

Program studiów stacjonarnych pierwszego stopnia na kierunku *dietetyka* o profilu praktycznym

1. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA STUDIÓW

1. Jednostka prowadząca studia – Zamiejscowy Wydział Kultury Fizycznej w Gorzowie Wielkopolskim – Filia Akademii Wychowania Fizycznego im. E. Piaseckiego w Poznaniu
2. Forma studiów – studia stacjonarne
3. Profil kształcenia – profil praktyczny
4. Liczba semestrów – 6 semestrów
5. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów – 180 ECTS
6. Poziom kwalifikacji – poziom 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji
7. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom – licencjat
8. Łączna liczba godzin zajęć – 2720 godzin
9. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin naukowych:

Wyszczególnienie	Dyscyplina	Udział procentowy
Dyscyplina naukowa wiodąca	nauki o kulturze fizycznej	60%
Pozostałe dyscypliny naukowe	nauki o zdrowiu	18%
	technologia żywności i żywienia	22%
	Ogółem	100%

10. Specjalności do wyboru:
 - a) Dietoprofilaktyka i dietoterapia
 - b) Żywnienie w sporcie

2. OGÓLNE EFEKTY UCZENIA SIĘ

Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent:

- potrafi oceniać i planować jadłospisy dla osób indywidualnych i dla grup z uwzględnieniem ich specyficznych potrzeb, a przede wszystkim aktywności fizycznej na różnym poziomie zaawansowania sportowego,
- potrafi przygotować każdy rodzaj potraw i umie zestawić posiłki zgodnie ze współczesnymi normami i zaleceniami żywieniowymi przestrzegając zasad higieny produkcji, Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP) i Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Sanitarnej,
- potrafi dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka zdrowego i chorego, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie za-

awansowania sportowego, oraz wyciągać odpowiednie wnioski celem ewentualnej korekty diety, poprawy stanu zdrowia i wyników sportowych,

- dysponuje szerokim zasobem wiedzy żywieniowej, aby wykorzystać ją do celów edukacyjnych i jednocześnie zna zasady edukacji żywieniowej poszczególnych osób i całych grup, a szczególnie osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego,
- zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka,
- zna język obcy w stopniu pozwalającym na swobodną komunikację zarówno na tematy codzienne, jak i zawodowe,
- dysponuje doświadczeniem zdobytym podczas praktyk zawodowych, co ułatwi mu współpracę z innymi pracownikami,
- jest przygotowany do kontynuowania studiów na drugim stopniu (poziom 7 PRK).

3. SZCZEGÓŁOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ

*) Symbol uniwersalnej charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomu 6, zawartej w załączniku do Ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 986)

***) Symbol charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6, zawartej w załączniku do rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2218)

(1) Symbol kierunkowego efektu uczenia się	(2) Opis kierunkowego efektu uczenia się Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka:	(3) Symbol uniwersalnej charakterystyki I stopnia *) i charakterystyki II stopnia **) dla poziomu 6	(4) Symbol dyscypliny naukowej
w zakresie WIEDZY absolwent zna i rozumie:			
K_W01	wybrane mechanizmy fizykochemiczne i biochemiczne dostosowane do nauki o żywności i żywieniu człowieka	P6U_W P6S_WG	NKF NZ TŻiŻ
K_W02	podstawowe zagadnienia z zakresu budowy anatomicznej i funkcjonowania poszczególnych układów człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania, a także fizjologii wysiłku fizycznego	P6U_W P6S_WG	NKF
K_W03	mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka; zna choroby uwarunkowane genetycznie, ich powiązania z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego	P6U_W P6S_WG	NKF NZ
K_W04	zasady udzielania pierwszej pomocy	P6U_W P6S_WG	NZ
K_W05	rolę składników pokarmowych w organizmie, ich zawartość w produktach spożywczych oraz wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności, ze szczególnym uwzględnieniem roli składników pokarmowych w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych oraz wspomaganie treningu sportowego	P6U_W P6S_WG P6S_WK	NKF TŻiŻ
K_W06	właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwościach oraz sposobach ich wykorzystania, zwłaszcza w kontekście profilaktyki i leczenia chorób oraz pokrycia potrzeb organizmu w warunkach wzmożonej aktywności fizycznej	P6U_W P6S_WG	NKF TŻiŻ

(1) Symbol kierunku efektu uczenia się	(2) Opis kierunkowego efektu uczenia się Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka:	(3) Symbol uniwersalnej charakterystyki I stopnia *) i charakterystyki II stopnia **) dla poziomu 6	(4) Symbol dyscypliny naukowej
K_W07	zasady funkcjonowania organizmów patogennych i pasożytów występujących w organizmie ludzkim, surowcach i produktach spożywczych	P6U_W P6S_WG	NKF TŻiŻ
K_W08	technologię przygotowania potraw i ich serwowania oraz podstawy towaroznawstwa	P6U_W P6S_WG P6S_WK	TŻiŻ
K_W09	podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej, mechanizmów działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności oraz posiada elementarną wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywienia	P6U_W P6S_WG	NKF TŻiŻ
K_W10	podstawowe zagadnienia z zakresu rozwoju osobniczego człowieka i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia dostosowanego do poszczególnych etapów rozwoju człowieka	P6U_W P6S_WG	NKF
K_W11	zasady postępowania dietetycznego względem osób zdrowych i chorych, ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego	P6U_W P6S_WG	NKF
K_W12	metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia ludzi zdrowych i chorych, zwłaszcza aktywnych fizycznie, oraz wie jakie działania interwencyjne należy podjąć celem korekty sposobu żywienia i stanu odżywienia	P6U_W P6S_WG	NKF
K_W13	podstawowe zagadnienia na temat psychologicznych i społecznych mechanizmów w zakresie zachowań żywieniowych i aktywności fizycznej	P6U_W P6S_WG P6S_WK	NKF
K_W14	zasady i znaczenie edukacji żywieniowej i promocji zdrowia w kształtowaniu właściwych zachowań i postaw wobec żywienia i aktywności fizycznej u ludzi w każdym wieku, stanie zdrowia i na różnym poziomie zaawansowania sportowego	P6U_W P6S_WG P6S_WK	NKF NZ
K_W15	podstawowe urządzenia i aparaturę stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii	P6U_W P6S_WG P6S_WK	TŻiŻ
K_W16	standardowe metody i narzędzia z zakresu statystyki i technik informacyjnych pozwalającą na opisywanie i interpretowanie zachowań człowieka w zakresie żywienia i aktywności fizycznej	P6U_W P6S_WG P6S_WK	NKF
K_W17	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka, podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego oraz ekonomiczno-prawne uwarunkowania umożliwiające prowadzenie własnej działalności w zakresie poradnictwa żywieniowego oraz prawa pracowników, klientów i własne	P6U_W P6S_WG P6S_WK	NKF
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi:			

(1) Symbol kierunku efektu uczenia się	(2) Opis kierunkowego efektu uczenia się Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka:	(3) Symbol uniwersalnej charakterystyki I stopnia *) i charakterystyki II stopnia **) dla poziomu 6	(4) Symbol dyscypliny naukowej
K_U01	wyszukiwać, analizować i wykorzystać informacje potrzebne do prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych na różnych etapach ontogenezy oraz osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego	P6U_U P6S_UW	NKF
K_U02	udzielić pierwszej pomocy oraz rozpoznać stany zagrożenia życia	P6U_U P6S_UW P6S_UK	NZ
K_U03	udzielić porad dietetycznych i prowadzić dokumentację zarówno samodzielnie, jak i w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego lub sportowego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem lub sportowcem	P6U_U P6S_UW P6S_UK	NKF
K_U04	zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą, jak również dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego i wieku.	P6U_U P6S_UW	NKF
K_U05	dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób w różnym wieku, stanie zdrowia i o różnym poziomie aktywności fizycznej oraz potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu przeciwdziałania następstwom ewentualnych nieprawidłowości	P6U_U P6S_UW	NKF NZ TŻiŻ
K_U06	ocenić wyniki podstawowych badań laboratoryjnych, prób wysiłkowych, a także badań dotyczących składu i jakości żywności oraz oceny towaroznawczej, jak również podjąć odpowiednie kroki zaradcze w zakresie postępowania dietetycznego	P6U_U P6S_UW	NKF NZ TŻiŻ
K_U07	przeprowadzić wywiad żywieniowy lub zastosować inną metodę oceny sposobu żywienia dopasowaną do potrzeb danej osoby i sytuacji, jak również przeprowadzić badania przesiewowe i zaplanować pogłębioną ocenę stanu odżywienia	P6U_U P6S_UW	NKF NZ TŻiŻ
K_U08	dobrać odpowiednie surowce do produkcji potraw oraz zastosować odpowiednie technologie przygotowania i serwowania potraw koniecznych w żywieniu osób zdrowych i chorych, ze szczególnym uwzględnieniem osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego	P6U_U P6S_UW	TŻiŻ
K_U09	obliczyć wartość energetyczną i odżywczą potraw na podstawie receptur oraz potrafi obliczyć wartość energetyczną i odżywczą diet posługując się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych, a także programami komputerowymi	P6U_U P6S_UW	TŻiŻ
K_U10	zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia, a także potrafi zastosować zalecenia żywieniowe w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych u osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego	P6U_U P6S_UW	NKF

(1) Symbol kierunku efektu uczenia się	(2) Opis kierunkowego efektu uczenia się Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka:	(3) Symbol uniwersalnej charakterystyki I stopnia *) i charakterystyki II stopnia **) dla poziomu 6	(4) Symbol dyscypliny naukowej
K_U11	posługiwać się komputerem w zakresie edycji tekstu, analizy statystycznej, wyszukiwania i gromadzenia danych oraz przygotowania prezentacji	P6U_U P6S_UW	NKF NZ TŻiŻ
K_U12	prowadzić merytoryczną dyskusję w zakresie postępowania dietetycznego zarówno z trenerami, jak i lekarzami oraz fizjoterapeutami.	P6U_U P6S_UW P6S_UK	NKF
K_U13	tworzyć prace pisemne oraz przygotowywać wystąpienia ustne w języku polskim lub obcym z wykorzystaniem specjalistycznych źródeł literaturowych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka	P6U_U P6S_UW P6S_UK	NKF NZ TŻiŻ
K_U14	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym na korzystanie z piśmiennictwa i pozwalającym na swobodną komunikację zarówno na tematy codzienne, jak i zawodowe dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6U_U P6S_UW P6S_UK	NKF NZ TŻiŻ
K_U15	samodzielnie wykonywać powierzone mu zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych, właściwie organizować pracę własną, a także współdziałać i pracować w grupie	P6U_U P6S_UW P6S_UK P6S_UO	NKF NZ TŻiŻ
K_U16	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	P6U_U P6S_UU	NKF NZ TŻiŻ
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH absolwent jest gotów do:			
K_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy, umiejętności i kompetencji	P6U_K P6S_KK	NKF
K_K02	okazywania szacunku wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troski o ich dobro	P6U_K P6S_KR	NKF
K_K03	społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za siebie i innych, a także przestrzegania praw osoby powierzonej jego opiece dietetycznej, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	P6U_K P6S_KO P6S_KR	NKF
K_K04	rozwiązywania problemów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka; zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemu	P6U_K P6S_KK	NKF
K_K05	przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	P6U_K P6S_KK P6S_KR	NKF
K_K06	obiektywnego formułowania opinii dotyczących osób powierzonych jego opiece dietetycznej w kontekście związanym z wykonywanym zawodem	P6U_K P6S_KK P6S_KR	NKF
K_K07	propagowania i aktywnego kreowania zdrowego sposobu żywienia oraz aktywności fizycznej; dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej	P6U_K P6S_KO P6S_KR	NKF NZ

(1) Symbol kierunku efektu uczenia się	(2) Opis kierunkowego efektu uczenia się Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka:	(3) Symbol uniwersalnej charakterystyki I stopnia *) i charakterystyki II stopnia **) dla poziomu 6	(4) Symbol dyscypliny naukowej
K_K08	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy; inicjowania działania na rzecz interesu publicznego	P6U_K P6S_KO	NKF

Objaśnienia oznaczeń:

⁽¹⁾ **K_** – kierunkowe efekty uczenia się

_W – kategoria wiedzy

_U – kategoria umiejętności

_K – kategoria kompetencji społecznych

⁽²⁾ **Opis zakładanych efektów uczenia się** dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych.

⁽³⁾ **P6U_** – uniwersalne charakterystyki poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej

_W – Wiedza

_U – Umiejętności

_K – Kompetencje społeczne

P6S_ – charakterystyki II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej – poziom 6

_WG – Zakres i głębina (kompletność perspektywy poznawczej i zależności)

_WK – Kontekst (uwarunkowania, skutki)

_UW – Wykorzystanie wiedzy (rozwiązywane problemy i wykonywane zadania)

_UK – Komunikowanie się (odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym)

_UO – Organizacja pracy (planowanie i praca zespołowa)

_UU – Uczenie się (planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób)

_KK – Oceny (krytyczne podejście)

_KO – Odpowiedzialność (wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego)

_KR – Rola zawodowa (niezależność i rozwój etosu)

⁽⁴⁾ **symbol dyscypliny naukowej**

NKF – nauki o kulturze fizycznej

NZ – nauki o zdrowiu

TŻiŻ – technologia żywności i żywienia

4. ZAJĘCIA WRAZ Z PRZYPISANIEM DO NICH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Efekty uczenia się	Nazwa przedmiotu	Liczba punktów ECTS za przedmiot	Punkty ECTS w ramach zajęć:				
			prowadzonych z bezpośrednim udziałem osób prowadzących zajęcia	z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	kształtujących umiejętności praktyczne	do wyboru	
A. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO			14,0	8,4	4,4	7,5	6,0
K_W17, K_U01, K_K03, K_K04, K_K05	BHP i ochrona własności intelektualnej	1,0	0,6	0,4			
K_W17, K_K02, K_K03, K_K04	Bioetyka	2,0	1,2	2,0			

Efekty uczenia się	Nazwa przedmiotu	Liczba punktów ECTS za przedmiot	Punkty ECTS w ramach zajęć:			
			prowadzonych z bezpo-średnim udziałem osób prowadzących zajęcia	z dziedziny nauk humani-stycznych lub nauk spo-łecznych	kształtujących umiejęt-ności praktyczne	do wyboru
K_W13, K_W14, K_K02, K_K03, K_K04, K_K06, K_K07	Psychologia	2,0	1,2	2,0		
K_W17, K_U11, K_U13, K_U15, K_U16, K_K08	Planowanie kariery zawodowej	1,0	0,6			
K_W16, K_U11, K_U15, K_K01	Technologie informacyjne	2,0	1,2		1,5	
K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_K01	Język obcy do wyboru	6,0	3,6		6,0	6,0
K_W14, K_K07	Wychowanie fizyczne	0,0	0,0			0,0
B. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO		23,0	13,8	2,0	5,0	27,0
K_W02, K_U01, K_U15, K_U16, K_K01	Anatomia	3,0	1,8		1,5	
K_W03, K_W10, K_W12, K_W14, K_U01, K_U15, K_U16, K_K01, K_K06, K_K07	Antropologia i antropometria	2,0	1,2		0,7	
K_W01, K_W05, K_U06, K_U15, K_K01, K_K05	Biochemia ogólna i żywności	4,0	2,4		1,5	
K_W02, K_W10, K_U13, K_K01	Biologia	2,0	1,2		1,3	
K_W02, K_W12, K_W14, K_U05, K_U06, K_K01, K_K06, K_K07	Fizjologia ogólna	4,0	2,4			
K_W03, K_U13, K_K01	Genetyka	2,0	1,2			
K_W07, K_U01, K_U06, K_K05	Parazytologia	3,0	1,8		2,0	
K_W04, K_U02, K_K01, K_K05	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3,0	1,8		2,0	
C. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO		72,0	38,8	2,0	4,9	27,0
K_W01, K_W05, K_U06, K_U15, K_K05	Analiza i ocena jakości żywności	5,0	2,4		2,5	
K_W17, K_U13, K_K02, K_K03	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2,0	1,2	2,0		
K_W05, K_W15, K_U08, K_U15, K_K05	Budowa i obsługa urządzeń gastronomicznych	2,0	1,2			
K_W01, K_U06, K_U15, K_K05	Chemia żywności	2,0	1,2		1,0	

Efekty uczenia się	Nazwa przedmiotu	Liczba punktów ECTS za przedmiot	Punkty ECTS w ramach zajęć:			
			prowadzonych z bezpo-średnim udziałem osób prowadzących zajęcia	z dziedziny nauk humani-stycznych lub nauk spo-łecznych	kształtujących umiejęt-ności praktyczne	do wyboru
K_W03, K_W05, K_W10, K_W12, K_U05, K_U07, K_U10, K_K03	Dietetyka pediatryczna	3,0	1,8		0,7	
K_W10, K_W11, K_W12, K_W17, K_U03, K_U04, K_U05, K_U08, K_U09, K_U10, K_U15, K_K04	Dietetyka	7,0	3,6		4,7	
K_W11, K_W12, K_W17, K_U03, K_U04, K_U05, K_U10, K_U15, K_K04, K_K06	Dietetyka kliniczna	2,0	1,2		2,0	
K_W05, K_W12, K_U06, K_U10, K_K03, K_K08	Epidemiologia chorób dietoza-łężnych	2,0	0,8			
K_W02, K_W03, K_W09, K_U01, K_K01	Podstawy patologii	3,0	1,8			
K_W01, K_W06, K_W07, K_U01, K_K05, K_K06	Higiena, toksykologia i bezpie-czeństwo żywności	3,0	1,6		2,3	
K_W09, K_U06	Interpretacja wyników badań laboratoryjnych	2,0	1,2		2,0	
K_W07, K_W09, K_W14, K_U05, K_K01, K_K07	Kliniczny zarys chorób	5,0	2,4		1,8	
K_W09, K_K01	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	3,0	1,8			
K_W07, K_U06, K_K05	Mikrobiologia ogólna i żywno-ści	5,0	2,4		2,5	
K_W14, K_U01, K_U04, K_U10, K_U13, K_U15, K_K01, K_K02, K_K04, K_K07	Podstawy edukacji żywieniowej	4,0	1,6		2,2	
K_W07, K_K06	Podstawy epidemiologii	1,0	0,6			
K_W03, K_W11, K_W12, K_U03, K_U04, K_U07, K_U10, K_U15, K_K01, K_K02, K_K06, K_K07	Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych	4,0	2,0		2,4	
K_W13, K_W14	Podstawy zdrowia publicznego	1,0	0,4			
K_W05, K_W08, K_W15, K_U01, K_U08, K_U15, K_K01, K_K05	Przetwórstwo żywności	2,0	1,2		1,0	
K_W05, K_W12, K_W16, K_U01, K_U07, K_U09, K_U15	Statystyka w żywieniu	2,0	1,2		2,0	

Efekty uczenia się	Nazwa przedmiotu	Liczba punktów ECTS za przedmiot	Punkty ECTS w ramach zajęć:			
			prowadzonych z bezpo-średnim udziałem osób prowadzących zajęcia	z dziedziny nauk humani-stycznych lub nauk spo-łecznych	kształtujących umiejęt-ności praktyczne	do wyboru
K_W05, K_W06, K_W08, K_U08, K_U15, K_K05	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	4,0	2,4		2,0	
K_W05, K_W06, K_U07, K_U15, K_K07	Żywnienie człowieka	8,0	4,8		6,0	
D. MODUŁ DYPLOMOWY		27,0	7,2	0,0	9,4	27,0
K_W17, K_U11, K_U13, K_U14, K_U15, K_K01	Seminarium dyplomowe	7,0	2,4		7,0	7,0
	Egzamin dyplomowy	10,0	0,0			10,0
E. SPECJALNOŚĆ DO WYBORU – ŻYWIENIE W SPO-RCIE		10,0	4,8		6,8	10,0
F. SPECJALNOŚĆ DO WYBORU – DIETOPROFILAK-TYKA I DIETOTERAPIA						
G. PRZEDMIOTY DO WYBORU		20,0	9,4	4,0	0,0	20,0
K_W13, K_W17, K_U01, K_U16, K_K01, K_K03	Filozofia	2,0	1,2	2,0		2,0
K_W13, K_W17, K_U01, K_U16, K_K02, K_K04	Deontologia					
K_W16, K_W17, K_U09, K_U11, K_U15, K_K01	Statystyka	2,0	0,8			2,0
	Metody statystyczne w medy- cynie					
K_W10, K_W13, K_W14, K_U01, K_U15, K_U16, K_K01, K_K04, K_K07	Pedagogika zdrowia	2,0	0,8	2,0		2,0
	Socjologia zdrowia					
K_W05, K_W11, K_W17, K_U05, K_U10, K_K03, K_K04, K_K07, K_K08	Poradnictwo dietetyczne	3,0	1,2		1,5	3,0
	Żywnienie wybranych grup lud- ności z elementami fitoterapii					
K_W11, K_W12, K_U03, K_U04, K_U10, K_K02, K_K06, K_K07	Żywność funkcjonalna i wy- godna	3,0	1,2		1,5	3,0
	Dietoprofilaktyka					
K_W13, K_U10, K_K02, K_K04, K_K06	Psychodietetyka	3,0	1,2		1,5	3,0
K_W13, K_K02, K_K04, K_K06	Komunikacja z pacjentem					
K_W02, K_W14, K_U06, K_K01, K_K07	Kinezygerentoprofilaktyka	2,0	1,2			2,0
	Trening zdrowotny					

Efekty uczenia się	Nazwa przedmiotu	Liczba punktów ECTS za przedmiot	Punkty ECTS w ramach zajęć:			
			prowadzonych z bezpośrednim udziałem osób prowadzących zajęcia	z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	kształtujących umiejętności praktyczne	do wyboru
<i>zależne od tematyki wykładu</i>	Wykłady monograficzne do wyboru	3,0	1,8			3,0
H. PRAKTYKI ZAWODOWE		24,0	24,0	0,0	24,0	2,0
K_W11, K_W17, K_U05, K_U07, K_U15, K_K02	Praktyka wstępna w szpitalu	4,0	4,0		4,0	
K_W05, K_W08, K_W15, K_U08, K_U15, K_K04, K_K05	Praktyka z technologią potraw	3,0	3,0		3,0	
K_W09, K_W10, K_W11, K_U03, K_U04, K_U05, K_U07, K_U10, K_U15, K_K02, K_K03, K_K06	Praktyka w szpitalu dziecięcym	4,0	4,0		4,0	
	Praktyka w szpitalu osób dorosłych	4,0	4,0		4,0	
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	4,0	4,0		4,0	
	Praktyka w domu opieki społecznej	3,0	3,0		3,0	
	Praktyka w ramach wybranej specjalności	2,0	2,0		2,0	2,0
		180	101	10	95	55

5. TREŚCI PROGRAMOWE

A. Przedmioty kształcenia ogólnego (270 godzin i 14 punktów ECTS)

- A.1. BHP: Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Wybrane przykłady instrukcji urządzeń i ich interpretacja. Analiza okoliczności wypadków przy pracy. Ochrona przeciwpożarowa oraz ochrona środowiska naturalnego, podstawowy sprzęt przeciwpożarowy.
- A.2. Ochrona własności intelektualnej: Własność intelektualna. Źródła prawa. Zakres przedmiotowy i podmiotowy. System ochrony prawnej. Odpowiedzialność za naruszenie praw autorskich. Umowy o przekazaniu praw autorskich i licencyjne. Prawa własności przemysłowej i ich ograniczenia.
- A.3. Przysposobienie biblioteczne: Podstawowe informacje o bibliotece, bibliologii i bibliografii. Omówienie zasad korzystania ze zbiorów i usług. Przygotowanie do korzystania z różnorodnych, tradycyjnych i elektronicznych źródeł.
- A.4. Naukowa informacja medyczna: Źródła elektroniczne naukowej informacji medycznej. Techniki wyszukiwania informacji w bazach, słowa kluczowe, hasła przedmiotowe, tworzenie zapytań wyszukiwawczych.
- A.5. Bioetyka: Zasady etyczne obowiązujące w pracy z pacjentem i w zespole. Moralne problemy diagnostyki, zasad żywienia, błędów medycznych. Badania naukowe w medycynie. Konflikt interesów w badaniach, nierzetelność w nauce, zasady autorstwa publikacji. Wniosek o zgodę komisji bioetyki na przeprowadzenie badań naukowych. Badania naukowe z udziałem człowieka i badania kliniczne. Etyczne podstawy kontroli genetycznej. Moralne aspekty rozdzielnictwa świadczeń zdrowotnych.
- A.6. Psychologia: Biologiczne i ewolucyjne podstawy zachowania. Współczesne kierunki psychologii. Podstawowe procesy psychiczne. Osobowościowe i sytuacyjne uwarunkowania motywacji do działań zdrowotnych. Rola stresu w zdrowotnym funkcjonowaniu człowieka. Zaburzenia odżywiania. Obraz ciała. Znaczenie wymiarów i niezadowolenie z ciała. Modele wyborów żywieniowych. Charakterystyka relacji dietetyk – pacjent. Psychologiczne problemy wykonywania zawodu dietetyka.
- A.7. Planowanie kariery zawodowej: Zakres i istota planowania kariery zawodowej. Diagnoza własnego potencjału. Samoocena kompetencji i oczekiwań wobec przyszłej pracy. Analiza rynku pracy. Efektywność osobista a planowanie kariery. Nowoczesne narzędzia coachingu kariery. Testy psychologiczne a planowanie kariery zawodowej. Określenie celów osobistych i zawodowych. PR i planowanie kariery. Mocne strony w procesie planowania kariery zawodowej.
- A.8. Technologie informacyjne: Podstawy technik informatycznych. Przetwarzanie i edycja tekstów. Arkusze kalkulacyjne i elementy statystyki. Grafika prezentacyjna.
- A.9. Język obcy do wyboru: Student uczestniczy w kształceniu językowym z języka angielskiego lub niemieckiego właściwym dla poziomu B2.
- A.10. Wychowanie fizyczne: Student wybiera jedną z następujących dyscyplin: nordic walking, tenis, badminton, LA, pływanie, joga, piłka siatkowa, koszykówka, piłka nożna, unihokej, piłka ręczna, tchoukball,

B. Przedmioty kształcenia podstawowego (345 godzin i 23 punkty ECTS)

- B.1. Anatomia: Budowa i funkcja biernego aparatu ruchu. Anatomia narządu ruchu – budowa kości i ich połączeń oraz mięśni. Osie i płaszczyzny ciała ludzkiego, okolice ciała. Czynności stawów. Budowa i funkcja czynnego aparatu ruchu. Ośrodkowy i obwodowy układ nerwowy. Narządy zmysłu. Układ naczyniowy i oddechowy. Układ moczowo-płciowy. Układ pokarmowy. Gruczoły trawienne. Autonomiczny układ nerwowy układu pokarmowego. Układ wewnątrzwydzielniczy.

- B.2. Antropologia i antropometria: Cele i zadania antropologii w studiach na kierunku dietetyka. Podstawy ewolucji człowieka. Osobniczy rozwój człowieka. Norma populacyjna. Wiek rozwojowy. Trend sekularny i jego elementy składowe. Antropometria jako podstawowa metoda badawcza antropologii. Technika pomiarów podstawowych cech antropometrycznych. Wskaźniki określające proporcje i budowę ciała. Ciężar właściwy i skład ciała. Systemy typologiczne. Dymorfizm płciowy cech morfologicznych i motorycznych. Metody oceny wieku biologicznego.
- B.3. Biochemia ogólna i żywności: Kwasy nukleinowe: budowa, synteza i jego funkcje. Biosynteza i modyfikacja potranslacyjne białka. Enzymy – biologiczne katalizatory. Koordynacja i kontrola metabolizmu. Transdukcja sygnałów. Hormony – budowa, podział, mechanizm działania. Biochemia błon biologicznych, transport błonowy. Równowaga kwasowo-zasadowa organizmu. Równowaga wodno-elektrolitowa organizmu. Biochemia procesów trawienia. Metabolizm aminokwasów i białek. Budowa i metabolizm węglowodanów. Budowa i metabolizm kwasów tłuszczowych. Bioenergetyka organizmu – powiązanie przemian energetycznych, łańcuch oddechowy. Witaminy i składniki mineralne. Właściwości białek i aminokwasów. Kinetyka reakcji enzymatycznych. Badanie właściwości kwasów tłuszczowych. Izolacja i wykrywanie lecytyny i cholesterolu z żółtka jaj. Oznaczanie witaminy C i frakcji białek immunoaktywnych. Sacharydy.
- B.4. Biologia: Stanowisko biologii wśród nauk biologicznych. Podstawy cytologii. Cytoplazma, struktury cytoplazmatyczne – budowa i funkcje. Jądro komórkowe, chromosomy, podział komórki. Rodzaje i funkcje nabłonków. Tkanki szkieletowe. Tkanki mięśniowe. Tkanki łączne: właściwe i oporowe. Budowa i funkcje krwi. Tkanki nerwowe. Generacja i przewodzenie impulsu nerwowego. Odruchy. Budowa układu rozrodczego. Etapy rozwoju zarodkowego. Cykl menstruacyjny. Zapłodnienie. Rozwój zarodkowy, bruzdkowanie, gastrulacja.
- B.5. Fizjologia ogólna: Homeostaza. Pobudliwość komórek. Fizjologia poszczególnych układów funkcjonalnych człowieka. Źródła energii i procesy energetyczne zabezpieczające pracę organizmu. Czynniki determinujące i modyfikujące prawidłową pracę organizmu człowieka. Wydolność tlenowa i beztlenowa oraz czynniki wpływające na ich wielkość. Fizjologiczne aspekty zaburzeń odżywiania. Metody oceny składu ciała.
- B.6. Genetyka: Genetyka: od klasyki po nowoczesność. Struktura i funkcja genów i chromosomów. Genetyka człowieka. Niestabilność genomu. Podstawowe prawa dziedziczenia. Dziedziczenie autosomalne, związane z płcią i mitochondrialne. Technologia rekombinacyjna DNA. Genetyka biochemiczna i immunogenetyka. Choroby genetyczne. Genetyka nowotworów. Nutrigenomika i nutrigenetyka. Inżynieria genetyczna. Genetyczne badania przesiewowe, diagnostyka genetyczna, terapia genowa.
- B.7. Parazytologia: Wprowadzenie do parazytologii. Jak pasożyty opanowują swoich żywicieli? Pasożyty jako element sieci pokarmowej. Wzajemne oddziaływania pasożytów i żywicieli. Odpowiedź immunologiczna w inwazjach pasożytów. Parazytozy człowieka. Metodyka wykonywania preparatów przywr, tasiemców, nicieni. Wytrawianie mięsa dzikich zwierząt na obecność włośni. Pasożyty zewnętrzne. Choroby wywołane przez pierwotniaki pasożytujące we krwi oraz w układzie moczowo-płciowym. Choroby wywołane przez nicienie pasożytujące we krwi i limfie.
- B.8. Kwalifikowana pierwsza pomoc: Akty prawne dotyczące obowiązku udzielania pierwszej pomocy. Ocena, przywracanie i monitorowanie podstawowych funkcji życiowych pacjenta. Łańcuch przeżycia, rola poszczególnych ogniw, rola świadków zdarzenia w nagłych zagrożeniach życia i zdrowia, zasady wzywania ambulansu ratunkowego, opanowanie stresu, instruktaż dyspozytora, wskazania do resuscytacji poprzedzającej wezwanie ambulansu. Konsekwencje powikłań występujących w trakcie udzielania pierwszej pomocy. Urazy, przegrzanie, udar cieplny, odmrożenia, odparzenia. Stany nagłe. Podtopienie, utonięcie. Zasady wydobywania poszkodowanego z wody. Prewencja hipotermii. Ukąszenia przez owady, gady.

C. Przedmioty kształcenia kierunkowego (970 godzin i 72 punkty ECTS)

- C.1. Analiza i ocena jakości żywności: Jakość – koncepcje jakości, jakość żywności, jakość zdrowotna i handlowa. Pojęcie analizy żywności i metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności. Akty prawne i instytucje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności. Ogólna charakterystyka podstawowych metod oznaczania głównych składników żywności. Zasady pobierania i przygotowywania próbek do analizy żywności. Kryteria wyboru metody, etapy procesu analitycznego, plan badania. Metody pomiaru gęstości, oznaczanie kwasowości produktów spożywczych i zawartości soli. Woda i sucha masa w surowcach i produktach spożywczych. Oznaczanie zawartości popiołu i składników mineralnych. Węglowodany w produktach spożywczych i metody ich oznaczania. Metody oznaczania zawartości i wartości odżywczej białka, skład aminokwasowy, LZA. Oznaczanie zawartości i jakości lipidów. Metody oceny jakości tłuszczu. Oznaczanie wartości odżywczej. Składniki mineralne i witaminy w produktach spożywczych i metody ich oznaczania. Określanie zawartości barwników roślinnych w żywności: rozpuszczalnych w tłuszczach i rozpuszczalnych w wodzie oraz ich znaczenie dla jakości produktu. Oznaczanie zawartości antyoksydantów w żywności, związków fenolowych i ogólnej aktywności redukującej tkanki roślinnej. Wykrywanie zafałszowań i zanieczyszczeń żywności oraz oznaczanie konserwantów, substancji dodatkowych i związków rakotwórczych w produktach żywnościowych. Metody instrumentalne w analizie żywności. Automaty i biosensory stosowane w analizie żywności. Zastosowanie wybranych metod analizy sensorycznej do oceny jakości produktów spożywczych.
- C.2. Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia: Wprowadzenie do zagadnień ekonomiki i prawa w zakresie ochrony zdrowia. Organizacja systemu ochrony zdrowia w Polsce. Prawne i organizacyjne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka. Podstawowe uwarunkowania ekonomiczno-prawne umożliwiające prowadzenie własnej działalności w zakresie poradnictwa żywieniowego. Podstawy odpowiedzialności karnej i cywilnej w ochronie zdrowia. Ochrona konsumenta i konkurencji. Prawa pacjenta. Podstawowe pojęcia i zasady ubezpieczeń. Podstawowe prawa i obowiązki pracodawcy i pracownika.
- C.3. Budowa i obsługa urządzeń gastronomicznych: Systemy bezpieczeństwa produkcji żywności. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego. Materiały konstrukcyjne dla gastronomii. Opakowania w gastronomii. Maszyny do obróbki wstępnej surowców. Aparatura grzejna. Aparatura chłodnicza. Urządzenia do sporządzania napojów. Urządzenia do mycia naczyń. Omówienie podstawy HCCP i BHP w pracowni gastronomicznej. Receptury gastronomiczne. Typy zagrożeń HCCP wynikające z pracy na produkcie. Omówienie i prezentacja: podstawowych sprzętów używanych w gastronomii, budowy pieca konwekcyjno-parowego, zmywarki kapturowej, urządzeń chłodniczych oraz grzewczych. Omówienia zasilania pracowni i sprzętu podstawowego typu bimar. Ćwiczenia z użyciem cyrkulatora sous-vide oraz pakowarki próżniowej. Ćwiczenia praktyczne przygotowanie potrawy z użyciem nowych rozwiązań technologicznych.
- C.4. Chemia żywności: Budowa, występowanie i funkcje białek. Przemiany białek zachodzące podczas przechowywania i przetwarzania żywności. Kwasy tłuszczowe i tłuszcze. Właściwości pokarmowe tłuszczów. Budowa, występowanie i funkcje sacharydów. Przemiany sacharydów zachodzące podczas przechowywania i przetwarzania żywności. Budowa, występowanie i funkcje witamin. Składniki mineralne. Woda w żywności. Substancje dodatkowe stosowane w żywności. Alergeny w żywności. Stężenia substancji występujących w żywności. Czynniki wpływające na rozpuszczalność. Analiza smakowo-zapachowa. Badanie obecności tłuszczów w różnego rodzaju żywności. Rozpuszczalność i jęłczenie tłuszczów. Wilgotność żywności. Badanie obecności cukrów w różnych środkach spożywczych.
- C.5. Dietetyka pediatryczna: Zasady żywienia kobiety ciężarnej i karmiącej. Żywnienie w stanach patologicznych ciąży. Karmienie naturalne (wytyczne WHO, AAP, polskie). Odręb-

ność przewodu pokarmowego u dzieci. Żywienie noworodków urodzonych przedwcześnie i z małą urodzeniową masą ciała. Karmienie sztuczne. Mleko modyfikowane. Zasady wprowadzania produktów uzupełniających. Przeciwwskazania do żywienia naturalnego. Suplementacja mleka modyfikowanego (długołańcuchowe, wielonienasycone kwasy tłuszczowe, nukleotydy, probiotyki, prebiotyki). Produkty mlekozastępcze (hydrolizaty białka, preparaty sojowe). Żywienie naturalne niemowląt – korzyści zdrowotne karmienia piersią. Żywienie dzieci w wieku 1–3 lata, w wieku przedszkolnym oraz okresie pokwitania. Probiotyki w pediatrii. Prebiotyki i synbiotyki w pediatrii. Żywienie enteralne i parenteralne. Ostra i przewlekła biegunka – zasady żywienia. Nadwrażliwość pokarmowa. Zapobieganie alergii. Żywienie w alergiach pokarmowych. Diety hipoantygenowe i eliminacyjne. Cukrzyca, zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Nadwaga i otyłość. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach przemiany aminokwasów i węglowodanów. Postępowanie dietetyczne u dzieci z chorobami wątroby i dróg żółciowych. Cholestaza niemowlęca. Zasady żywienia dziecka z refluksem żołądkowo-przetykowym. Żywienie dzieci w okresie ostrym i przewlekłym choroby trzewnej. Żywienie w nieswoistych stanach zapalnych jelit u dzieci i młodzieży. Zespół krótkiego jelita. Zasady żywienia dziecka chorego na mukowiscydozę. Żywienie w onkologii. Dieta sterylna, półsterylna. Żywienie dzieci z chorobami neurologicznymi. Rola diety ketogennej.

- C.6. Dietetyka: Żywienie dietetyczne. Klasyfikacja diet leczniczych. Problem niedożywienia pacjenta. Etiologia i leczenie otyłości. Żywienia w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej – cukrzyca. Żywienie w zaburzeniach gospodarki lipidowej – miażdżyca. Żywienie w wybranych chorobowych. Klasyfikacja diet – opracowanie założeń diety podstawowej lekkostrawnej. Dietoterapia w niedożywieniu o podłożu psychologicznym. Planowanie diety ubogoenergetycznej. Żywienie i chemoprewencja w nowotworach. Dietoterapia zaburzeń gospodarki węglowodanowej. Dietoterapia zaburzeń gospodarki lipidowej. Diety alternatywne. Charakterystyka produktów funkcjonalnych i zastosowanie w dietoterapii.
- C.7. Dietetyka kliniczna: Żywienie w chorobach dróg moczowych (wybrane kamice nerkowe, zespół nerczycowy). Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego (żywienie w chorobach jelit – np. nieswoiste stany zapalne jelit, żywienie w Candidozach przewodu pokarmowego, żywienie w chorobach trzustki). Żywienie w przewlekłych stanach zapalnych (dietoterapia w reumatoidalnym zapaleniu stawów RZS, żywienie w celu utrzymania hemostazy). Żywienie w wybranych endokrynopatiach.
- C.8. Epidemiologia chorób dietozależnych: Identyfikacja chorób i problemów zdrowotnych związanych z dietą wg ICD-10. Sytuacja zdrowotna w Polsce na tle krajów referencyjnych. Programy zdrowotne w Polsce i na świecie. Epidemiologia zespołu metabolicznego. Epidemiologia w wybranych chorobach przewodu pokarmowego. Epidemiologia chorób układu sercowo–naczyniowych. Algorytmy leczenia w wybranych jednostkach chorobowych – aspekty psychologiczne, kliniczne i farmakologiczne. Algorytmy postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych.
- C.9. Podstawy patologii: Podstawowe pojęcia – zdrowie, choroba. Klasyfikacja chorób. Wpływ czynników środowiskowych na powstawanie choroby. Rola układu immunologicznego w przebiegu choroby. Odporność swoista i nieswoista. Zaburzenia krążenia. Wstrząs, rodzaje, przyczyny, objawy. Zmiany wsteczne. Zwyródnienia. Zaniki. Zmiany postępowe. Mechanizmy naprawcze. Zapalenia. Proces zapalny. Komórki i mediatory komórkowe i pozakomórkowe stanu zapalnego. Gojenie się ran. Choroby układu pokarmowego. Patologia stanu odżywienia. Choroby wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego. Choroby uwarunkowane genetycznie. Choroby metaboliczne. Choroby autoimmunizacyjne. Nowotwory. Klasyfikacja, czynniki rakotwórcze. Patomechanizm kancerogenezy. Nowotwory złośliwe i niezłośliwe. Nowotwory układu pokarmowego. Podstawowe zasady diagnostyki i leczenia nowotworów. Patologie narządowe: naczynia, serce, układ nerwowy, układ oddechowy, układ krwiotwórczy i moczowo-płciowy. Choroby zakaźne. Choroby gruczołów dokrewnych. Cukrzyca. Choroby skóry. Alergia.

- C.10. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności: Ogólny zakres bezpieczeństwa żywności. Prawodawstwo w zakresie bezpieczeństwa żywności. Higiena żywności. Wymagania techniczne i higieniczno-sanitarne wobec zakładów żywnościowo-żywnościowych. Nadzór sanitarny. Toksyczność substancji, dawki toksyczne. Rodzaje zagrożeń żywności, charakterystyka zagrożeń (zanieczyszczenia biologiczne, chemiczne i fizyczne). Dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. Procedury postępowania w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości i uchybień w zakresie higieny w zakładach sektora spożywczego oraz stwierdzenia zagrożenia zdrowotnego ze strony kwestionowanych środków spożywczych. Systemy zapewnienia jakości żywności i bezpieczeństwa żywności.
- C.11. Interpretacja wyników badań laboratoryjnych: Współczesne laboratoria – automatyzacja, systemy otwarte i zamknięte, mokra i sucha chemia. Komputeryzacja laboratoriów. Ocena wartości testów diagnostycznych. Pobieranie materiału do badań laboratoryjnych. Standaryzacja analitycznych badań laboratoryjnych. Wartości referencyjne w analityce klinicznej. Wpływ stylu życia na badania laboratoryjne. Materiały biologiczne stosowane w diagnostyce laboratoryjnej. Najważniejsze badania z zakresu hemostazy. Nerka i badania laboratoryjne. Wpływ pożywienia na wyniki moczu. Gospodarka lipidowa. Interpretacja wyników badań laboratoryjnych.
- C.12. Kliniczny zarys chorób: Współczesne metody diagnostyczne. Diagnostyka różnicowa najczęstszych objawów klinicznych. Wpływ chorób na stan odżywienia i wpływ niedożywienia na przebieg chorób. Współczesne możliwości profilaktyki chorób społecznych. Nowotwory. Choroby metaboliczne i żywieniowo-zależne. Choroby układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, moczowo-płciowego, nerwowego. Choroby alergiczne i zaburzenia immunologiczne. Zapalne i niezapalne schorzenia układu kostno-stawowego i mięśniowego. Najczęstsze choroby układu krwiotwórczego. Schorzenia układu dokrewnego. Uzależnienia. Wybrane choroby zakaźne i pasożytnicze. Zatrucia, urazy narządów wewnętrznych, złamania, zwichnięcia. Badanie podmiotowe i przedmiotowe. Zasady postępowania dietetycznego w zaburzeniach odżywiania wywołanych chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem.
- C.13. Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością: Wybrane zagadnienia z farmakologii ogólnej, farmakologii klinicznej i farmakokinetyki. Czynniki wpływające na działanie leków. Podstawy farmakologii ogólnej – postaci i drogi podawania leków, mechanizmy działania, działania niepożądane, ogólne zasady stosowania leków, dawkowanie, farmakoterapia dzieci i osób starszych, monitorowanie stężenia leków, indywidualizacja farmakoterapii. Narkotyczne leki p/bólowe. Leki stosowane w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy. Leki przeczyszczające i przeciwbiegunkowe. Leczenie farmakologiczne otyłości. Leki stosowane w leczeniu cukrzycy. Leki stosowane w leczeniu miażdżycy. Leki wpływające na czynność wątroby. Antybiotyki. Leki stosowane w chorobach układu oddechowego. Interakcje leków. Interakcje leków z pożywieniem. Wpływ leków na przyswajalność i metabolizm składników odżywczych. Suplementy diety – korzyści i zagrożenia stosowania, interakcje z lekami. Wpływ farmakoterapii i pożywienia na wyniki badań diagnostycznych.
- C.14. Mikrobiologia ogólna i żywności: Morfologia mikroorganizmów i metody jej badania. Klasyfikacja drobnoustrojów. Grupy bakterii. Fizjologia drobnoustrojów. Wzrost i rozmnażanie się bakterii. Fizjologiczna mikroflora człowieka. Drobnoustroje komensale człowieka. Zakażenia układu pokarmowego. Zatrucia pokarmowe bakteryjne i wirusowe. Odporność przeciwzakaźna. Nadwrażliwość. Charakterystyka mikroorganizmów występujących w żywności. Patogeny występujące w żywności i choroby przez nie wywoływane. Mikroorganizmy wykorzystywane w produkcji żywności. Biologiczne metody utrwalania żywności – fermentacje. Żywność jako środowisko ekologiczne dla drobnoustrojów. Ocena jakości mikrobiologicznej żywności. Wpływ czynników utrwalających żywność na przeżywalność mikroorganizmów. Metody niszczenia drobnoustrojów. Czynniki fizyczne wpływające na żywotność drobnoustrojów w żywności. Sposoby kon-

serwacji żywności. Higiena produkcji żywności. Podstawowe cechy wirusów. Właściwości i udział struktur wirusów: w patomechanizmie zakażenia, w diagnostyce, do produkcji szczepionek. Diagnostyka zakażeń wirusowych. Podstawowe wiadomości o grzybach. Klasyfikacja. Występowanie grzybów w środowisku, żywności i fizjologicznej mikroflorze człowieka. Badanie mykologiczne. Podstawy mikrobiologii prognostycznej. Podstawowe techniki pracy z mikroorganizmami. Cechy morfologiczne mikroorganizmów. Charakterystyka i metody identyfikacji wybranych bakterii z rodziny Enterobacteriaceae i Enterobacteriaceae. Przygotowania próbek żywności do badań mikrobiologicznych. Wykonanie rozcieńczeń dziesiętnych. Obliczanie liczby kolonii. Charakterystyka Salmonella sp. oraz metody jej oznaczania w żywności. Charakterystyka drobnoustrojów wskaźnikowych i metod oceny stanu sanitarnego żywności. Metody oznaczania bakterii wskaźnikowych – miano coli. Próba reduktazowa mleka.

- C.15. Podstawy edukacji żywieniowej: Podstawy i historia edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Zachowania prozdrowotne, nawyki żywieniowe. Wielopoziomowość edukacji żywieniowej. Rola edukacji żywieniowej w profilaktyce chorób. Wzorce i wybory żywieniowe. Czynniki ekonomiczne, kulturowe i środowiskowe wpływające na zachowania żywieniowe. Mass media a prawidłowe odżywianie. Czynniki warunkujące zdrowie i zachowania zdrowotne; mierniki zdrowia. Promocja zdrowia, edukacja zdrowotna i profilaktyka. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych; edukacja żywieniowa dzieci, młodzieży, dorosłych i sportowców. Otyłość. Zaburzenia odżywiania. Zdrowie psychiczne a odżywianie. Relacja dietetyka z pacjentem. Czynniki kształtujące wizerunek. Bariery w komunikacji interpersonalnej. Komunikacja interpersonalna z pacjentem. Trening umiejętności interpersonalnych. Tworzenie i przedstawienie projektu zajęć edukacji. Symulacje zajęć edukacyjnych.
- C.16. Podstawy epidemiologii: Wprowadzenie do epidemiologii; cele i zadania epidemiologii. Pojęcie zdrowia i choroby w wymiarze populacyjnym. Metody pomiaru zdrowia i choroby. Uwarunkowania stanu zdrowia. Czynniki wpływające na stan zdrowia jednostki i populacji. Epidemiologia chorób dietozależnych. Źródła informacji żywieniowych jednostki i populacji. Proces epidemiczny. Triada epidemiczna. Epidemiologia chorób zakaźnych. Nadzór epidemiologiczny. Rola epidemiologii w profilaktyce chorób zakaźnych. Zasady i znaczenie nadzoru epidemiologicznego. Żywnienie jako potencjalne źródło zakażenia szpitalnego. Żywnienie a leczenie. Modyfikujący wpływ żywienia na efekt leczenia. Strategie zapobiegania chorobom. Badania przesiewowe. Szczepienia. Żywnienie elementem profilaktyki.
- C.17. Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych: Dietoterapia miażdżycy. Dietoterapia nadciśnienia tętniczego. Dietoterapia cukrzycy. Dietoterapia otyłości. Dietoterapia osteoporozy.
- C.18. Podstawy zdrowia publicznego: Podstawowe pojęcia dotyczące zdrowia. Geneza i historia zdrowia publicznego. Cele i zadania zdrowia publicznego w XXI wieku. Determinanty zdrowia. Zagrożenia zdrowotne w Polsce i na Świecie. Narodowy Program Zdrowia. Działania ukierunkowane na modyfikację społecznych uwarunkowań zdrowia. Promocja zdrowia, edukacja zdrowotna, profilaktyka. Cele i założenia polityki prozdrowotnej. Metody i sposoby zapobiegania zagrożeniom zdrowotnym. Choroby XXI wieku. Choroby dietozależne, Healthism. Psychospołeczne problemy zdrowia. Mass media w promocja zdrowia. Diagnozowanie sytuacji zdrowotnej. Epidemiologia jako podstawowe narzędzie zdrowia publicznego.
- C.19. Przetwórstwo żywności: Podstawowe pojęcia związane z gastronomią. Podział i ogólna charakterystyka zakładów żywienia zbiorowego. Nieprzetworzone i przetworzone surowce w technologii potraw. Charakterystyka wybranych operacji, zabiegów i procesów technologicznych. Zmiany zachodzące w żywności w czasie obróbek cieplnych. Wykorzystanie funkcjonalnych (prozdrowotnych) dodatków modyfikujących jakość potraw oraz ich walory sensoryczne i żywieniowe. Podstawowe zasady przechowywania surow-

ców, półproduktów i gotowych potraw. Posiłki we współczesnej gastronomii, a w tym nowoczesne systemy produkcji i dystrybucji potraw. Potrawy tradycyjnie polskie w aspekcie kulinarnego dziedzictwa. Wpływ formy surowca oraz wybranych procesów cieplnych na jakość i wydajność potraw przygotowywanych z użyciem profesjonalnych urządzeń grzewczych. Przyprawy ziołowe i ich rola w technologii potraw. Przygotowanie potraw typu slow food. Ocena wybranych potraw po zamrożeniu. Ocena jakości sensorycznej wybranych potraw przygotowanych tradycyjnie i z koncentratów spożywczych. Zmiana barwy warzyw podczas przygotowywania potraw oraz zastosowanie metod przeciwdziałania temu procesowi. Technologia sosów majonezowych o obniżonej wartości energetycznej.

- C.20. Statystyka w żywieniu: Ocena przydatności baz danych i programów komputerowych, w tym aplikacji mobilnych, w pracy dietetyka. Formułowanie celów badawczych, hipotez oraz pytań problemowych. Wprowadzenie terminologii z zakresu analizy statystycznej do badań żywieniowych. Zmienne zależne i niezależne. Statystyka opisowa i jej przydatność tworzeniu własnych baz odniesienia. Prosta analiza danych żywieniowych. Tworzenie baz danych na podstawie analizy danych zebranych od pacjentów i populacji badanych osób. Wykorzystanie statystyki opisowej do porównywania populacji. Statystyka porównawcza. Testy parametryczne i nieparametryczne w ocenie danych żywieniowych. Ustalanie problemu badawczego i tworzenie planu pracy zaliczeniowej. Propozycja zastosowania analiz statystycznych. Zbieranie materiału badawczego i wstępna analiza danych. Ocena wpływów i zależności zebranych wyników, odniesienie ich do ustalonego celu. Formułowanie wniosków z badań.
- C.21. Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo: Przemysł żywnościowy i jego specyfika. Podział i charakterystyka surowców żywnościowych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Ocena towaroznawcza żywności, normalizacja. Przechowywanie środków spożywczych, zmiany zachodzące w żywności podczas przechowywania. Metody utrwalania żywności. Proces technologiczny i produkcyjny. Charakterystyka towaroznawcza wybranych produktów. Kryteria podziału asortymentowego, specyfika i cechy charakterystyczne towarów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Ocena organoleptyczna wybranych asortymentów towarów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Zmiany fizykochemiczne surowców roślinnych i zwierzęcych pod wpływem ogrzewania w różnych ośrodkach grzewczych. Technika rozdrabniania, mieszania, emulgowania, blanszowania, smażenia, gotowania, pieczenia, duszenia. Ocena wybranych asortymentów mleka i przetworów mlecznych. Wpływ wybranych czynników technologicznych na jakość mleka i przetworów mlecznych. Wpływ warunków przechowywania na jakość mleka i przetworów mlecznych. Ocena wybranych asortymentów przetworów zbożowych. Wpływ wybranych czynników technologicznych na jakość przetworów zbożowych, procesy kleikowania, dekstrynizacji, karmelizacji skrobi, powstawanie glutenu. Ocena wybranych surowców i przetworów mięsnych. Wpływ wybranych czynników technologicznych na jakość mięsa i przetworów mięsnych. Ocena wybranych asortymentów napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Wpływ wybranych czynników technologicznych na jakość napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
- C.22. Żywnienie człowieka: Podstawy fizjologii i biochemii żywienia. Zapotrzebowanie energetyczne człowieka. Składniki odżywcze w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza i jakość zdrowotna żywności. Zachowania żywieniowe i ich uwarunkowania. Ocena żywności na podstawie etykiet. Podstawowe zasady żywienia, znakowanie żywności, dodatki do żywności, zasady wyboru żywności. Wykorzystanie tabel składu i wartości odżywczej żywności. Zapotrzebowanie energetyczne człowieka. Podstawowe pojęcia dotyczące przemiany materii w organizmie człowieka, obliczenie własnego zapotrzebowania energetycznego, praktyczne aspekty CPM. Zalecenia żywieniowe i ich praktyczna realizacja. Wartość odżywcza białka. Tłuszcz w żywieniu człowieka. Cholesterol w żywieniu człowieka. Węglowodany w żywieniu człowieka. Witaminy w żywieniu człowieka. Składniki mineralne w żywieniu człowieka. Woda w żywieniu człowieka. Preferencje pokarmowe

w życiu człowieka. Normy żywienia człowieka: pojęcia, rodzaje norm, definicje i zastosowanie. Produkty spożywcze w żywieniu człowieka. Wartość odżywcza produktów spożywczych, ocena jakości żywieniowej produktów spożywczych. Wybrane problemy stosowania suplementacji w żywieniu człowieka. Zasady bilansowania diety. Żywnienie i aktywność fizyczna a zdrowie człowieka. Prezentacja i dyskusja nad przygotowanymi przez studentów propozycjami doświadczeń żywieniowych z elementami ruchu. Ocena własnego sposobu żywienia i umiejętność jego skorygowania. Sposób żywienia i metody jego oceny, ocena własnego sposobu żywienia pod kątem chorób dietozależnych.

D. Moduł dyplomowy (60 godzin i 17 punktów ECTS)

- D.1. Seminarium dyplomowe: Wymogi formalne i merytoryczne stawiane pracom dyplomowym oraz publikacjom naukowym. Prawo autorskie. Kryteria egzaminu dyplomowego. Sposób tworzenia koncepcji przyszłej pracy dyplomowej. Zasady dotyczące podziału treści w pracy, przygotowanie planu pracy. Naukowe bazy danych związane z dietetyką. Metody opracowywania wyników badań własnych oraz sposoby ich prezentowania. Indywidualne konsultacje związane z doбором i układem treści, poprawności językowej i stylistycznej, korekty merytorycznej i formalnej.

E. Specjalność do wyboru – Żywnienie w sporcie (120 godzin i 10 ECTS)

- E.1 Biochemia wysiłku fizycznego: Wpływ wysiłku fizycznego na wykorzystanie źródeł energii. Wpływ treningu na budowę i metabolizm mięśni. Biochemiczna adaptacja do wysiłku o charakterze siłowym i wytrzymałościowym. Podstawowe parametry biochemiczne w diagnostyce wysiłku fizycznego.
- E.2 Fizjologia wysiłku fizycznego: Fizjologiczna klasyfikacja wysiłków fizycznych. Fizjologiczna charakterystyka wysiłku statycznego i dynamicznego. Sposoby oceny wydolności i sprawności człowieka.
- E.3 Żywnienie i suplementacja w wybranych dyscyplinach sportu: Dobór produktów spożywczych i posiłków w dyscyplinach wytrzymałościowych, siłowych i siłowo-wytrzymałościowych. Ogólne zasady układania diet w różnych dyscyplinach sportowych. Układanie diet dla osób uprawiających rekreacyjnie i wyczynowo różne dyscypliny sportowe.

F. Specjalność do wyboru – Dietoprofilaktyka i dietoterapia (120 godzin i 10 ECTS)

- F.1 Produkcja potraw i posiłków wegetariańskich w profilaktyce i leczeniu chorób: Formy wegetarianizmu a zaspokojenie wszystkich składników odżywczych. Układanie prawidłowo zbilansowanych jadłospisów na różnych etapach ontogenezy w kontekście profilaktyki i leczenia chorób metabolicznych. Skład odżywczy i wartość energetyczna potraw wegetariańskich.
- F.2 Żywnienie osób starszych: Zmiany zachodzących w starzejącym się organizmie. Przyswojenie zasad prawidłowego żywienia z wyeksponowaniem roli składników pokarmowych istotnych dla prawidłowego funkcjonowania organizmu osób w podeszłym wieku. Podstawy leczenia dietetycznego chorób dietozależnych - zasady żywienia w miażdżycy, cukrzycy typu II, otyłości, chorobie niedokrwiennej serca oraz chorobie nowotworowej. Układanie jadłospisu dla osób starszych leżących i wyniszczonych chorobą w tym diet o zmienionej konsystencji.
- F.3 Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób nowotworowych i neurodegeneracyjnych: Zasady żywienia pacjentów z nowotworem złośliwym. Przybliżenie wiedzy na patofizjologii i leczenia kacheksji nowotworowej oraz zasad postępowania żywieniowego. Charakterystyka i zalecenia żywieniowe w chorobach neurodegeneracyjnych: chorobie Parkinsona, chorobie Alzheimerera, udarze mózgu, stwardnieniu rozsianym. Choroby genetyczne ośrodkowego układu nerwowego leczone dietą: zaburzenia metabolizmu aminokwasów (fenyloketonuria, homocystynuria) i zaburzenia metabolizmu węglowodanów (galaktozemia).

- F.4 Żywnienie w chorobach chirurgicznych: Założenia dietoterapii w okresie okołoperacyjnym w chirurgii przewodu pokarmowego. Rola i zasady żywienia w okresie okołoperacyjnym. Żywnienie w ostrych schorzeniach jamy brzusznej. Żywnienie w kamicy żółciowej przed i pooperacyjne. Żywnienie w ostrym i przewlekłym zapaleniu trzustki, raku trzustki. Żywnienie w chorobach zapalnych jelit.

G. Przedmioty do wyboru (235 godzin i 20 ECTS)

- G.1. Filozofia: Czy warto się uczyć filozofii? – jej rola społeczna. Zmiany przedmiotu filozofii w perspektywie historycznej. Tradycyjne dyscypliny wewnątrzfilozoficzne. Filozofia, nauka i religia. Filozofia jako dyscyplina zorientowana klasowo? Filozofia starożytna: Sokrates – początki filozofii człowieka, Platon – idealizm jako system filozoficzny, Arystoteles – początki naukowego myślenia. Filozofia nowożytna – racjonalizm a empiryzm. Kant i Hegel – przełom w filozofii. Psychoanaliza – człowiek w innej perspektywie. Egzystencjalizm. Personalizm. Ingarden – nowe spojrzenie na człowieka.
- G.2. Deontologia: Etyka jako nauka, przedmiot, działy. Podstawowe pojęcia, kierunki. Filozoficzny charakter etyki. Etyka opisowa, normatywna. Metaetyka. Etyka zawodowa. Etyka i deontologia lekarska. Dietetyka w religiach świata. Relacje z pacjentem. Postawy moralne, jako fundament deontologii dietetyka, lekarza, pracowników służby zdrowia. Służba zdrowia w Polsce i na świecie. Etyczne i ekonomiczne kryteria gwarantowanej opieki medycznej. Prawa pacjenta. Społeczne, moralne aspekty ochrony życia. Dylematy moralne współczesnej medycyny. Medyczne i moralne problemy umierania.
- G.3. Statystyka: Podstawowe pojęcia statystyczne. Organizacja badań. Rola tabel w analizie statystycznej. Szeregi statystyczne. Analiza struktury zjawisk – miary tendencji centralnej, miary zmienności, miary asymetrii, koncentracji i spłaszczenia. Klasyfikacja szeregów statystycznych, zasady układania szeregów statystycznych. Analiza struktury zjawisk – miary tendencji centralnej. Miary dyspersji i asymetrii w ocenie analizy zjawisk. Testy istotności statystycznej. Metody analizy współzależności cech ilościowych i jakościowych. Współczynnik korelacji Pearsona. Analiza współzależności cech – współczynnik T-Czuprowa. Współczynnik korelacji rang Spearmana.
- G.4. Metody statystyczne w medycynie: Statystyka, jej przedmiot, rola i istota badań statystycznych w medycynie. Formy prezentacji danych. Parametry opisowe rozkładu wartości cech zbiorowości statystycznej. Metody analizy współzależności cech ilościowych i jakościowych. Analiza regresji. Dane liczbowe, cechy pomiaru, błędy pomiaru, zasady dotyczące liczb. Opracowanie materiału statystycznego. Obliczanie i interpretacja miar tendencji centralnej. Analiza i wyznaczanie miar dyspersji. Wyznaczanie mierników współzależności cech ilościowych. Wyznaczanie mierników współzależności cech jakościowych. Weryfikacja hipotez statystycznych. Wyznaczanie mierników dynamiki zjawisk, wyodrębnianie tendencji rozwojowej metodą analityczną.
- G.5. Pedagogika zdrowia: Podstawowe pojęcia pedagogiki zdrowia. Społeczno-środowiskowe uwarunkowania zdrowia, choroby, profilaktyki zdrowotnej, jakości życia. Pedagogiczna koncepcja jakości życia. Wybrane wskaźniki jakości życia. Kompetencje i osobowość pedagoga zdrowia. Metody i techniki wychowania oraz warunki ich stosowania. Kształcenie wielostronne jako podłoże zróżnicowanego oddziaływania na pacjenta. Dydaktyczne relacje dietetyk – pacjent / klient. Metody nauczania i uczenia się w pedagogice zdrowia. Autoedukacja jako nadrzędny cel pedagogiki zdrowia.
- G.6. Socjologia zdrowia: Socjologia, jako nauka. Przedmiot socjologii. Etapy rozwoju socjologii. Orientacje teoretyczne. Życie społeczne i jego uwarunkowania. Więzi społeczne. Podziały i nierówności społeczne. Zbiorowości społeczne. Naród. Teoria uwarstwienia społecznego. Cywilizacyjne zagrożenia ludzkiego zdrowia. Cywilizacyjne wspomaganie zdrowia. Społeczno-etyczne problemy współczesnej medycyny, eugenika, inwalidztwo, starość. Rodzina. Społeczność zakładu pracy. Choroby zawodowe. Społeczność lokalna. Społeczności lokalne i zbiorowości terytorialne. Społeczność lokalna. Patologie, dewiacje społeczne. Mobbing, skala, przejawy uwarunkowania. Skutki zdrowotne. Holistyczna

teoria zdrowia o choroby. Socjologiczna koncepcja zdrowia i choroby. Zdrowie i choroba a wiek, płeć, wykształcenie, zawód, stan rodziny, miejsce zamieszkania, miejsce w stratyfikacji społecznej, status ekonomiczny, rasa. Zachowania zdrowotne w stylach życia. Zachowania prozdrowotne. Styl elitarny. Styl wiejski. Styl masowy. Medycyna niekonwencjonalna. Homeopatia. Lecznictwo niemedyczne.

- G.7. Poradnictwo dietetyczne: Normy żywienia i ich zastosowanie w praktyce. Tabele składu i wartości odżywczej i sposób ich wykorzystania. Zapotrzebowanie energetyczne. Podstawowa przemiana materii. Całkowita przemiana materii. Składniki pokarmowe i ich fizjologiczne znaczenie. Białko. Tłuszcze. Węglowodany. Składniki mineralne i witaminy. Gospodarka wodna ustroju. Żywienie w ciąży. Żywienie dzieci i młodzieży. Żywienie osób o zwiększonej aktywności fizycznej. Normy żywienia oraz suplementacja w specyficznych potrzebach żywieniowych. Wprowadzenie do przedmiotu. Regulamin przedmiotu. Rola, zadania i obowiązki dietetyka. Określanie zapotrzebowania na energię, białka, tłuszcze, węglowodany, składniki mineralne i witaminy. Zalety i wady wybranych produktów żywnościowych. Przygotowanie kompleksowego programu dietetycznego w różnych potrzebach żywieniowych. Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia. Zasady układania jadłospisów.
- G.8. Żywienie wybranych grup ludności z elementami fitoterapii: Podstawy fitoterapii. Farmakognozja. Antyoksydanty w żywieniu i medycynie. Przeciwwutleniacze w ziołach. Problemy osób z zaburzeniami odżywiania. Dietoprofilaktyka i dietoterapia zaburzeń neurodegeneracyjnych na przykładzie wybranych schorzeń. Fitoterapia w wybranych schorzeniach metabolicznych. Przegląd wybranych związków fitofarmakognostycznych i ich działania na organizm. Charakterystyka wybranych przeciwutleniaczy i analiza skuteczności ich działania w wybranych jednostkach chorobowych. Zioła i przyprawy ziołowe oraz ich wykorzystanie w dietoterapii. Opracowanie założeń w dietoterapii wybranych schorzeń neurodegeneracyjnych. Na podstawie przeglądu piśmiennictwa, opracować założenia fitoterapii w schorzeniach metabolicznych.
- G.9. Żywność funkcjonalna i wygodna: Definicja żywności funkcjonalnej. Rodzaje fortyfikacji. Zasadność wzbogacania żywności. Przykłady fortyfikacji. Żywność prozdrowotna w świetle norm prawnych. Żywność wygodna: korzyści i zagrożenia. Charakterystyka nowoczesnych metod przetwarzania i utrwalania żywności funkcjonalnej i wygodnej.
- G.10. Dietoprofilaktyka: Zapobieganie chorobom układu krążenia i zespołu metabolicznego, zapobieganie chorobom nowotworowym, chorobom układu krążenia - zagadnienia dietetyczne. Profilaktyka chorób układu nowotworowych zagadnienia dietetyczne zgodne z zasadami racjonalnego żywienia – analiza przykładowych jadłospisów a profilaktyka chorób dietozależnych.
- G.11. Psychodietetyka: Ekologia człowieka w zakresie zmian zachowań żywieniowych. Biologiczne i neurobiologiczne podstawy zachowań żywieniowych. Fizjologia wyboru pokarmu, głodu i sytości. Wpływ wybranych składników odżywczych na modyfikacje zachowania. Behawioralne podstawy zachowań żywieniowych. Wywieranie wpływu na ludzi a marketing żywieniowy. Kompetencje dietetyka, psychologa, psychoterapeuty. Zaburzenia psychiczne w aspekcie dietoterapii. Analiza sposobu żywienia pod kątem możliwego jego wpływu na zachowanie. Wpływ wybranych składników odżywczych na psychomotorykę i motorykę, lateralizację mózgu i aktywność mózgu i układu nerwowego.
- G.12. Komunikacja z pacjentem: Umiejętności komunikacji interpersonalnej w relacji pacjent-dietetyk. Istota procesu komunikowania (definicja, cechy, elementy, fazy), warunki skutecznego komunikowania w relacji pacjent – dietetyk, bariery w skutecznym komunikowaniu się pacjent – dietetyk, komunikacja werbalna (uwarunkowania, dwukierunkowość, skuteczność), komunikacja niewerbalna.
- G.13. Kinezygerentoprofilaktyka: Przemiany społeczno-demograficzne a problemy starzenia się i starości. Starzenie się kobiet i mężczyzn. Kryteria starości według WHO. Potencjał ludzi starych a uczestnictwo w różnych formach aktywności fizycznej. Motywy aktywności

psychofizycznej osób starszych i młodszych, kobiet i mężczyzn. Jakość życia jako efekt aktywności psychofizycznej osób starszych. Wskazania i przeciwwskazania do uczestnictwa w wybranych formach aktywności fizycznej przez osoby starsze. Przykładowe metody pomiaru sprawności fizycznej osób starszych. Propozycje form aktywności fizycznej dla dziadka, babci lub znajomych na podstawie ich biografii. Opracowanie własnych propozycji aktywizacji fizycznej dla wybranej grupy wieku, płci, stanu zdrowia.

- G.14. Trening zdrowotny: Trening zdrowotny – cele, zasady, metody. Wpływ treningu zdrowotnego o charakterze wytrzymałościowym i siłowym na organizm. Ocena wydolności i sprawności fizycznej w treningu zdrowotnym. Zalecenia ACSM dla osób zdrowych; dozowanie obciążeń, przykładowe programy treningowe. Trening zdrowotny w wybranych schorzeniach. 1-milowy test chodu i test Ruffiera. Ocena sprawności układu nerwowo-mięśniowego za pomocą elektromiografii (EMG).
- G.15. Wykłady monograficzne do wyboru: przedmiot może być realizowany w języku angielskim. Przykładowe proponowane przedmioty: Rola rodziny w żywieniu, Psychoterapia zaburzeń odżywiania, Współczesne trendy w żywieniu człowieka i dietetyce, Rozwój biologiczny człowieka.

6. WSKAŹNIKI CHARAKTERYZUJĄCE PROGRAM STUDIÓW

Sumaryczne wskaźniki ilościowe i procentowe	Liczba ECTS	ECTS %
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	101	56%
Łączna liczbę punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć o charakterze praktycznym, w tym zajęć klinicznych i laboratoryjnych	95	53%
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z obszaru nauk humanistycznych i społecznych	10	6%
Łączna liczba punktów ECTS w ramach zajęć do wyboru	55	31%
Udział liczby punktów ECTS w dyscyplinach naukowych:		
a) nauki o kulturze fizycznej – wiodąca	98	55%
b) nauki o zdrowiu	42	23%
c) technologia żywności i żywienia	40	22%

Przedmioty do wyboru	Liczba ECTS
Język obcy do wyboru	6
Proseminarium dyplomowe i egzamin dyplomowy	17
Filozofia / Deontologia	2
Statystyka / Metody statystyczne w medycynie	2
Pedagogika zdrowia / Socjologia zdrowia	2
Poradnictwo dietetyczne / Żywnienie wybranych grup ludności z elementami fitoterapii	3
Żywność funkcjonalna i wygodna / Dietoprofilaktyka	3
Psychodietetyka / Nowa żywność na przekroju życia	3

Przedmioty do wyboru	Liczba ECTS
Kinezygerentoprofilaktyka / Trening zdrowotny	2
Wykłady monograficzne do wyboru	3
Specjalność: Żywnienie w sporcie / Dietoprofilaktyka i dietoterapia	10
Praktyka w zakresie wybranej specjalności	2
RAZEM	55

Przedmioty w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych	Liczba ECTS
Bioetyka	2
Psychologia	2
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2
Przedmiot do wyboru: Filozofia / Deontologia	2
Przedmiot do wyboru: Pedagogika zdrowia / Socjologia zdrowia	2
RAZEM	10

7. RAMOWY PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

Studenckie praktyki zawodowe są istotnym dopełnieniem programu kształcenia obowiązującego na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka – profil praktyczny w Zamiejscowym Wydziale Kultury Fizycznej w Gorzowie Wielkopolskim. Pozwalają one studentom na zapoznanie się z organizacją i funkcjonowaniem przyszłego środowiska zawodowego, a także umożliwiają nabycie nowych umiejętności praktycznych oraz utrwalanie i dostosowywanie umiejętności poznanych w trakcie studiów w warunkach rzeczywistej pracy z pacjentem oraz klientem korzystającym z usług poradnictwa żywieniowego. Podczas praktyki student ma możliwość porównania wiedzy zdobytej na studiach ze standardami postępowania obowiązującymi w danej placówce, poradni dietetycznej lub instytucji sportowej. Ważnym celem praktyk jest zdobycie doświadczeń pomocnych przy pisaniu pracy licencjackiej, później zaś planowaniu własnej ścieżki rozwoju zawodowego. Szczegółowe cele praktyki zawodowej zawiera Regulamin praktyk zawodowych dołączony do Dziennika praktyk.

Podstawą zaliczenia praktyki jest obecność i aktywny udział studenta w uczestnictwie w praktykach pacjentów potwierdzony przez opiekuna praktyki na karcie zaliczeniowej dziennika praktyk oraz wypełniony dziennik praktyk.

Praktyka może być realizowana w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach zbiorowego żywienia (Domy Pomocy Społecznej, żłobki), zakładach dostarczających pożywienie do szpitali (firmy cateringowe) i innych placówkach rehabilitacyjnych oraz w placówkach sportowych.

Praktyki zawodowe trwają łącznie 6 miesięcy (24 tygodnie), tj. 720 godzin. Jednostka dydaktyczna wynosi 45 minut. Planowana liczba godzin pracy w ciągu jednego dnia wynosi 6 godzin, zaś w ciągu tygodnia 30 godzin. Łączna liczba punktów, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych: 24 ECTS.

Lp.	Rodzaj praktyki	Sem.	Liczba godzin	Liczba tygodni	ECTS
1.	Praktyka wstępna w szpitalu	2	120	4	4
2.	Praktyka z technologii potraw	3	90	3	3

Lp.	Rodzaj praktyki	Sem.	Liczba godzin	Liczba tygodni	ECTS
3.	Praktyka w szpitalu dziecięcym	4	120	4	4
4.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	5	120	4	4
5.	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	5	120	4	4
6.	Praktyka w domu opieki społecznej	6	90	3	3
7.	Praktyka modułowa	6	60	2	2
Razem:			720	24	24

8. SPOSOBY WERYFIKACJI ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Typ zajęć	Sposoby weryfikacji zakładanych efektów kształcenia
wykład	zaliczenie w formie pisemnej lub ustnej, egzamin (ustny, opisowy, testowy)
ćwiczenia	wejściówka, test, kolokwium, ocena umiejętności praktycznych, zadanie projektowe, raporty z eksperymentu, obrona referatu, sprawozdanie z ćwiczeń, projekt zajęć w zakresie edukacji zdrowotnej, ocena wyciąganych wniosków z eksperymentów, raport z badań, prezentacja, przygotowanie receptury gastronomicznej, ocena stanu odżywienia pacjenta, zaplanowanie całodziennego żywienia dla różnych grup ludności z uwzględnieniem wieku, płci, masy ciała, stanu zdrowia; opracowanie założeń dietetycznych dla pacjenta, zadania wykonywane w grupie, samoocena
lektorat	dyskusja, kolokwium, egzamin
seminarium	obserwacja, prezentacja, zaliczenie w formie pisemnej, zaliczenie poszczególnych części pracy, zatwierdzenie ostatecznego kształtu pracy licencjackiej (w tym weryfikacja antyplagiatowa), egzamin dyplomowy / obrona pracy dyplomowej
praktyka	obserwacja umiejętności i postaw studenta, ocena stanu odżywienia pacjenta, zaplanowanie całodziennego żywienia, wypełnienie dziennika praktyk