

**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU
AKADEMII WYCHOWANIA FIZYCZNEGO
im. EUGENIUSZA PIASECKIEGO W POZNANIU**

**PROGRAM STUDIÓW DLA KIERUNKU DIETETYKA
STUDIA DRUGIEGO STOPNIA - profil ogólnoakademicki**

I. INFORMACJE OGÓLNE O KIERUNKU STUDIÓW

1. Nazwa kierunku studiów: DIETETYKA
2. Poziom kształcenia: studia drugiego stopnia (4 semestry)
3. Poziom kwalifikacji: poziom 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji
4. Forma studiów: studia stacjonarne
5. Profil kształcenia: ogólnoakademicki
6. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów – 120 ECTS
7. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom – magister
8. Łączna liczba godzin zajęć – 1500 godzin
9. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin naukowych:

Wyszczególnienie	Dyscyplina	Udział procentowy
Dyscyplina naukowa wiodąca	nauki o kulturze fizycznej	57%
Pozostałe dyscypliny naukowe	nauki o zdrowiu	33%
	technologia żywności i żywienia	10%
	Ogółem	100%

10. Specjalności do wyboru:

- a) Dietetyka i suplementacja w sporcie
- b) Psychodietetyka

II. SYLWETKA ABSOLWENTA

Studia na drugim stopniu kierunku *Dietetyka* pozwalają na poszerzenie wiedzy z zakresu współzależności pomiędzy żywnością, sposobem żywienia a organizmem ludzkim na wielu poziomach, w tym m.in. molekularnym, komórkowym, tkankowym, organizmu, jak również na poziomie populacji. Student zdobędzie szczegółową wiedzę na temat zależności pomiędzy żywieniem a funkcjami immunologicznymi ustroju. W programie studiów uwzględniono zaawansowaną wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego o zróżnicowanym poziomie aktywności fizycznej, jak również żywieniowego, dietetycznego i psychologicznego wsparcia aktualnych problemów zdrowia publicznego. Student zdobędzie wiedzę dotyczącą uregulowań prawnych związanych z wykonywanym zawodem. Będzie przygotowany do prowadzenia kompleksowej edukacji żywieniowej.

Student będzie miał możliwość podjęcia studiów w ramach jednej z dwóch specjalności: *Dietetyka i suplementacja w sporcie* lub *Psychodietetyka*.

Student w trakcie studiów II stopnia na kierunku *Dietetyka* w ramach specjalności *Dietetyka i suplementacja w sporcie* zdobędzie zaawansowaną i kompleksową wiedzę z zakresu wpływu poszczególnych składników odżywczych na stan odżywienia, wydolność fizyczną, zdolności wysiłkowe oraz mechanizmy adaptacji do wysiłku fizycznego i regeneracji powysiłkowej w różnych grupach ludności. Student pozna znaczenie zindywidualizowanej, speperiodyzowanej, optymalnej podaży energii i składników odżywczych oraz nieodżywczych składników biologicznie aktywnych we wspomaganiu osobniczego rozwoju biologicznego młodych zawodników oraz osiąganiu maksymalnego potencjału fizycznego przez zawodników w różnym wieku. Student zdobędzie aktualną wiedzę na temat efektywnych i bezpiecznych strategii suplementacyjnych implementowanych jako komplementarna część procesu wsparcia żywieniowego osób aktywnych fizycznie i uprawiających sport wyczynowo.

Student w trakcie studiów II stopnia na kierunku *Dietetyka* w ramach specjalności *Psychodietetyka* zdobędzie zaawansowaną i kompleksową wiedzę w obszarze psychologicznych uwarunkowań zdrowych zachowań żywieniowych oraz ryzyka rozwoju niewłaściwych i zaburzonych mechanizmów związanych z odżywianiem osób w różnym wieku i różnym stanie ogólnie ujmowanego zdrowia. Program studiów uwzględnia treści i efekty nakierowane na nabycie przez studenta umiejętności nawiązywania i utrzymywania relacji z pacjentem/klientem oraz jego rodziną z uwzględnieniem przeszkód stojących na drodze do zmiany sposobu odżywiania, wzmocnienia samoregulacji pacjenta.

Studia na drugim stopniu kształcenia pozwalają uzyskać tytuł zawodowy magistra, a także kompetencje zawodowe do prowadzenia własnej działalności gospodarczej lub pracy w publicznych i niepublicznych podmiotach. Absolwent będzie przygotowany do pracy z pacjentem/klientem oraz współpracy ze specjalistami z różnych dziedzin, m.in. lekarzami medycyny, psychologami, trenerami, fizjoterapeutami. Absolwent będzie przygotowany do podjęcia kształcenia na studiach podyplomowych, dzięki uzyskaniu podstawowej wiedzy i umiejętności z zakresu planowania i prowadzenia badań naukowych oraz do kontynuowania nauki w Szkole Doktorskiej.

III. ZASADNICZE CELE UCZENIA SIĘ

Celem studiów na drugim stopniu kształcenia na kierunku *Dietetyka* jest przygotowanie studenta do wykonywania pracy zawodowej i funkcjonowania na rynku pracy poprzez:

1. Wyposażenie studenta w pogłębioną wiedzę i umiejętności pozwalające na odpowiedzialne oddziaływanie na sposób żywienia i stan odżywienia człowieka zdrowego i chorego oraz różnych grup ludności, ze szczególnym uwzględnieniem osób aktywnych fizycznie.
2. Wyrażanie pozytywnej postawy do poszanowania zasad etyki zawodowej oraz uregulowań prawnych obowiązujących zarówno pracowników ochrony zdrowia, jak i innych instytucji społecznych.
3. Analityczne posługiwanie się wiedzą umożliwiającą bilansowanie diet dla człowieka, w zależności od jego potrzeb, wieku, stanu zdrowia i poziomu aktywności fizycznej.
4. Efektywną współpracę z lekarzem medycyny, psychologiem, trenerem, fizjoterapeutą, pielęgniarką w zakresie korygowania sposobu żywienia, utrzymania właściwego stanu odżywienia, poprawy zdrowia i poprawy wyników sportowych.
5. Umiejętność posługiwania się technologią komputerową w planowaniu żywienia oraz specjalistyczną aparaturą do oceny stanu odżywienia.
6. Umiejętność stosowania oddziaływań psychodietetycznych wspomagających program żywieniowy.
7. Umiejętność budowania relacji z pacjentem wspomagającej motywację do samoregulowanych i trwałych zmian prozdrowotnych.
8. Umiejętność pracy w zespole badawczym w celu rozwiązywania problemów naukowych dotyczących planowania badań z zakresu żywienia i dietetyki oraz krytycznej ich analizy.

IV. EFEKTY UCZENIA SIĘ

4.1. OGÓLNE EFEKTY UCZENIA SIĘ

Po ukończeniu studiów drugiego stopnia absolwent:

- ma pogłębioną wiedzę w zakresie żywienia człowieka i potrafi ją wykorzystać w celach edukacyjnych w żywieniu indywidualnym i zbiorowym, ze szczególnym uwzględnieniem osób aktywnych fizycznie oraz na różnym poziomie zaawansowania sportowego;
- jest specjalistą w zakresie planowania i wdrażania żywienia opartego na dowodach naukowych;
- posiada wiedzę w zakresie psychologicznych uwarunkowań zdrowych i zaburzonych zachowań żywieniowych;
- ma wiedzę w zakresie technologii żywności o charakterze prozdrowotnym i przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych na poziomie zaawansowanym;
- potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład różnego rodzaju diet i zweryfikować następstwa ich stosowania dla organizmu człowieka, a szczególnie osób aktywnych fizycznie na różnym poziomie zaawansowania sportowego;

- potrafi dobrać i zastosować właściwe metody i narzędzia, w tym zaawansowane techniki informacyjno-komunikacyjne, aparaturę i programy do konstruowania planów dietetycznych i prowadzenia dokumentacji żywieniowej;
- potrafi tworzyć, formułować i modyfikować plan działań dietetycznych i skutecznie wspierać oraz utrzymać motywację do zmiany postawy prozdrowotnej z uwzględnieniem aktywności fizycznej;
- posiada umiejętność przygotowywania i prezentowania wystąpień ustnych i prac pisemnych w zakresie dziedzin i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku;
- posiada umiejętność korzystania z metod psychologicznego oddziaływania na pacjenta dietetycznego;
- jest przygotowany do kontynuacji edukacji w Szkole Doktorskiej oraz na studiach podyplomowych.

4.2. SZCZEGÓŁOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ

Szczegółowe efekty uczenia się dla kierunku *Dietetyka* w obrębie dyscyplin: nauki o kulturze fizycznej, nauki o zdrowiu oraz technologia żywności i żywienia i ich odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6-7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2016 r. poz. 64 i 1010) oraz charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2218).

Nazwa kierunku studiów: DIETETYKA Poziom kształcenia: studia drugiego stopnia Profil kształcenia: ogólnoakademicki			
Symbol	Efekty uczenia się dla kierunku studiów Dietetyka Po ukończeniu studiów drugiego stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk poziomów w PRK ¹	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia uczenia się PRK ²
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
K_W01	przyczyny powstawania wybranych chorób, zasady żywienia do- i pozajelitowego oraz zasady postępowania dietetycznego w wybranych schorzeniach i zaburzeniach na poziomie zaawansowanym;	P7U_W	P7S_WG
K_W02	zagadnienia ekonomiczne związane z produkcją żywności w żywieniu zbiorowym oraz zagadnienia dotyczące polityki żywienia;	P7U_W	P7S_WG
K_W03	zagadnienia związane z nietolerancją pokarmową oraz alergią na wybrane składniki żywności na poziomie zaawansowanym;	P7U_W	P7S_WG
K_W04	istotę porady dietetycznej oraz znaczenie skutecznej komunikacji z pacjentem/klientem z różnymi schorzeniami i zaburzeniami;	P7U_W	P7S_WG
K_W05	zagadnienia związane z patofizjologią organizmu;	P7U_W	P7S_WG
K_W06	zagadnienia dotyczące żywienia zbiorowego, w tym osób aktywnych fizycznie;	P7U_W	P7S_WG
K_W07	różne style żywienia i alternatywne modele żywienia oraz skutki ich stosowania na poziomie zaawansowanym;	P7U_W	P7S_WG
K_W08	uwarunkowania fizjologiczne sposobu żywienia oraz zalecenia żywieniowe w różnych stanach fizjologicznych na poziomie zaawansowanym;	P7U_W	P7S_WG
K_W09	zalecenia żywieniowe uwzględniające rodzaj wysiłku u osób zdrowych i z wybranymi jednostkami chorobowymi/niepełnosprawnościami aktywnych fizycznie oraz na różnym poziomie zaawansowania sportowego;	P7U_W	P7S_WG

¹ Uniwersalne charakterystyki poziomów w PRK – załącznik do ustawy z dnia 22 grudnia 2015 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 64 i poz. 1010).

² Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 i 7 PRK dla dziedziny sztuki - część I i część II załącznika do rozporządzenia MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 2218).

K_W10	kierunki rozwoju produkcji żywności, w tym żywności o charakterze prozdrowotnym i zaspokajającej specjalne potrzeby żywieniowe sportowców, oraz wybrane zagadnienia z zakresu technologii i przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych jak również ich przydatność w produkcji żywności na poziomie zaawansowanym;	P7U_W	P7S_WG P7S_WK
K_W11	tradycyjne i niekonwencjonalne techniki kulinarne;	P7U_W	P7S_WG
K_W12	metody i procedury otrzymywania żywności genetycznie modyfikowanej oraz akty prawne regulujące wprowadzanie i obrót żywności genetycznie modyfikowanej w Unii Europejskiej;	P7U_W	P7S_WG P7S_WK
K_W13	pojęcia związane z preparatami farmaceutycznymi i suplementami diety oraz zasady ich stosowania zgodnie z najnowszymi doniesieniami naukowymi;	P7U_W	P7S_WG
K_W14	narzędzia kwestionariuszowe, testowe oraz statystyczne niezbędne do przeprowadzenia badań naukowych;	P7U_W	P7S_WG
K_W15	zagadnienia związane z epidemiologią i demografią ogólną i żywieniową;	P7U_W	P7S_WK
K_W16	strukturę i funkcje jednostek opieki zdrowotnej; placówek specjalizujących się w poradnictwie żywieniowym, w tym dla sportowców;	P7U_W	P7S_WK
K_W17	założenia i prawa psychologii klinicznej oraz zagadnienia związane z psychodietetyką i psychologią żywieniową;	P7U_W	P7S_WG
K_W18	zaawansowane modele edukacji żywieniowej i zdrowotnej z uwzględnieniem znajomości środków dydaktycznych;	P7U_W	P7S_WG
K_W19	zasady działania, normy, bezpieczeństwa pracy i zastosowanie aparatury specjalistycznej w dietetyce oraz fizjologii wysiłku fizycznego;	P7U_W	P7S_WK
K_W20	istotę projektowania programów treningowych oraz charakterystykę i uwarunkowania obciążeń treningowych;	P7U_W	P7S_WK
K_W21	przebieg działań fizjoterapeutycznych przydatnych w holistycznym ujęciu porady dietetycznej.	P7U_W	P7S_WG
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
K_U01	zaplanować i wykonać projekt badawczy, przygotować bazy danych i dokonać ich analizy statystycznej oraz wykonać jego pisemne opracowanie;	P7U_U	P7S_UW P7S_UK
K_U02	wyszukiwać, analizować i wykorzystywać potrzebne informacje pochodzące z literatury naukowej, baz danych i innych źródeł w języku polskim oraz obcym;	P7U_U	P7S_UW
K_U03	identyfikować psychospołeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań ludzkich w zdrowiu i chorobie;	P7U_U	P7S_UW
K_U04	przeprowadzić zaawansowaną edukację żywieniową i poradnictwo indywidualne z zastosowaniem odpowiednich dla edukowanej grupy metod dydaktycznych oraz przygotować wyczerpujące materiały edukacyjne;	P7U_U	P7S_UW P7S_UO
K_U05	zaplanować oraz dobrać odpowiednie techniki gastronomiczne dostosowane do surowca i potrawy, jak również możliwości logistycznych i rezultatów żywieniowych;	P7U_U	P7S_UW
K_U06	ocenić wpływ procesów technologicznych na jakość i wydajność produktu końcowego;	P7U_U	P7S_UW
K_U07	wykorzystać surowce roślinne i zwierzęce w produkcji potraw o właściwościach prozdrowotnych;	P7U_U	P7S_UW
K_U08	wskazać składniki żywności odpowiednie dla pacjentów w różnym stanie zdrowia, osób aktywnych fizycznie i sportowców oraz podnieść prozdrowotne efekty diety poprzez odpowiedni dobór składników żywieniowych;	P7U_U	P7S_UW
K_U09	biegle zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego, właściwości psychicznych i stanu zdrowia pacjenta/klienta działając w ramach zespołu terapeutycznego;	P7U_U	P7S_UO
K_U10	zaplanować i wdrożyć zaawansowane porady dotyczące żywienia dostosowanego do zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą, intensywnym treningiem fizycznym lub nieprawidłowym odżywianiem;	P7U_U	P7S_UO
K_U11	biegle zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe mające na celu zapobieganie chorobom żywieniowo zależnym;	P7U_U	P7S_UO
K_U12	posługiwać się biegle sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym i ocenie fizjologicznej wysiłku fizycznego oraz identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce;	P7U_U	P7S_UW

K_U13	umiejętnie posługiwać się językiem obcym w zakresie problematyki aktywności fizycznej i żywienia zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 + Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego;	P7U_U	P7S_UK
K_U14	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie;	P7U_U	P7S_UU
K_U15	podjąć efektywne działania indywidualne oraz w zespole, przyjmując w nim różne role jak również ponosić odpowiedzialność za wspólnie realizowane zadania;	P7U_U	P7S_UO
K_U16	umiejętnie posługiwać się narzędziami komunikacji międzyludzkiej budującej relację z pacjentem/klientem, wzmacniającą efektywność oddziaływania;	P7U_U	P7S_UW P7S_UO
K_U17	zaplanować sposób rejestracji i analizy obciążeń treningowych oraz zaprojektować plan działań odpowiadający założonym celom, zgodny ze zmianami stanu i funkcji organizmu człowieka.	P7U_U	P7S_UW
K_U18	stosować i aplikować ćwiczenia profilaktyczne i prozdrowotne w zakresie dbałości o zdrowie w formie zajęć indywidualnych i grupowych na poziomie podstawowym.	P7U_U	P7S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do			
K_K01	dbałości o bezpieczeństwo własne, klienta/pacjenta, uczestnika badań i współpracowników oraz myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy;	P7U_K	P7S_KO
K_K02	krytycznej oceny pozyskiwanych informacji, interpretowania ich, wyciągania wniosków i formułowania opinii oraz przestrzegania tajemnicy danych osobowych;	P7U_K	P7S_KK
K_K03	oceny własnych ograniczeń i zidentyfikowania konieczności zwrócenia się do innych specjalistów oraz zasięgania opinii ekspertów;	P7U_K	P7S_KK
K_K04	przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej, bezpieczeństwa pracy, praw pacjenta i właściwego organizowania własnej pracy;	P7U_K	P7S_KR
K_K05	stałego doskonalenia zawodowego, rozwijania dorobku i podtrzymywania etosu zawodowego;	P7U_K	P7S_KR
K_K06	formułowania i przekazywania społeczeństwu informacji oraz obiektywnych i popartych dowodami naukowymi opinii dotyczących szeroko rozumianej problematyki żywieniowej;	P7U_K	P7S_KO
K_K07	wykazywania postawy promującej zdrowie oraz aktywność fizyczną.	P7U_K	P7S_KR

V. WYKAZ PRZEDMIOTÓW WRAZ Z OPISEM I PRZYPISANIEM DO NICH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Lp.	Nazwa przedmiotu	Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się	Symbole kierunkowych efektów uczenia się
Grupa przedmiotów podstawowych – 350 H (24 ECTS)			
1.	Diagnostyka laboratoryjna	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z hematologicznymi i biochemicznymi metodami diagnozowania laboratoryjnego w dietetyce. Zwrócenie szczególnej uwagi na diagnozowanie zaburzeń zdrowotnych związanych z pracą układu pokarmowego oraz narządów wydzielania wewnętrznego, np. tarczycy. Omówienie tematyki zmian związanych z gospodarką wodno-elektrolitową i równowagą kwasowo-zasadową, szczególnie istotną wśród sportowców i osób starszych. Prezentowane są nie tylko możliwości diagnozowania aktualnego stanu zdrowia, ale również stanu odżywienia pacjentów, w tym osób aktywnych fizycznie. Przedmiot ma zdecydowanie praktyczny charakter, polegający na pobieraniu krwi i moczu, oznaczaniu wskaźników biochemicznych i hematologicznych oraz interpretowaniu wyników własnych studentów.	K_W13, K_W19, K_U02, K_U12, K_K02, K_K03, K_K05
2.	Immunologia	Student pozna teoretyczne podstawy z obszaru immunologii ogólnej w tym, wiedzę z zakresu odporności nieswoistej (komórkowej i humoralnej); swoistej (nabytej) odpowiedzi immunologicznej; funkcji głównego układu zgodności tkankowej HLA oraz tolerancji immunologicznej, jak również mechanizmów nadwrażliwości immunologicznej typu I, II, III i IV. Na podstawie analizy tekstów źródłowych – podręczników i aktualnych publikacji naukowych, przygotowania wystąpień multimedialnych, ich prezentacji i dyskusji, pozna i zrozumie tematykę z zakresu morfologii układu odpornościowego; niedoborów odporności; odporności przeciwwakaźnej, wykorzystania probiotyków, prebiotyków i synbiotyków we wspieraniu funkcjonowania układu immunologicznego; patofizjologii i przebiegu wybranych chorób autoimmunologicznych oraz podstaw immunologii nowotworów i immunologii transplantacyjnej.	K_W03, K_U02, K_K02
3.	Bioenergetyka człowieka	W ramach przedmiotu realizowane są treści dotyczące przemian metabolicznych związanych z pozyskiwaniem i wydatkowaniem energii przez organizm człowieka. Omawiane są pojęcia anabolizmu i katabolizmu. W tym zakresie szczególną uwagę zwraca się na mechanizmy utrzymania homeostazy organizmu, m. in. utrzymanie właściwej temperatury ciała. Ponadto omawiana jest dostępność substratów energetycznych z produktów spożywczych, suplementów diety oraz preparatów farmaceutycznych. Prezentowane są również biochemiczne mechanizmy magazynowania energii przez organizm człowieka. Zakres przedmiotu obejmuje również zasady interpretacji zaburzeń metabolicznych prowadzących do upośledzenia pozyskiwania energii przez organizm człowieka w tym sportowca.	K_W05, K_W13, K_W19, K_U02, K_U12, K_K02, K_K03, K_K05
4.	Zarządzanie i marketing	Podstawą realizowanego przedmiotu jest przede wszystkim nabycie podstawowej wiedzy z zakresu zarządzania i marketingu. Zrozumienie specyfiki zarządzania i prowadzenia działalności marketingowej w sektorze usług zdrowotnych. Zapoznanie się z nowoczesnymi metodami zarządzania, takimi jak: benchmarking, coaching, reengineering, outsourcing. Określenie specyfiki polityki kadrowej oraz personelu placówek zdrowotnych. Analiza rozwoju zasobów ludzkich oraz szkolenia. Poznanie sposobów rozwiązywania konfliktów w organizacji. Analiza i segmentacja rynku placówek zdrowotnych. Weryfikacja kluczowych czynników sukcesu placówki zdrowotnej z uwzględnieniem planowania marketingowego, standaryzacja usług i ich jakości, komunikacja z klientem oraz marketing relacyjny. Omówienie istoty marketingu mix, a także funkcji marketingu w ochronie zdrowia.	K_W02, K_U02, K_K06
5.	Psychologia komunikacji międzyludzkiej	Celem przedmiotu jest wprowadzenie w problematykę zagadnień komunikacji interpersonalnej z uwzględnieniem istoty procesu komunikowania, warunków skutecznej komunikacji werbalnej i pozawerbalnej jak również barier w komunikacji utrudniających porozumienie i efektywne współdziałanie dietetyka z pacjentem. Treści realizowane w ramach przedmiotu umożliwią identyfikację własnego stylu komunikacji oraz zwiększą kompetencje w zakresie jego doskonalenia w celu poprawy jakości	K_W04, K_W17, K_U04, K_U16, K_K02, K_K03

		świadczonych usług dietetycznych opartych na kontakcie z pacjentem i pozwolą na orientację w zakresie dostępnych technik komunikacyjnych.	
6.	Język obcy specjalistyczny	Student uczestniczy w kształceniu językowym właściwym dla poziomu B2+ z możliwością wyboru języka: angielskiego, niemieckiego lub hiszpańskiego. Uczy się czynnego posługiwania się językiem wybranej tematyki życia codziennego i pracy zawodowej. Formułuje przejrzyste wypowiedzi ustne w szerokim zakresie tematów. Rozumie znaczenie przekazu zawartego w tekstach związanych z kierunkiem studiów. Praktycznie używa struktur gramatycznych na poziomie B2+.	K_U02, K_U13
7.	Demografia i epidemiologia	W ramach przedmiotu realizowane są treści dotyczące podstawowych pojęć z zakresu demografii i epidemiologii. Omawiane są między innymi następujące zagadnienia: podstawowe dane demograficzne, źródła informacji, zagadnienia dotyczące wpływu czynników demograficznych i ekonomicznych na zachowania żywieniowe populacji, uwarunkowania i mierniki stanu zdrowia, cele i zadania epidemiologii, badania stosowane w epidemiologii, rola badań epidemiologicznych w etiologii chorób, a także czynniki oraz wskaźniki oceny ryzyka chorób zakaźnych i niezakaźnych.	K_W15, K_K02, K_K03
8.	Metodologia badań naukowych	Merytoryczne przygotowanie studenta do prowadzenia badań i pisanie pracy naukowej. Student potrafi zaplanować i wykonać projekt badawczy, pozyskać dane, a także stworzyć pisemne opracowanie problemu i wystąpienia ustne z wykorzystaniem źródeł naukowych. Potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać potrzebne informacje pochodzące z literatury, baz danych i innych źródeł w języku polskim oraz obcym. Potrafi krytycznie ocenić pozyskiwane informacje, interpretować je, wyciągać wnioski i formułować opinie oraz przestrzegać tajemnicy danych osobowych.	K_W14, K_U01, K_U02, K_K02
9	Statystyka w badaniach naukowych	Student zdobywa wiedzę dotyczącą podstawowych technik statystycznej analizy danych ilościowych i jakościowych, a także zastosowania określonych narzędzi statystycznych dla oceny zbiorów danych w zależności od rodzaju badań i stawianych celów badawczych. Potrafi analizować dane statystyczne i interpretować uzyskane wyniki.	K_W14, K_U01, K_U02, K_K02
10	Psychologia kliniczna	Usystematyzowanie wiedzy na temat podstaw psychologii klinicznej jako dziedziny naukowej oraz odniesień do obszaru dietetyki. Tematyka obejmuje m.in. podstawowe paradygmaty psychologiczne, podstawy diagnozy psychologicznej, jej metody, cele i procesy wnioskowania. Omawiane są pojęcia normy i patologii, klasyfikacji diagnostycznych umożliwiając interpretację symptomów i indywidualizację podejścia do pacjenta dietetycznego. W ramach realizowanych treści poruszane są wybrane aspekty psychologii zdrowia, etiologii wybranych zaburzeń psychicznych, a także profilaktyki i wczesnej interwencji w zaburzeniach odżywiania i modele leczenia oraz aspekty prawne leczenia zaburzeń odżywiania w Polsce.	K_W01, K_W17, K_K02, K_K03
11.	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe, polityka żywienia:	W ramach przedmiotu studenci mają przyswoić wiedzę z zakresu regulacji prawnych dotyczących szeroko rozumianego prawa żywnościowego zarówno na płaszczyźnie ustawodawstwa krajowego jak i unijnego. Szczególną uwagę poświęca się zagadnieniom prawnego zapewnienia bezpieczeństwa żywności, w tym urzędowym kontrolom jakości. Omawiane są m.in. struktura i zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Istotnym zagadnieniem poruszanym w ramach tego przedmiotu jest także problem odpowiedzialności za nieprzestrzeganie norm prawa żywnościowego w aspekcie prawa cywilnego, karnego i administracyjnego. Ponadto studenci zapoznawani są z celami polityki żywnościowej w Polsce i obszarami jej działania.	K_W02, K_W12, K_K06, K_K07
Grupa przedmiotów kierunkowych – 425 H (30 ECTS)			
1.	Fizjologia układu pokarmowego	Tematyka przedmiotu obejmuje szereg aspektów, od znajomości anatomiczno-fizjologicznego podłoża procesów trawiennych, poprzez mechanizmy transportów przełykowych, rolę innych, bezpośrednio lub pośrednio włączonych w trawienie układów organizmu czy też uwarunkowań genetycznych, aż po procesy transdukcji sygnału, istotne w przypadku rozpoznawania smaku lub węchu. Takie holistyczne podejście do tematyki przedmiotu pozwala studentom nie tylko zrozumieć aspekty fizjologii układu pokarmowego, ale również umożliwia wyjaśnienie przyczyn zaburzeń oraz chorób w obrębie układu pokarmowego człowieka.	K_W03, K_W05, K_W08, K_K06
2.	Patofizjologia kliniczna	Tematyka przedmiotu obejmuje zagadnienia fizjologii człowieka oraz elementy medycyny klinicznej. Omawiane na zajęciach zagadnienia pozwolą wyjaśnić związki	K_W06, K_U15, K_K03, K_K06

		przyczynowo-skutkowe ograniczenia ich pracy. Na podstawie badań diagnostycznych student będzie potrafił skierować pacjenta/klienta do odpowiedniego specjalisty w celu rozpoznania schorzenia oraz wprowadzenia swoistego działania terapeutycznego.	
3.	Żywienie kliniczne	Student na zajęciach poznaje czynniki ryzyka, patomechanizm, metody terapii ze szczególnym uwzględnieniem żywieniowej profilaktyki i żywieniowego leczenia/wsparcia leczenia wybranych schorzeń i jednostek chorobowych, w tym chorób przewodu pokarmowego; chorób nowotworowych i zaburzeń powstających w wyniku ich leczenia; genetycznie uwarunkowanych zaburzeń metabolizmu składników odżywczych; chorób układu moczowego; składowych zespołu metabolicznego; schorzeń układu kostnego; schorzeń poznawczych i neurologicznych; wybranych chorób autoimmunologicznych i o podłożu zapalnym oraz zaburzeń funkcji rozrodczych. Student pozna znaczenie i zasady postępowania żywieniowego w okresie rekonwalescencji po urazach, zabiegach i leczeniu operacyjnym, jak również zasady leczenia do- i pozajelitowego w przebiegu wybranych jednostek chorobowych. Student zdobędzie umiejętność planowania żywienia w wyżej wymienionych schorzeniach i jednostkach chorobowych. Szczególny nacisk położony zostanie na holistyczne podejście do procesu leczenia oraz komplementarność wdrażanego postępowania żywieniowego ze stosowanymi równolegle innymi metodami leczenia (m.in. leczeniem farmakologicznym, w tym chemioterapią; leczeniem operacyjnym; radioterapią, czy elektroterapią).	K_W01, K_W05, K_U08, K_U09, K_U10, K_U12, K_K02, K_K03
4.	Nowa żywność – towaroznawstwo z przechowywalnictwem	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z charakterystyką nowej żywności, żywności wzbogacanej w związki bioaktywne, żywności typu „Superfood” oraz żywności modyfikowanej genetycznie. Ponadto celem przedmiotu jest wykształcenie świadomości niebezpieczeństw związanych z nieprawidłowym przechowywaniem żywności oraz nabycie umiejętności racjonalnego wykorzystania nabytej wiedzy i praktyki. Student zdobywa wiedzę na temat bezpieczeństwa żywności oraz nowych trendów w opakowalnictwie żywności. Opracowuje i przygotowuje produkt o właściwościach prozdrowotnych, przygotowuje i ocenia produkty wzbogacone w związki bioaktywne oraz przeprowadza ocenę towaroznawczą wybranych produktów typu „Superfood”. Ponadto rozszerza wiedzę z zakresu przechowywalnictwa oraz metod oceny świeżości wybranych produktów.	K_W10, K_W11, K_W12, K_U02, K_U06, K_U07, K_K01, K_K02
5.	Jakość i bezpieczeństwo żywności	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z systemami zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności, Dobrą Praktyką Produkcyjną i Dobrą Praktyką Higieniczną; omówienie czynników warunkujących jakość i bezpieczeństwo żywności oraz przygotowanie studentów do podejmowania działań mających na celu poprawę jakości i bezpieczeństwa żywności oraz ich monitorowania. Studenci poznają teoretyczne podstawy systemów zapewnienia jakości, w tym definicje jakości i bezpieczeństwa żywności, podstawowe pojęcia i wymagania w tym zakresie oraz systemy zapewniania i zarządzania bezpieczeństwem żywności, w tym takie jak Dobra Praktyka Produkcyjna (GMP), Dobra Praktyka Higieniczna, Analiza Zagrożeń w Krytycznych Punktach Kontroli (HACCAP), czy normy serii ISO 9000. Studenci zdobędą wiedzę z zakresu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, w tym aspektów pozytywnych – drobnoustrojów w żywności, kultur starterowych, ochronnych i probiotycznych; fermentacji spontanicznych i kontrolowanych; jak również aspektów negatywnych, w tym związanych z chorobami przenoszonymi przez żywność: chorobami zakaźnymi, zatruciami pokarmowymi, chorobami odzwierzęcymi, toksynami i bioterroryzmem żywnościowym. Studenci poznają zagrożenia związane z produkcją i dystrybucją żywności oraz metody poprawy jakości i bezpieczeństwa żywności. Studenci zdobędą także umiejętności praktyczne z zakresu pobierania i przygotowywania próbek do badań; metod oceny jakości żywności oraz analizy danych dotyczących występowania czynników zagrożenia jakości i bezpieczeństwa żywności.	K_W10, K_U06, K_K01
6.	Aktywność fizyczna i żywieniowe wsparcie zdrowia prokreacyjnego	Przedmiot ma na celu zapoznanie studentów z czynnikami stylu życia, w tym przede wszystkim rolą sposobu żywienia, stanu odżywienia i aktywności fizycznej w kształtowaniu zdrowia prokreacyjnego kobiet i mężczyzn. Student pozna rolę czynników determinujących potencjał prokreacyjny organizmu, związanych m.in. z niedoborami pokarmowymi oraz nadmierną podażą energii i określonych składników odżywczych, występujących na różnych etapach rozwoju ontogenetycznego, w szczególności w okresie dojrzewania. Omówiona zostanie rola wczesnego programowania	K_W01, K_W09, K_U18, K_K07

		metabolicznego i mechanizmów epigenetycznych w modulowaniu zdrowia prokreacyjnego w przyszłych latach życia. Student pozna wpływ odżywczych i nieodżywczych składników biologicznie aktywnych oraz poziomu aktywności fizycznej na proces spermatogenezy i oogenezy. Pozna ponadto żywieniowe i związane z aktywnością fizyczną czynniki determinujące funkcjonowanie osi podwzgórze-przysadka-jajniki, jak również rolę czynników żywieniowych kluczowych w profilaktyce i wspomaganiu leczenia zaburzeń metaboliczno-endokrynologicznych. Student pozna aktualne zalecenia dotyczące suplementacji diety w okresie prekoncepcyjnym i w ciąży, z uwzględnieniem genetycznych uwarunkowań metabolizmu wybranych składników odżywczych. Student będzie także zaznajomiony z wpływem czynników żywieniowych na występowanie oraz wspomaganie leczenia wybranych patologii w przebiegu ciąży. Student pozna również zasady teoretyczne i zdobędzie praktyczną umiejętność projektowania treningu zdrowotnego dla kobiet w ciąży.	
7.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	W ramach przedmiotu student zdobędzie umiejętności edukowania i udzielania porad żywieniowych dla różnych grup ludności. Wykształci również świadomość potrzeby ciągłego edukowania społeczeństwa w zakresie prawidłowego żywienia. Student podczas wykładów poznaje treści związane z celami, odbiorcami i skutecznością edukacji i poradnictwa żywieniowego. Ponadto rozszerza wiedzę na temat: determinant wyborów pokarmowych i zmian sposobu żywienia; pomocy w zdobyciu informacji, umiejętności i wspierania zmian zachowań żywieniowych oraz problemów i różnic w edukacji żywieniowej wybranych grup ludności. W ramach ćwiczeń student nabywa praktyczne umiejętności dotyczące poradnictwa żywieniowego, opracowania scenariusza zajęć oraz materiałów edukacyjnych niezbędnych w przyszłej pracy zawodowej. Ponadto student przygotowuje edukacyjny spot reklamowy dedykowany wybranej grupie społecznej. Dzięki zadaniom realizowanym w grupach oraz indywidualnie student nabywa kompetencje m.in. w zakresie formułowania i przekazywania społeczeństwu informacji.	K_W04, K_W18, K_U03, K_U04, K_U15, K_U16, K_K05, K_K06
8.	Organizacja i prowadzenie gabinetu porad dietetycznych	Przedmiot ma na celu zapoznanie studentów z procedurami i formami prowadzenia działalności gabinetu dietetycznego oraz źródłami dofinansowania na otwarcie działalności gospodarczej; przygotowanie studentów do prowadzenia działalności zgodnie z uwzględnieniem wykształcenia, wymogów sanitarnych oraz RODO; zapoznanie z elementami marketingu oraz propozycjami oferty usług gabinetu. Student w trakcie zajęć poznaje treści związane z procedurą rozpoczęcia działalności gospodarczej. Uczy się jak wybrać źródła i otrzymać dofinansowanie na otwarcie działalności gospodarczej. Poznaje wymogi formalne oraz dokumentację. Zapoznaje się z organizacją i wyposażeniem gabinetu oraz budową oferty usług gabinetu.	K_W04, K_U04, K_K04
9.	Genetyka w żywieniu	Tematyka zajęć obejmuje problematykę z zakresu: podstaw dziedziczenia cech, ekspresji i regulacji ekspresji genów z uwzględnieniem wpływu składników pokarmowych na te procesy, mechanizmów epigenetycznych, czynników żywieniowych w epigenetyce, polimorfizmów i zmienności, genetycznych uwarunkowań wyborów żywieniowych, nutrigenetyki otyłości i cukrzycy, diety personalizowanej, przykładów nietolerancji pokarmowych o podłożu genetycznym, podstawowych metod inżynierii genetycznej stosowanych w analizie DNA i w produkcji żywności zmodyfikowanej genetycznie, organizmów zmodyfikowanych genetycznie (GMO), rodzajów modyfikacji i ich istoty. Omówiona zostanie aktualna sytuacja w Polsce i na świecie w zakresie stosowania i dostępności GMO. Student pozna techniki genetyczne na podstawie badania nietolerancji laktozy wieku dorosłego opartego na DNA; PCR, enzymy restrykcyjne, klonowanie, sekwencjonowanie, podstawy bioinformatyki.	K_W01, K_W03, K_W10, K_W12, K_U08, K_K02
10.	Immunodietetyka	Na przedmiocie studenci zapoznani zostaną z teoretycznymi podstawami z obszaru immunologii żywienia, w tym wiedzą z zakresu wpływu sposobu żywienia, stanu odżywienia, wysiłku fizycznego na funkcjonowanie układu odpornościowego; potencjału w modulowaniu aktywności układu odpornościowego poprzez ukierunkowane interwencje żywieniowe z określonymi odżywczymi i nieodżywczymi składnikami biologicznie aktywnymi. Student zdobędzie wiedzę z zakresu immunologii wysiłku fizycznego; 'immunosenescence' – „starzenia się” układu odpornościowego; immunologicznego podłoża otyłości i zespołu metabolicznego; immunożywienia w sporcie; żywienia w niedoborach odporności; żywienia immunomodulującego w okresie okołoperacyjnym i onkologii oraz żywności specjalnego przeznaczenia.	K_W01, K_W09, K_W10, K_U08, K_U11, K_K05

		czenia żywieniowego i suplementów o działaniu immunomodulującym. Na podstawie analizy tekstów źródłowych – aktualnych publikacji naukowych, przygotowania wystąpień multimedialnych, ich prezentacji i dyskusji pozna, zrozumie i nauczy się dostrzegać relacje między stanem immunologicznym organizmu, niedożywieniem czy wysiłkiem fizycznym a nasileniem objawów klinicznych, proponując właściwe postępowanie dietetyczne i suplementacyjne w zakresie immunożywienia.	
11.	Współczesne trendy w żywności i żywieniu	Tematyka przedmiotu odnosi się do żywności samej w sobie, np. wykorzystanie owadów w kuchni, jak i do trendów/ruchów żywieniowych, m.in. „mindful eating”, „from farm to table”, „slow food”, kuchnia „fusion”, „no waste” itd. Na ćwiczeniach studenci będą przygotowywać posiłki zgodnie z najnowszymi trendami.	K_W07, K_W11, K_U05, K_U06, K_U07, K_U09, K_K02
12.	Psychologia motywacji i emocji	Celem realizacji przedmiotu jest zrozumienie powstawania procesów emocjonalnych, emocji pierwotnych i wtórnych, odróżnianie emocji od reakcji instynktowych, emocji spontanicznych i programowanych, zwiększenie orientacji o wpływie emocji na regulację relacji człowiek-środowisko a w szczególności relacji człowiek-pożywienie. Treści programowe obejmują zarówno teorie emocji i motywacji, jak również aplikacje ich do rzeczywistego funkcjonowania i pozwolą zrozumieć mechanizmy powstawania zachowań motywowanych, rozróżnianie ich typów, sposoby kształtowania i wzbudzania motywacji osiągnąć, wpływ procesów motywacyjnych na efektywność jednostki indywidualnie i w relacjach z innymi z uwzględnieniem obszaru motywacji do zmiany zachowań żywieniowych.	K_W17, K_U03, K_K01
13.	Trening zdrowotny	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z elementami treningu ukierunkowanego na zdrowie: siłowego, aerobowego i anaerobowego. Uczestnicy zajęć nabywają umiejętności związane z obsługą sprzętów i przyborów znajdujących się na siłowni i bieżni lekkoatletycznej, a także umiejętności doboru właściwego treningu dla osób o różnych potrzebach zdrowotnych. Ważnym aspektem realizowanym podczas zajęć jest wdrożenie samokształcenia w zakresie stosowanego treningu zdrowotnego oraz szeroko pojętej aktywności fizycznej.	K_W20, K_U14, K_U17, K_U18, K_K05, K_K07
14.	Wykłady akademickie dla dietetyków	Celem przedmiotu jest przedstawienie holistycznego ujęcia najnowszych aspektów problematyki żywienia i zdrowia człowieka oraz aktywności fizycznej w nawiązaniu do wiedzy pozyskanej dotychczas przez studenta. Pokazanie możliwości oraz realnego zakresu modulacji procesów metabolicznych poprzez dobór odpowiedniej diety, aktywności fizycznej i suplementacji, w tym suplementacji ergogenicznej. Uświadomienie studentom złożonych relacji pomiędzy pracą dietetyka a wiedzą z zakresu nauk podstawowych oraz dyscyplin pokrewnych, a tym samym wskazanie potrzeby ciągłego doksztalcenia się w tym zakresie. Student pozna relacje teorii żywienia człowieka do codziennej praktyki zawodowej. Student zdobędzie wiedzę z zakresu diagnostyki ostrego i przewlekłego zmęczenia u ludzi oraz możliwości wsparcia żywieniowego w tym zakresie; żywieniowego wspomagania leczenia chorób jamy ustnej oraz powiązań pomiędzy zdrowiem jamy ustnej a zdrowiem na poziomie całego organizmu; wspomagania żywieniowego i suplementacyjnego zawodnika „wczoraj” i „dziś” – wpływu rozwoju dietetyki sportowej na zmianę realiów strategii holistycznego treningu sportowego; nowych strategii treningowych dla populacji generalnej i sportowców, w tym zasady treningu opartego na prędkości; aktualizacji wybranych strategii suplementacyjnych w sporcie. Część wykładów w ramach przedmiotu będzie realizowana w języku angielskim i prowadzona przez uznanych ekspertów z zakresu szeroko rozumianych żywienia, dietetyki sportowej i fizjologii wysiłku fizycznego reprezentujących zagraniczne ośrodki naukowe.	K_W08, K_W09, K_W10

Grupa przedmiotów specjalnościowych – 260 H (20 ECTS)

Specjalność do wyboru - Psychodietetyka

1.	Psychopatologia zachowań żywieniowych	W ramach realizacji celów przedmiotu student przyswoi wiedzę z zakresu różnicowania normy i patologii w obszarze zachowań żywieniowych, etiopatogenezy i psychopatologii zachowań żywieniowych. Wśród treści obejmujących tematykę poruszone zostaną kwestie dotyczące epidemiologii, klasyfikacji diagnostycznych, przebiegu i konsekwencji wybranych zaburzeń odżywiania i armienia, m.in. takich jak: <i>anorexia nervosa</i> (AN), <i>bulimia nervosa</i> (BN), zespół kompulsywnego objadania się (BED, ang. <i>Binge Eating Disorder</i>), zespół nocnego jedzenia, zaburzenia polegające na ograniczaniu lub unikaniu pokarmów (ARFID, ang. <i>Avoidant Restrictive Food Intake Disorder</i>); zaburzeń odżywiania nieujętych w klasyfikacjach diagnostycznych, takich jak np. ortoreksja, pregoreksja; oraz zaburzenia obrazu ciała, takie	K_W04, K_W17, K_U02, K_U03, K_K01, K_K03
----	---------------------------------------	--	--

		jak bigoreksja, dysmorfofobia. Szczegółowym celem przedmiotu jest poszerzenie wiedzy z zakresu etiologii i czynników sprawczych patologicznych zachowań żywieniowych, jak i możliwości zapobiegania im w odniesieniu zarówno do dzieci, jak i osób dorosłych oraz młodzieży.	
2.	Diagnostyka psychodietetyczna	Wśród głównych celów przedmiotu wymienić można zapoznanie studenta z narzędziami diagnozy pacjenta dietetycznego pod względem właściwości psychologicznych związanych ze sposobem odżywiania i możliwościami zastosowania ich w poradnictwie dietetycznym. Podczas realizacji przedmiotu student pozna najnowsze metody weryfikacji symptomów wybranych zaburzeń odżywiania, niewłaściwych zachowań żywieniowych czy psychologicznych właściwości powiązanych z patomechanizmem zaspakajania potrzeby jedzenia oraz zdobędzie umiejętności przeprowadzenia samodzielnej diagnostyki oraz poprawnego wnioskowania na podstawie otrzymanych wyników.	K_W14, K_W17, K_U02, K_U04, K_K02, K_K03
3.	Terapia zaburzeń odżywiania	Podczas realizacji przedmiotu student zapozna się z wybranymi nurtami terapeutycznymi mającymi zastosowanie w przebiegu zaburzeń odżywiania (m.in. anorexia nervosa, bulimia nervosa, BED), takimi jak: poznawczo-behawioralny, psychoanalityczny, systemowy czy humanistyczny, oraz zdobędzie umiejętność analizy funkcjonowania pacjenta dietetycznego z uwzględnieniem etiologii zgłaszanego problemu. Celem przedmiotu jest pozyskanie przez studenta kompetencji optymalnego połączenia oddziaływań dietetycznych z zastosowanymi metodami wsparcia psychologicznego w zależności od typu problemu oraz indywidualnych zasobów i ograniczeń pacjenta jak również w nawiązaniu do warunków podmiotowych jak i sytuacyjnych.	K_W04, K_W17, K_U03, K_U15, K_U16, K_K02, K_K03, K_K04
4.	Warsztaty pracy psychodietetycznej	Podczas realizacji przedmiotu student zdobędzie praktyczne umiejętności zastosowania zdobytej wiedzy z dziedziny psychologii jak i dietetyki w konkretnych sytuacjach pracy z pacjentem dietetycznym. Inszenizacje, projektowanie profilu psychologicznego pacjenta, analiza przypadków obejmujących pacjentów prezentujących symptomy zaburzeń odżywiania jak również przypadków pacjentów wymagających zastosowania strategii wzbudzających motywację i zaangażowanie lub pacjentów dietetycznych wymagających zastosowania wsparcia w kryzysie pozwolą na programowanie doświadczenia wymaganego do przyszłej pracy w kontakcie z pacjentem.	K_W04, K_W17, K_U03, K_U15, K_U16, K_K02, K_K03
5.	Relacja terapeutyczna i dialog motywujący w dietetyce	Podczas realizacji przedmiotu student zdobędzie wiedzę dotyczącą znaczenia i metod budowania przymierza terapeutycznego z pacjentem dietetycznym i znaczenia motywacji do zmiany prozdrowotnej w poradnictwie dietetycznym jak również zdobędzie umiejętności jej praktycznego zastosowania w pracy z pacjentem. Student pozna cechy dobrej obserwacji psychologicznej, jak i metody wywiadu umożliwiające rozpoznanie świadomych i nieświadomych potrzeb pacjenta związanych z realizowanymi zachowaniami żywieniowymi. Znajomość zasad prowadzenia dialogu motywującego, umiejętność wzbudzania ambiwalencji i programowania odpowiedzialności własnej pacjenta za podejmowane decyzje wykorzystana będzie podczas praktycznych ćwiczeń opartych na założeniach i narzędziach wykorzystywanych w dialogu motywującym.	K_W04, K_W17, K_U15, K_U16, K_K02, K_K05
6.	Dieta dla zdrowia psychicznego	Celem przedmiotu jest praktyczna realizacja zaprojektowanych w oparciu o standardy psychiatrii żywieniowej jadłospisów dopasowanych do wsparcia całościowej terapii wybranych zaburzeń psychicznych, jak i mających zastosowanie w profilaktyce wybranych problemów psychologicznych. Podczas zajęć student zapozna się z najnowszymi doniesieniami naukowymi dotyczącymi znaczenia poszczególnych składników żywieniowych jak i poszczególnych produktów czy strategii żywieniowych mających znaczenie dla psychologicznego funkcjonowania osób w różnym wieku i w przebiegu wybranych zaburzeń psychicznych.	K_W01, K_W17, K_U02, K_U08, K_U15, K_K04
7.	Trening asertywności	Podczas realizacji przedmiotu student zyska praktyczne umiejętności w obszarze asertywnego komunikowania się, kształtowania postawy asertywnej jak również rozpoznawania u pacjenta dietetycznego stylu bierno-agresywnego uległego lub manipulującego i radzenia sobie w sytuacjach trudnych spotykanych w kontaktach z pacjentami. Dzięki praktycznym ćwiczeniom asertywnej odmowy, asertywnego zachowania się, asertywnego komunikowania się asertywnego sposobu myślenia student zyska samoświadomość własnych praw i zdobędzie kompetencje bardziej efektywnej pracy w obszarze poradnictwa żywieniowego. Celem przedmiotu jest programowanie w oparciu o rzeczywiste przypadki osobistych zasobów i strategii radzenia	K_W04, K_W17, K_U14, K_U15, K_U16, K_K03, K_K04, K_K06

		sobie z krytyką, pochwałą, wyrażaniem uczuć i opinii jak również umiejętności obrony własnych praw zarówno w sytuacjach społecznych jak i osobistych.	
8.	Osobowość pacjenta dietetycznego	Podczas realizacji przedmiotu student zapozna się z wybranymi koncepcjami osobowości, zdobędzie wiedzę dotyczącą powiązań wymiarów osobowości z wybranymi obszarami funkcjonowania zarówno pacjenta dietetycznego jak i w odniesieniu do siebie. Umiejętne rozpoznanie osobowościowych predyspozycji pacjenta jak również powiązań niezdrowych zachowań żywieniowych prowadzących np. do otyłości, z cechami osobowości pozwoli na efektywne współdziałanie w ramach stawianych celów w obszarze oddziaływań dietetycznych. Treści realizowane w ramach przedmiotu obejmują klasyfikacje wybranych zaburzeń osobowości, przybliżą ewentualne problemy wynikające z pracy z pacjentem trudnym osobowościowo jak również możliwości radzenia sobie w pracy z pacjentami z zaburzeniami osobowości lub z cechami osobowości utrudniającymi wprowadzanie zmian prozdrowotnych.	K_W01, K_W04, K_W17
Specjalność do wyboru – Dietetyka i suplementacja w sporcie			
1.	Żywnienie w wybranych dyscyplinach sportu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów na poziomie zaawansowanym z problemami i potrzebami żywieniowymi zdrowych i pełnosprawnych sportowców różnych dyscyplin sportu, z uwzględnieniem uwarunkowań osobniczych, w tym aktualnego stanu odżywienia i poziomu wydolności fizycznej, wymagań fizjologicznych, genetycznych uwarunkowań metabolizmu określonych odżywczych i nieodżywczych składników biologicznie aktywnych o działaniu ergogenicznym oraz obciążeń treningowych w zależności od makro- i mikrocykli treningowych i startowych. Szczególny nacisk położony zostanie na potrzeby żywieniowe sportowca wynikające ze specyfiki rodzaju wysiłków fizycznych podejmowanych w ramach treningu i rywalizacji sportowej w danej dyscyplinie sportu oraz udziału zróżnicowanych komórkowych szlaków sygnalizacyjnych determinujących procesy adaptacji organizmu oraz systemów energetycznych kluczowych w dostarczaniu substratów energetycznych na potrzeby efektywnej pracy mięśniowej. Student pozna zasady periodyzacji żywienia sportowca w skali makro- i mikrocykli treningowych, jak również w skali żywienia okołotreningowego. W ramach cyklu dydaktycznego student pozna podstawy teoretyczne i umiejętności praktyczne w zakresie kompleksowego planowania żywienia i rozwiązywania najczęściej spotykanych trudności w dyscyplinach takich jak: sporty walki, trening siłowy i funkcjonalny, pływanie sportowe, biegi krótko-, średnio- i długodystansowe, lekkoatletyka, triathlon, gry zespołowe, wioślarstwo, kajakarstwo, sporty wodne, sporty zimowe (w tym różnych dyscyplinach narciarskich, łyżwiarstwie, skokach narciarskich), sporty rakietowe, szachy oraz e-sporty. Student zostanie wyposażony w praktyczną umiejętność planowania zindywidualizowanego wspomaganie żywieniowego zawodnika i układania jadłospisów w kontekście optymalizacji stanu odżywienia, wydolności fizycznej, zdolności wysiłkowych i wyników sportowych.	K_W09, K_W13, K_W19, K_W20, K_U08, K_U09, K_U12, K_K01, K_K03
2.	Kliniczna dietetyka sportowa	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z zasadami kompleksowego planowania wsparcia żywieniowego i suplementacyjnego sportowców różnych dyscyplin sportu i na różnym poziomie zaawansowania sportowego, cierpiących z powodu wybranych jednostek chorobowych. Student pozna teoretyczne podstawy z obszaru zasad żywienia osób aktywnych fizycznie i sportowców z problemami zdrowotnymi, w tym wiedzę z zakresu patofizjologii oraz zapotrzebowania energetycznego i na składniki pokarmowe oraz strategii żywieniowych w celiakii, cukrzycy typu I i II, zaburzeniach żołądkowo-jelitowych, zaburzeniach gospodarki żelazem, hiperurykemii, niedoborach energii, zaburzeniach odżywiania, schorzeniach mięśniowo-szkieletowych, zaburzeniach cyklu dobowego, czy w okresie roztrenowania/przetrenowania. Na podstawie analizy tekstów źródłowych – przede wszystkim aktualnych publikacji naukowych, przygotowania wystąpień multimedialnych, ich prezentacji i dyskusji, student pozna, zrozumie i nauczy się dobierać odpowiednie strategie żywieniowe i planować jadłospisy u sportowców z problemami zdrowotnymi. Student zdobędzie praktyczną umiejętność klasyfikowania problemów zdrowotnych na podstawie wywiadu z zawodnikiem oraz projektowania ukierunkowanego wspomaganie żywieniowo-suplementacyjnego mającego na celu m.in. poprawę stanu odżywienia i stanu zdrowia, a jednocześnie wspierającego wydolność fizyczną, zdolności wysiłkowe i wyniki sportowe zawodników. Nauczy się także komponować	K_W01, K_W09, K_W13, K_U02, K_U08, K_U09, K_U10, K_U12, K_U15, K_K01, K_K03, K_K04

		prawidłowe żywienie zawodnika z określonymi schorzeniami i jednostkami chorobowymi, jako element kompleksowego postępowania terapeutycznego uwzględniającego inne metody leczenia, w tym przede wszystkim farmakoterapię. Student zdobędzie kluczową i konieczną umiejętność współpracy w interdyscyplinarnym zespole terapeutyczno-szkoleniowym.	
3.	Szczególne potrzeby żywieniowe sportowców	Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z teoretycznymi podstawami z obszaru szczególnych potrzeb żywieniowych osób aktywnych fizycznie i sportowców, uwarunkowanych czynnikami takimi jak między innymi wiek, płeć, stopień sprawności organizmu i etap kariery sportowej. Student zdobędzie wiedzę z zakresu zapotrzebowania energetycznego i na składniki odżywcze oraz strategii żywieniowych, suplementacyjnych i dotyczących gospodarki wodno-elektrolitowej organizmu wśród: dzieci i młodzieży uprawiającej sport; kobiet wyczynowo trenujących; zawodników u schyłku i po zakończeniu kariery sportowej (zawodników <i>Masters</i>), sportowców niepełnosprawnych (w tym z amputacjami kończyn, poruszających się na wózkach inwalidzkich, głuchoniemych); sportowców często podróżujących oraz zawodników podczas źródłowych – aktualnych publikacji naukowych, przygotowania wystąpień multimedialnych, ich prezentacji i dyskusji student pozna, zrozumie i nauczy się dobierać odpowiednie strategie żywieniowe i suplementacyjne oraz planować jadłospisy dla sportowców wymagających szczególnego postępowania żywieniowego.	K_W08, K_W09, K_W19, K_U08, K_U09, K_U10, K_U15, K_K03, K_K04, K_K06
4.	Suplementacja i wspomaganie żywieniowe w sporcie	Student pozna podstawowe definicje, przepisy prawne i klasyfikacje produktów/preparatów stosowanych w ramach suplementacyjnego i żywieniowego wsparcia procesu treningowego, wydolności fizycznej i zdolności wysiłkowych, jak również złożonych procesów adaptacji i regeneracji powysiłkowej oraz rekonwalescencji pourazowej u sportowców na różnym poziomie wytrenowania i uprawiających różne dyscypliny sportu. W oparciu o najnowsze rekomendacje i zasady żywienia/suplementacji opartych na faktach i dowodach naukowych omówione zostaną preparaty: wspomagające pokrycie wysokich wydatków energetycznych oraz podwyższonego zapotrzebowania na węglowodany i białka (i/lub aminokwasy) oraz witaminy i składniki mineralne u sportowców; regulujące gospodarkę wodno-elektrolitową zawodnika; wspomagające zewnątrz- i wewnątrzkomórkowy potencjał buforujący organizmu oraz wspomagające proces regulacji masy ciała i składu ciała. Student pozna aktualne zasady ergogenicznej suplementacji przedwysiłkowej (przedtreningowej i przedstartowej). Student pozna wpływ indywidualnych uwarunkowań determinujących skuteczność suplementacji ergogenicznej w sporcie. Zdobędzie praktyczną umiejętność planowania zindywidualizowanych zaawansowanych strategii suplementacyjnych stanowiących komplementarną część holistycznego podejścia do wsparcia żywieniowo-suplementacyjnego sportowców w różnych okresach makro- i mikrocykli treningowych. Student będzie posiadał umiejętność krytycznej oceny składu ilościowego i jakościowego suplementów ergogenicznych, z uwzględnieniem preparatów wieloskładnikowych oraz zaprojektowania autorskiego preparatu przetreningowego o potencjale ergogenicznym.	K_W10, K_W13, K_U02, K_U14, K_K02, K_K05, K_K06
5.	Kuchnia dla sportowca	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu układania jadłospisów oraz przyrządzania potraw dla sportowców, w szczególności posiłków okołotreningowych, a także planowania i przygotowania żywienia zbiorowego na zgrupowaniach i imprezach sportowych.	K_W06, K_W09, K_U05, K_U09, K_K03, K_K07
6.	Analiza obciążeń treningowych	Przedmiot ma na celu wyposażenie studenta w wiedzę, umiejętności i kompetencje dotyczące charakterystyki, uwarunkowań, rejestracji oraz analizy obciążeń treningowych i ich interpretacji w kontekście zakładanych celów procesu. Student pozna i rozumie podstawowe pojęcia związane z charakterystyką i uwarunkowaniami obciążeń treningowych oraz różne koncepcje opisu i analizy wielkości i struktury pracy w procesie treningowym. Opanuje podstawowe umiejętności metodyczne związane ze sposobami rejestracji i analizy obciążeń treningowych. Będzie posiadał wiedzę i umiejętności związane z całościowym postrzeganiem oddziaływania bodźców treningowych w oparciu o adekwatną analizę realizowanych obciążeń.	K_W20, K_U17, K_K02
7.	Projektowanie programów treningowych	Przedmiot ma na celu wyposażenie studenta w wiedzę, umiejętności i kompetencje dotyczące: celów, praw i zasad projektowania i kontroli efektów w zorganizowanym cyklu, w kontekście osiągania określonych efektów adaptacyjnych (zmiany stanu i funkcji ustroju). Student pozna i zrozumie istotę projektowania programów treningowych oraz znaczenia kontroli efektów. Będzie potrafił zaprojektować plan działań	K_W20, K_U17, K_K02

		odpowiadający założonym celom, związanym ze zmianami stanu i funkcji organizmu człowieka. Będzie potrafił dostrzec i wskazać sposoby rozwiązań problemów występujących w różnych sytuacjach związanych z projektowaniem i kontrolą procesu treningowego.	
Przedmioty do wyboru – 120 H (8 ECTS)			
1.	Stres i techniki relaksacji	Podczas realizacji przedmiotu student zdobędzie wiedzę z zakresu wybranych koncepcji reakcji stresowej, pozna jej przyczyny, przebieg oraz konsekwencje psychologiczne i fizjologiczne emocji stresu. Treści realizowane obejmują również koncepcje strategii radzenia sobie ze stresem, rodzaje stresu, jego skutki oraz stresory endo- i egzogenne dotyczące funkcjonowania zarówno dietetyka, jak i pacjenta dietetycznego. Omówione zostaną kwestie wypalenia zawodowego, jego przyczyny skutki oraz możliwości zapobiegania. Podczas części zajęć praktycznych student zdobędzie umiejętności strategicznego zarządzania stresem przy użyciu wybranych zweryfikowanych naukowo technik relaksacyjnych takich jak techniki oddechowe, techniki neuromięśniowe, autogenne, wizualizacyjne, mindfulness i. in., rozumiejąc zasadność ich stosowania w wybranych sytuacjach oraz uwzględniając związane z ich realizacją procedury i przeciwwskazania i możliwości ich zastosowania w poradnictwie dietetycznym.	K_W17, K_U03, K_K01
2.	Fizjoterapia w praktyce dietetyka	Zapoznanie studentów z działami fizjoterapii i celami stosowanych zabiegów, kwestiami teoretycznymi oraz praktycznymi dotyczącymi najczęstszych urazów w sporcie, metodami ich zapobiegania oraz terapią. Wyposażenie studentów w wiedzę dotyczącą testów funkcjonalnych i klinicznych mięśni oraz wybranych metod oceny funkcjonalnej stosowanej w sporcie i rehabilitacji. Zapoznanie z rolą tapingu oraz wybranymi aplikacjami stosowanymi w profilaktyce i leczeniu schorzeń oraz urazów narządu ruchu u sportowców.	K_W21, K_U14, K_U18
3.	Żywnienie w warunkach ekstremalnych	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy i kształtowanie umiejętności z zakresu fizjologicznych reakcji organizmu człowieka na ekstremalne warunki (klimat zimny i wysokogórski, wysoka temperatura otoczenia, zespół długu czasowego, niedobory wody i pożywienia, wysiłki ultrawytrzymałościowe) oraz sposobów i metod przystosowania się do tych warunków, ze szczególnym uwzględnieniem sposobu żywienia.	K_W05, K_W07, K_W13, K_U02, K_U10, K_K03
4.	Zagrożenia dla układu ruchu wynikające z nadwagi, otyłości i niedoboru masy ciała	Tematyka zajęć obejmuje zagadnienia dotyczące wpływu ciężaru ciała na zachowanie się narządu ruchu człowieka w trakcie jego obciążeń statycznych i dynamicznych z perspektywy obciążeń mechanicznych. Poruszana jest problematyka znaczenia nadwagi i otyłości w występowaniu objawów bólowych w obszarze kręgosłupa lędźwiowego, stawów kończyn dolnych i górnych. Omawiany jest wpływ niedoboru masy ciała jak również nadwagi na zachowanie się struktur tkanki kostnej leżącej w obszarze trzonów kręgowych oraz nasad kości długich, jak również rola więzadeł oraz mięśni w stabilizacji układu ruchu przeciążonego nadmiernym ciężarem ciała.	K_W01, K_W21, K_U18, K_K03
5.	Fitness - siłownia	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z ideą i charakterystyką treningu siłowego w sferze szeroko rozumianego fitnessu. Zajęcia obejmują nauczanie metodyki i zasad bezpieczeństwa w trakcie treningów prowadzonych na siłowni. Uczestnicy zajęć nabywają umiejętności wykonywania ćwiczeń siłowych w oparciu o różne metody treningowe (np. SPLIT - trening dzielony, Trening Obwodowy, wzorce ruchowe - Hip Dominant, Squat, Lunge, Push, Pull, Carry). W ramach realizacji treści przedmiotu rozwijana jest umiejętność identyfikowania błędów treningowych oraz nabycie umiejętności programowania podstawowego treningu siłowego, możliwości wykorzystania w pracy dietetyka oraz na potrzeby własnych treningów.	K_W20, K_U17, K_U18, K_K01, K_K07
6.	Aquafitness	Zapoznanie studentów z możliwościami wykorzystania środowiska wodnego w celach zdrowotnych i terapeutycznych. Opanowanie standardowych pozycji, kroków, ćwiczeń oraz choreografii z zakresu aqua aerobiku. Przygotowanie studenta do wykorzystania nabytych umiejętności i wiedzy w praktycznym działaniu (zaplanowanie treningu zdrowotnego w wodzie wspomagającego program żywieniowy).	K_W19, K_W20, K_U17, K_U18, K_K07
7.	Indoor cycling	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z założeniami treningowymi w indoor cyclingu, gdzie dużą rolę odgrywa aktywność fizyczna przy muzyce. Uczestnicy w ramach zajęć poznają zasady prawidłowego ustawienia roweru, poprawnej i efektywnej techniki jazdy w zróżnicowanych pozycjach, a także poznają możliwości jakie stwarza jazda z wykorzystaniem koszyczków lub pedałów SPD. Studenci nabywają umiejętności przygotowania treningu o różnej intensywności, uwzględniającego poziom sprawności fizycznej oraz charakterystyk somatycznych (np. niedobór	K_W20, K_U17, K_U18, K_K01, K_K07

		i nadmiar masy ciała), a także poznają możliwość jego wykorzystania w pracy dietetyka oraz na potrzeby własne.	
8.	Nordic Walking	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z Nordic Walking jako formą aktywności fizycznej o charakterze aerobowym, możliwą do wykorzystania w kontroli masy ciała. Uczestnicy zajęć nabywają także umiejętności związane z doбором kijów, zasadami ubioru, a także poznają różne techniki chodu. Treści zajęć obejmują naukę techniki podstawowej i klasycznej z wykorzystaniem 10 kroków metodycznych. Podczas zajęć studenci analizują i programują poziom intensywności podejmowanej aktywności fizycznej.	K_W20, K_U17, K_U18, K_K01, K_K07
9.	Joga	Podczas realizacji przedmiotu student zdobędzie wiedzę dotyczącą charakterystyki jogi jako formy aktywności łączącej aspekty fizyczne i psychologiczne. Praktyczne zajęcia umożliwią zdobycie umiejętności realizacji wybranych pozycji i sekwencji jogi w ramach jej wariantów rozgrzewających, rozciągających, balansujących, wzmacniających, prozdrowotnych i doskonalących ciało jak i zasoby psychiczne, z uwzględnieniem indywidualnych możliwości, ograniczeń, stanu zdrowia oraz specyficznych potrzeb zdrowotnych osoby praktykującej. Student pozna możliwości aplikacji aktywności w dziedzinie jogi w pracy z pacjentem dietetycznym oraz zdobędzie umiejętności wykorzystania jogi w obszarze niwelowania napięć psychicznych, jak i kształtowania świadomości ciała.	K_W18, K_U15, K_K01, K_K07
10.	Udział w badaniach naukowych	Uczestnictwo w badaniach naukowych jako członek grupy badawczej. Udział w aktywnościach Uczelni na rzecz prowadzenia i promocji działalności naukowej.	K_W14, K_U01, K_U02, K_U15, K_K02, K_K03
11.	Efektywne zarządzanie czasem	Przygotowanie studentów do efektywnej organizacji pracy własnej oraz skutecznego wykorzystywania czasu pracy, czyli efektywnego zarządzania sobą w czasie. Zapoznanie ich z efektywnym sposobem osiągania celów – planowaniem własnego rozwoju i kariery zawodowej. Pogłębianie świadomości studentów na temat technik wywierania pozytywnego wrażenia oraz możliwości kształtowania korzystnego wizerunku profesjonalisty.	K_W19, K_K01, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07
11.	Zdrowie a środowisko materialne człowieka	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z czynnikami środowiskowymi determinującymi zdrowie człowieka i jego ochroną. Realizowane są treści dotyczące mechanizmów adaptacji organizmu człowieka do środowiska naturalnego w spoczynku i podczas wysiłku fizycznego, w tym między innymi do zmieniających się warunków termicznych oraz obniżonego ciśnienia parcjalnego tlenu w powietrzu atmosferycznym. Omawiane są również zagadnienia związane z zanieczyszczeniami środowiska otaczającego człowieka.	K_W02, K_W05, K_K01, K_K07
12.	Mikrobiota jelitowa organizmu człowieka	Celem przedmiotu jest zapoznanie z czynnikami środowiskowymi determinującymi zdrowie i jego ochroną, wyrobienie zachowań umacniających zachowanie zdrowia oraz wyjaśnienie studentom znaczenie mikrobiomu człowieka w kształtowaniu zdrowia. Student podczas wykładów poznaje treści związane z mikrobiotą przewodu pokarmowego człowieka oraz funkcjami mikroorganizmów jelitowych. Ponadto zapoznaje się ze znaczeniem dysbiozy jelitowej w rozwoju chorób o podłożu immunologicznym. Wykłady umożliwiają poznanie mechanizmów działania probiotyków, prebiotyków i postbiotyków oraz zagadnień związanych z zastosowaniem probiotyków w żywieniu sportowców.	K_W03, K_K06
13.	Relacje międzykulturowe	Poznanie istoty (w tym problemów) komunikacji międzykulturowej i sposobów radzenia sobie z nimi. Różnokulturowość i wielokulturowość współczesnego świata. Podobieństwa kultur. Różnice kulturowe, wymiary kultury. Bariery w komunikacji – stereotypy i uprzedzenia. Bariery w komunikacji – etnocentryzm. Bariery w komunikacji – brak umiejętności dyskusji. Pozostałe bariery komunikacyjne. Szok kulturowy – czym jest i jak należy sobie z nim radzić. Uczenie się innych kultur. Karta samooceny w zakresie zdolności komunikowania międzykulturowego.	K_W18, K_K03
14.	Gimnastyka i fitness w dietetyce	Wyposażenie studentów w umiejętność wykorzystania ćwiczeń gimnastycznych z elementami fitness wspomagających planowanie treningu zdrowotnego wspomagającego program żywieniowy. Zapoznanie z techniką i nauką wykonania podstawowych ćwiczeń zwinnościowych i akrobatycznych. Zapoznanie z techniką i nauką wykonania innych ćwiczeń gimnastycznych z zakresu sportów gimnastycznych (ćwiczenia z wykorzystaniem przyrządów gimnastycznych). Zapoznanie z różnorodnymi formami zajęć fitness o charakterze prozdrowotnym i czynne w nich uczestnictwo.	K_W20, K_U18, K_K07

15.	Ćwiczenia z kettlebells/Ćwiczenia na taśmach podwieszanych	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami i ćwiczeniami stosowanymi w treningu z kettlebells/na taśmach podwieszanych. Uczestnicy zajęć nabywają umiejętności wykonywania ćwiczeń z użyciem wyżej wymienionych sprzętów, poznają zasady bezpieczeństwa pracy z odważnikami kulowymi i taśmami podwieszanych. W ramach zajęć występuje zapoznanie się z historią, nurtami i trendami oraz zasadami rywalizacji sportowej w treningu z kettlebells. W trakcie realizacji treści zajęć studenci doskonalą umiejętności treningowe w pracy z kettlebell/taśmami podwieszanymi oraz umiejętności konstruowania podstawowych planów treningowych w oparciu o te sprzęty.	K_W20, K_U17, K_U18, K_K01, K_K07
16.	Adaptowana aktywność fizyczna w środowisku wodnym	Opanowanie przez studenta wiedzy z zakresu różnych form aktywności fizycznej w środowisku wodnym. Planowanie i realizacja zajęć w środowisku wodnym uwzględniających indywidualne potrzeby pacjenta (indywidualne przygotowanie jednej jednostki treningowej – rozplanowanie, zapis i realizacja). Kształtowanie postaw prozdrowotnych studenta poprzez teoretyczną i praktyczną wiedzę z zakresu różnych form aktywności fizycznej w wodzie.	K_W20, K_U18, K_K07
17.	Crossfitness	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z ideą i charakterystyką treningu Crossfitness. Uczestnicy zajęć nabywają umiejętności wykonywania podstawowych ćwiczeń stosowanych w tej formie aktywności fizycznej. Poznają historię i ideę tego treningu oraz charakter rywalizacji sportowej. Celem przedmiotu jest także przygotowanie do samodzielnego programowania podstawowych treningów, w oparciu o metodę Crossfitness, mających na celu poprawę proporcji składu ciała. W ramach zajęć, jej uczestnicy doskonalą umiejętności treningowe charakterystyczne dla wykorzystywanej metody treningowej oraz doskonalą umiejętności związane z obsługą sprzętów i przyborów znajdujących się na sali crossfitness.	K_W20, K_U17, K_U18, K_K01, K_K07
18.	Prozdrowotny trening taneczny	Przedmiot ma na celu wprowadzenie studentów do podstaw tanecznego treningu zdrowotnego, jego charakterystyki i zasad wykonywania ćwiczeń. Nabycie świadomości pojęć, teorii, i kluczowych metod zgłębiania wiedzy o wykonawczych technikach cielesnych w obszarze przedmiotu. Zdobywanie wiedzy o technikach doskonalenia motoryki ciała poprzez praktyczne zastosowanie wiedzy z zakresu kinezylogii i anatomii funkcjonalnej w relacji do indywidualnych predyspozycji fizycznych. Rozwijanie technik świadomości ciała, zwiększanie wytrzymałości mięśni, ścięgien i stawów.	K_W20, K_U18, K_K07
Moduł dyplomowy – 45 H (20 ECTS)			
1.	Seminarium magisterskie	Przygotowanie studenta do samodzielnego napisania pracy magisterskiej zgodnie z zasadami prawa autorskiego. Nauczenie studenta umiejętności studiowania literatury i jej krytycznej analizy, zebrania niezbędnych danych, ich interpretacji oraz formułowania wniosków. Określenie problematyki badawczej, tematu (tytułu) pracy wraz z uzasadnieniem. Opis zasad konstrukcji planu pracy. Przedstawienie przez studentów rozdziałów pracy o charakterze empirycznym i dyskusja nad nimi. Ostateczna całościowa konstrukcja pracy.	K_W14, K_U01, K_U02, K_K02, K_K03

VI. 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	60	50%
Łączna liczbę punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową w dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów	powyżej 50%	
Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z obszaru nauk humanistycznych i społecznych	8	7%
Łączna liczba punktów ECTS w ramach zajęć do wyboru	41	34%

Sumaryczne wskaźniki ilościowe i procentowe	Liczba ECTS	% ECTS
Udział liczby punktów ECTS w dyscyplinach naukowych:		
a) nauki o kulturze fizycznej – dyscyplina wiodąca	68	57%
b) nauki o zdrowiu	39,5	33%
c) technologia żywności i żywienia	12,5	10%

Przedmioty do wyboru	Liczba ECTS
Język obcy specjalistyczny do wyboru	7
Specjalność: Psychodietetyka/Dietetyka i suplementacja w sporcie	20
Przedmioty do wyboru	8
Seminarium magisterskie	6
RAZEM	41

Przedmioty w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych	Liczba ECTS
Psychologia komunikacji międzyludzkiej	2
Psychologia kliniczna	2
Ustawodawstwo Żywnościowo-żywnościowe, polityka żywienia	1
Psychologia motywacji i emocji	2
Przedmiot do wyboru: Relacje międzykulturowe	1
RAZEM	8

VII. RAMOWY PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

Program stażowy jest istotnym dopełnieniem programu studiów obowiązującego na studiach drugiego stopnia na kierunku Dietetyka. Pozwala on studentom na szczegółowe zapoznanie się ze strukturą, organizacją i funkcjonowaniem przyszłego środowiska zawodowego. Zadaniem programu stażowego jest m.in. kształtowanie cech osobowościowych niezbędnych dla utrzymania właściwego podejścia do osób w zależności od ich wieku, stanu emocjonalnego, psychicznego i fizycznego oraz poziomu aktywności fizycznej. Podczas praktyki student ma możliwość porównania wiedzy zdobytej na studiach ze standardami postępowania obowiązującymi w danej placówce, poradni dietetycznej lub instytucji sportowej. Ponadto ma okazję do doświadczenia specyficznych warunków pracy z pacjentem jak również wypróbowania różnorodnych form oddziaływania w zależności od zgłaszanego przez pacjenta problemu czy profilu jednostki oferującej usługi dietetyczne.

Podczas programu stażowego student ma możliwość zastosowania zdobytych podczas studiów umiejętności pracy z pacjentem dietetycznym z uwzględnieniem indywidualizacji pracy w zależności od profilu psychologicznego pacjenta jak również z wykorzystaniem technik i narzędzi z obszaru komunikacji z pacjentem i psychodietetyki, zwiększających siłę oddziaływania zarówno na wewnętrzną motywację i zaangażowanie pacjenta w zmianę nawyków żywieniowych, jak i polepszających świadomość pacjenta dotyczącą mechanizmów sprawczych w procesach psychopatologii zachowań żywieniowych zachodzących w toku całego życia. Podczas odbywania programu stażowego student zapozna się z barierami w komunikacji z pacjentem trudnym, doświadczy również wpływu relacji terapeutycznej między specjalistą a pacjentem dietetycznym realizowanej w klimacie akceptacji i przejmowania przez pacjenta odpowiedzialności za własne zdrowie oraz wybory żywieniowe.

Program stażowy pozwala studentom na realizację zadań zawodowych w ramach edukacji żywieniowej osób aktywnych fizycznie i sportowców, doboru i projektowania optymalnej diety zgodnie z zapotrzebowaniem dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej i osób trenujących różne dyscypliny sportu. Ponadto studenci wykorzystują wcześniej nabytą wiedzę w zakresie suplementacji i aktywności fizycznej w połączeniu z indywidualnym podejściem do pacjenta jako jednostki. Bezpośredni kontakt z pacjentami dietetycznymi w ramach realizowanego na Akademii Wychowania Fizycznego w Poznaniu programu stażowego ma również na celu poznanie własnych zasobów i doświadczeń trudności w pracy z pacjentem i w oparciu o uzyskane podczas studiów wiedzę, kompetencje oraz umiejętności prowadzić świadomy proces zarządzania własnym rozwojem i planowania swojej ścieżki kariery zawodowej w sposób bardziej przemyślany i prowadzący do satysfakcji z pracy zawodowej w obszarze dietetyki i suplementacji w sporcie czy psychodietetyki.

Podstawą zaliczenia programu stażowego jest obecność studenta zgodnie z regulaminem programu stażowego oraz aktywny udział w praktykach. Student jest zobowiązany rzetelnie wykonywać powierzone obowiązki zgodnie z harmonogramem programu stażowego. Ponadto student zobowiązany jest prawidłowo wypełnić dziennik programu stażowego. Wypełniony dziennik wraz z oceną poświadczoną przez kierownika placówki oraz sprawozdanie z programu stażowego są podstawą do zaliczenia praktyk.

Program stażowy może być realizowany w publicznych i niepublicznych poradniach dietetycznych oraz placówkach sportowych zatrudniających lub współpracujących z dietetykiem.

Program stażowy trwa łącznie 300 godzin, odpowiednio po 100 i 200 godzin do zrealizowania w II i III semestrze studiów. Łączna liczba punktów, którą student musi uzyskać w ramach programu stażowego wynosi 18 ECTS.

Praktyki – 300 godz. (18 ECTS)	
Program stażowy	Symbole kierunkowych efektów uczenia się
	K_W01, K_W04, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W16, K_W17, K_W18, K_W19, K_U02, K_U03, K_U04, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U15, K_U16, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07

VIII. SPOSOBY WERYFIKACJI ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

Weryfikacja osiągnięcia efektów uczenia się polega na zastosowaniu zróżnicowanych form oceniania, adekwatnych do kategorii wiedzy, umiejętności albo kompetencji społecznych, których dotyczą te efekty. Osiągnięcie efektów uczenia się w kategorii wiedzy weryfikuje się za pomocą zaliczeń i egzaminów pisemnych w formie zadań otwartych lub testów lub zaliczeń i egzaminów ustnych. Egzaminy ustne są standaryzowane i ukierunkowane na sprawdzenie wiedzy na poziomie wyższym niż sama znajomość faktów (poziom zrozumienia, umiejętność analizy, syntezy, rozwiązywania problemów). Osiągnięcie efektów uczenia się w kategorii umiejętności polega na weryfikacji wykonywania działań właściwych dla danego zadania, demonstrującego umiejętność w standaryzowanych warunkach.

Weryfikacja osiągnięcia efektów uczenia się w kategorii kompetencji społecznych odbywa się na podstawie bezpośredniej obserwacji pracy studenta w trakcie zajęć dydaktycznych.