



**Wyższa Szkoła Bankowa
Gdańsk Gdynia**

Wyższa Szkoła Bankowa w Gdańsku
Wydział Zdrowia

Program studiów
Dla kierunku
„Dietetyka”
Studia Pierwszego Stopnia

Studia: niestacjonarne hybrydowe

Profil: praktyczny

I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia	praktyczny
Forma studiów stacjonarne/niestacjonarne	niestacjonarne hybrydowe
Czas trwania studiów (w semestrach)	6 semestrów
łącna liczba punktów ECTS dla danej formy studiów.	186
łącna liczba godzin określona w programie studiów	Studia niestacjonarne hybrydowe 1382 h
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat
Wymiar praktyk zawodowych	960 h
Język prowadzenia studiów	polski
Rok rozpoczęcia cyklu kształcenia	2023/2024

II. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Symbol efektu	Opis efektów uczenia się	Kod uniwersalnej charakterystyki
WIEDZA absolwent zna i rozumie		
D_W01	Wykazuje znajomość budowy anatomicznej i procesów fizjologicznych organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.	P6S_WG

D_W02	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii.	P6S_WG
D_W03	Zna mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Zna choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu.	P6S_WG
D_W04	Pozna i wyjaśnia modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka. Wyjaśnia wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka.	P6S_WG
D_W05	Zna i porównuje strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka.	P6S_WG
D_W06	Rozumie i wyjaśnia korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Zna zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	P6S_WG
D_W07	Zna i rozumie etiopatogenezę, obraz kliniczny i zasady rozpoznawania i leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego.	P6S_WG
D_W08	Ma wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej na poziomie podstawowym. Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
D_W09	Zna i rozumie etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK
D_W10	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WG
D_W11	Charakteryzuje i określa cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych. Zna i rozumie wady i zalety diet alternatywnych.	P6S_WG
D_W12	Ma wiedzę w zakresie zasad żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych.	P6S_WG
D_W13	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze).	P6S_WG
D_W14	Zna podstawowe okresy rozwoju dziecka, potrafi opisać podstawowe zagadnienia związane w wybranych jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz zasady ich leczenia dietetycznego.	P6S_WG
D_W15	Zna i charakteryzuje podstawowe surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych. Zna podstawowe dodatki do żywności oraz charakteryzuje ich wpływ na zdrowie człowieka.	P6S_WG
D_W16	Zna chemiczne i fizyczne metody analizy żywności oraz oceny jakości żywności oraz wyjaśnia ich zastosowanie.	P6S_WG

D_W17	Definiuje pojęcia związane z ekologiczną produkcją i dystrybucją żywności. Rozumie jej miejsce i znaczenie na rynku konsumenckim, także w kontekście uwarunkowań kulturowych i demograficznych.	P6S_WK
D_W18	Ma wiedzę na temat przydatności stosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców.	P6S_WG P6S_WK
D_W19	Wie co to jest żywność genetycznie modyfikowana. Zna zasady jej produkcji oraz porównuje potencjalne korzyści i ryzyko związane w jej wykorzystywaniem.	P6S_WG
D_W20	Zna zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i spełniania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego. Zna współcześnie stosowane systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6S_WG
D_W21	Zna organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia.	P6S_WG
D_W22	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej.	P6S_WK
D_W23	Zna zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji.	P6S_WG P6S_WK
D_W24	Zna i stosuje teorię i praktykę marketingu oraz w tworzeniu i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług związanych z zawodem. Potrafi wykorzystać uwarunkowania ekonomiczno - prawne w tworzeniu i rozwoju własnej działalności gospodarczej.	P6S_WK
D_W25	Zna i wdraża w praktyce metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym.	P6S_WG P6S_WK
D_W26	Zna podstawy psychologii klinicznej oraz socjologii i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	P6S_WK
D_W27	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.	P6S_WG P6S_WK
D_W28	Zna i rozumie psychologiczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej. Identyfikuje i rozwiązuje potencjalne problemy w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem.	P6S_WG P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI absolwent potrafi		
D_U01	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową/zdrowotną dla osób zdrowych i chorych oraz przygotować materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.	P6S_UW

D_U02	Potrafi zaplanować żywienie kobiet ciężarnych i karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.	P6S_UW
D_U03	Potrafi udzielić porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego.	P6S_UW P6S_UO
D_U04	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta i jego statusu socjo-ekonomicznego.	P6S_UW P6S_UO
D_U05	Potrafi pracować w zespole interdyscyplinarnym, zaplanować i wspólnie z lekarzem wdrożyć żywienie odpowiednie dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm.	P6S_UO
D_U06	Wykorzystać w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadzić analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i zaproponować odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań.	P6S_UW
D_U07	Potrafi wykorzystać i interpretować wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego.	P6S_UW
D_U08	Potrafi posługiwać się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.	P6S_UW
D_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta przy użyciu odpowiednich metod i na tej podstawie zaplanować właściwe postępowanie dietetyczne.	P6S_UW
D_U10	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazać wiedzę na ten temat.	P6S_UW
D_U11	Umie posługiwać się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych i zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w zakładach żywienia oraz obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym.	P6S_UW
D_U12	Potrafi prowadzić dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego.	P6S_UW
D_U13	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.	P6S_UW
D_U14	Posiada umiejętność obsługi komputera, żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. Posiada umiejętności interpretowania i prezentowania wyników.	P6S_UW
D_U15	W zależności od rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie oraz odpowiednią suplementację w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku.	P6S_UW
D_U16	Potrafi dokonać analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania.	P6S_UW

D_U17	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet i typowych potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz programów komputerowych.	P6S_UW
D_U18	Stosuje metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. Potrafi przeszukiwać dostępne źródła wiedzy w celu uzyskania wiedzy medycznej w oparciu o polsko i obcojęzyczną literaturę przedmiotu.	P6S_UW
D_U19	Potrafi posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw.	P6S_UW
D_U20	Potrafi scharakteryzować związki mutagenne oraz ich wpływ na proces nowotworzenia. Potrafi dokonać analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie.	P6S_UW
D_U21	Potrafi zidentyfikować, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywniowe, zapachowe i barwniki, wyjaśnić ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazać wiedzę na ten temat.	P6S_UW
D_U22	Potrafi przewidzieć skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta.	P6S_UW
D_U23	Dokonyje właściwego, w zależności od potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku.	P6S_UW
D_U24	Analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności, kieruje się zasadami HACCP.	P6S_UW
D_U25	Potrafi planować i organizować działalność gastronomiczną, dobierać odpowiednie techniki do możliwości logistycznych i planowanych rezultatów żywieniowych.	P6S_UO
D_U26	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych).	P6S_UW
D_U27	Umie wyjaśnić relacje między socjologią a naukami o zdrowiu.	P6S_UW
D_U28	Poszerza wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych	P6S_UU
D_U29	Potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	P6S_UW
D_U30	Posiada umiejętność posługiwania się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (w tym jednym minimum na poziomie B2).	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do		
D_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
D_K02	Jest gotów do dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych.	P6S_KO
D_K03	Jest świadom konieczności stałego dokształcania się.	P6S_KK

D_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej i rozwiązuje typowe problemy związane z zawodem.	P6S_KR
D_K05	Jest gotów do konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości.	P6S_KO
D_K06	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych.	P6S_KO
D_K07	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_KR
D_K08	Efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować zarówno samodzielnie, jak i w zespole.	P6S_KR P6S_KK
D_K09	Wdraża profilaktykę chorób i propaguje zdrowy tryb życia w swoim otoczeniu.	P6S_KK P6S_KO
D_K10	Wykazuje empatię wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania.	P6S_KO
D_K11	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	P6S_KR

III. ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ NIEZLAŻNIE OD FORMY PROWADZENIA WRAZ Z PRZYPISANIEM DO NICH EFEKTÓW UCZEANI SIĘ I TREŚCI PROGRAMOWYCH ZAPEWNIĄJĄCYCH UZYSKANIE EFEKTÓW

A) PRZYPISANIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DO ZAJĘĆ LUB GRUPY ZAJĘĆ NIEZALEŻNIE OD FORMY ICH PROWADZENIA

**B) ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ ORAZ TREŚCI PROGRAMOWE ZAPEWNIAJĄCE
UZYSKANIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ	TREŚCI PROGRAMOWE
Anatomia człowieka	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z budową podstawowych narządów i układów, ich topografią i funkcją. Student potrafi rozpoznać poszczególne struktury anatomiczne i zna ich funkcje. Ma możliwość wykorzystania zdobytej wiedzy na dalszych etapach kształcenia i poznaje zależności pomiędzy zdobytą wiedzą z funkcjonowaniem organizmu ludzkiego.
Metodologia badań i statystyka	Głównym celem zajęć jest przygotowanie studentów do przeprowadzenia badań i napisania pracy. Poznanie teoretycznych podstaw metodologii badań (cele, problemy, hipotezy, zmienne, wskaźniki, metody, techniki i narzędzia). Rozwijanie umiejętności strukturyzacji treści pracy, formułowania problemów i hipotez, konstruowanie narzędzi badawczych, prezentowania i analizowania wyników badań.
Mikrobiologia ogólna i żywności	Celem przedmiotu jest nabycie przez studentów wiedzy z zakresu biologii i właściwości chorobotwórczych drobnoustrojów odpowiedzialnych za zakażenia związane z wodą i żywnością oraz epidemiologii i profilaktyki chorób wywołanych przez te drobnoustroje.
Parazytologia	Zasadniczym celem przedmiotu jest przybliżenie wiadomości o pasożytach człowieka, epidemiologii chorób pasożytniczych. Zapoznanie z zasadami diagnostyki tych chorób oraz sposobach ich zapobiegania. Zaznajomienie z zagrożeniami zarażeniem pasożytami podczas wyjazdów do krajów tropikalnych.
Podstawy diagnostyki klinicznej	Celem zajęć jest opanowanie umiejętności analizowania wyników badań laboratoryjnych w określonych jednostkach chorobowych.
Technologie informacyjne	Głównym celem prowadzonych zajęć jest zdobycie przez studenta wiedzy i umiejętności do interpretowania i rozumienia wiedzy dotyczącej zasad działania komputera; wybranych programów komputerowych; komputerowych programów statystycznych; multimedialnych sposobów prezentacji wyników z badań.
Warsztaty komunikacji i prezentacji	Celem zajęć jest zdobycie umiejętności poprawnego formułowania myśli i prezentowania swoich opinii i zdania w wystąpieniach publicznych i w opracowaniach pisemnych. Zajęcia stanowią przygotowanie do sprawnego komunikowania się podczas studiów i w pracy zawodowej.
Wprowadzenie do studiów	Głównym celem prowadzonych zajęć jest zapoznanie studentów z zasadami obowiązującymi w uczelni, strukturą uczelni organizacjami studenckimi działającymi na terenie uczelni oraz informatyzacją pomocną w toku kształcenia.
Wychowanie fizyczne	Celem przedmiotu jest opanowanie przez studentów wybranych umiejętności ruchowych z podstawowych działań w-f, rozwój ogólnej sprawności fizycznej.
Żywnienie człowieka zdrowego i chorego (1)	Celem jest zaznajomienie studentów z normami żywienia i podstawowymi zaleceniami zdrowego odżywiania dla poszczególnych grup ludności. Zapoznanie studentów z obsługą programów do tworzenia jadłospisów oraz sprzętem antropometrycznym.
Biochemia ogólna i żywności	Celem zajęć jest zapoznanie z chemicznymi i fizycznymi właściwościami składników żywności, przemianami biochemicznymi tych związków w czasie przechowywania i przetwarzania surowców oraz produktów żywnościowych. Poznanie roli różnych substancji w tworzeniu sensorycznych i funkcjonalnych właściwości żywności.

Diety alternatywne	Głównym celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy z zakresu niekonwencjonalnego sposobu żywienia, z uwzględnieniem korzyści i zagrożeń dla zdrowia człowieka.
Fizjologia człowieka	Celem zajęć jest przyswojenie wiedzy obejmującej czynności organizmu człowieka i ich regulację. Poznawanie mechanizmów regulacyjnych determinujących integrację w organizmie. Zapoznanie studentów z podstawami mechanizmów fizjologicznych narządów i układów.
Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	Celem zajęć jest nauka studentów pierwszej pomocy przedmedycznej
Metody pisania prac projektowych	Zasadniczym celem przedmiotu jest przygotowanie studentów w zakresie wiedzy oraz umiejętności, które wspomogą proces zdobywania jak i wykorzystywania wiedzy. Składowymi podnoszącymi efektywność uczenia się będą informacje oraz umiejętności z zakresu: mnemotechnik czyli sposobów skuteczniejszego zapamiętywania, metod notowania nieliniowego, wiedzy na temat organizacji nauki oraz podnoszenia szybkości zapoznawania się z tekstem. W odniesieniu do tworzenia prac projektowych zagadnieniami poruszonymi podczas spotkań będzie projektowanie szkieletu pracy oraz zarządzanie całością projektu, tworzenie zadań, motywacja w zakresie tworzenia pracy, odpowiadanie na kluczowe pytania w zakresie tzw. "wsadu merytorycznego", poszukiwanie informacji, metody odwoływania się do badań oraz idei autorstwa innych osób. Dodatkową składową wzmacniającą efektywność obu elementów będzie wiedza dotycząca tzw. umiejętności krytycznego myślenia.
Podstawy genetyki człowieka	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z podstawowymi zasadami dziedziczenia oraz podłożem zmienności organizmów. Poznanie zależności między genotypem a fenotypem osobnika, w jaki sposób cechy są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Poznanie budowy i funkcji kwasów nukleinowych oraz technik służących ich analizie. Wprowadzenie w tematykę inżynierii genetycznej i biotechnologii.
Podstawy żywienia klinicznego człowieka	Głównym celem przedmiotu jest poznanie istoty, zasad leczenia dietetycznego w poszczególnych jednostkach chorobowych. Uzyskanie niezbędnej wiedzy do określenia zakresu i charakteru żywienia w stanie choroby. Poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu wspomaganiem dietą. Kształtowanie umiejętności układania jadłospisów z wykorzystaniem zasad i obowiązujących norm z uwzględnieniem stanu klinicznego.
Przygotowanie studenta do rynku pracy	Celem przedmiotu jest przekazanie wiedzy na temat prowadzenia działalności gospodarczej i zarządzania, w tym zarządzania jakością. Znajomość możliwych ścieżek własnego rozwoju zawodowego oraz możliwości zawodowych absolwenta dietetyki.
Żywność człowieka zdrowego i chorego (2)	Celem przedmiotu jest poznanie istoty i zasad leczenia dietetycznego w otyłości oraz chorób współistniejących. Zapoznanie studentów z działalnością gabinetu dietetycznego, ze szczególnym uwzględnieniem wywiadu żywieniowego oraz planowaniem jadłospisu.
Żywność funkcjonalna	Celem zajęć jest poznanie rodzajów i charakterystyki żywności funkcjonalnej i jej zastosowanie. Korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania tej żywności.
Chemia żywności	Zasadniczym celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z substancjami chemicznymi występującymi w żywności oraz z syntezą, identyfikacją i oznaczaniem wybranych składników w produktach żywnościowych.
Dietetyka pediatryczna	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z zasadami naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt. Wiedza z zakresu postępowania dietetycznego w wybranych chorobach wieku dziecięcego. Poznanie istoty zasad żywienia w wybranych stanach klinicznych wymagających żywienia dietetycznego. Wykorzystanie wskaźników oceny stanu

	zdrowia, odżywienia i rozwoju do tworzeniu modyfikacji dietetycznych dla zdrowych oraz chorych niemowląt i dzieci.
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	Celem przedmiotu jest przekazanie studentom wiedzy o wpływie szkodliwych substancji zawartych w produktach spożywczych i określenie ich wpływu na stan zdrowia. Zapoznanie z regulacjami prawnymi i wymogami z zakresu higieny i bezpieczeństwa żywności w Polsce i w Unii Europejskiej.
Przedmiot do wyboru	Celem jest poszerzenie wiedzy studentów na temat projektowania diet w poszczególnych jednostkach chorobowych lub w zakresie funkcjonowania nowych mediów w społeczeństwie.
Język obcy	Celem przedmiotu jest nabycie kompetencji językowych, zapoznanie z obcojęzyczną terminologią specjalistyczną związaną z dietetyką, nauka konturowania i reagowania na tematy specjalistyczne, tworzenie wypowiedzi poprawnych gramatycznie i stylistycznie, komunikacja w grupie, posługiwanie się językiem obcym w stopniu umożliwiającym komunikację z pacjentem.
Podstawy psychologii z elementami psychodietetyki	Głównym celem zajęć jest nabycie wiedzy z zakresu podstawowych procesów psychicznych istotnych dla rozumienia zachowań człowieka, sytuacji trudnych i ich wpływu na zachowania człowieka; psychologicznych problemów człowieka chorego. Poznanie wpływu emocji na zachowania żywieniowe oraz ich roli w różnych zaburzeniach odżywiania.
Technologia żywności i potraw	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z tematyką dotyczącą procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności i przygotowywaniu potraw. Kształtowanie postawy studenta do świadomego i odpowiedzialnego wykorzystywania wiedzy z technologii w pracy zawodowej.
Organizacja żywienia zbiorowego	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z zasadami i organizacją żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego, poznanie podstaw prawnych zarządzania nimi. Kształtowanie umiejętności w zakresie organizowania żywienia i zarządzania w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego. Zapoznanie z zasadami planowania i oceny żywienia zbiorowego przeznaczonego dla różnych grup wiekowych ludności z uwzględnieniem oczekiwań i potrzeb konsumentów zakładów żywienia zbiorowego.
Praktyka zawodowa	Głównym celem przedmiotu jest uzupełnienie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w zakresie studiowanego kierunku o doświadczenia praktyczne, niezbędne do spełnienia oczekiwań rynku pracy.
Żywnienie człowieka zdrowego i chorego (3)	Celem jest poznanie istoty i zasad leczenia dietetycznego w poszczególnych jednostkach chorobowych. Kształtowanie umiejętności układania jadłospisów z uwzględnieniem stanu klinicznego.
Analiza i ocena jakości żywności	Podstawowym celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami analitycznymi wykorzystywanymi w analizie żywności oraz procedurami przygotowania produktów spożywczych do badań i oznaczania w nich wybranych składników.
Kliniczny zarys chorób	Głównym celem zajęć jest poznanie epidemiologii, przyczyn, różnicowania, objawów i podstawowego leczenia jednostek chorobowych i ich wpływ na stan odżywienia. Poznanie problemów dietetycznych u pacjentów z chorobami internistycznymi. Nauka planowania odpowiedniej diety u pacjentów z chorobami internistycznymi.
Promocja zdrowia	Celem przedmiotu jest dostarczenie wiedzy na temat głównych zagadnień z zakresu promocji zdrowia. Uzyskanie wiedzy na temat działań służących umacnianiu zdrowia i kształtowaniu postawy prozdrowotnej.

Proseminarium	Celem zajęć jest przygotowanie do napisania pracy dyplomowej tj. przyswojenie standardów formalnych i merytorycznych pisanie pracy.
Towaroznawstwo żywności	Głównym celem zajęć jest zapoznanie studentów z podstawowymi definicjami w obszarze towaroznawstwa. Omówienie oceny towaroznawczej poszczególnych grup produktów spożywczych i ich znaczenie dla konsumenta.
Edukacja żywieniowa	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zadaniami dietetyka w ochronie zdrowia, z organizacją poradnictwa indywidualnego i grupowego, z wiedzą na temat edukacji żywieniowej, jej miejsca w edukacji zdrowotnej.
Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	Głównym celem przedmiotu jest zdobycie wiedzy na temat epidemiologii i profilaktyki chorób zakaźnych i niezakaźnych związanych ze środowiskiem i stylem życia. Przekazanie wiedzy na temat zastosowania metod epidemiologicznych w nadzorze sanitarno-epidemiologicznym oraz poznanie struktury i zadań instytucji prowadzących te działania.
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z pożywieniem	Zasadniczym celem przedmiotu jest poznanie działania leków: efektów ich działania, działań niepożądanych i interakcji leków oraz ich toksyczności. Wpływ żywności na efekty działania leków. Poznanie zasad bezpieczeństwa farmakoterapii, stosowania leków w terapii określonych schorzeń. Poznanie poszczególnych grup leków oraz możliwości zmian dostępności biologicznej preparatów leczniczych pod wpływem żywności
General electives	Celem kształcenia jest przyswojenie przez studenta podstaw zarządzania organizacją systemu ochrony zdrowia lub przyswojenie wiedzy na temat wpływu różnic kulturowych na zarządzanie projektami.
Seminarium dyplomowe	Celem zajęć jest zapoznanie z teoretycznymi podstawami planowania procesu badawczego. Zapoznanie z praktycznymi rozwiązaniami w zakresie prowadzenia badań w zakresie studiowanej specjalności. Wdrożenia do opracowania planu postępowania badawczego, opisu, analizy i interpretacji wyników badań. Celem jest również pomoc w napisaniu pracy dyplomowej.
Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	Celem zajęć jest nabycie podstawowej wiedzy z zakresu etyki. Poznanie najważniejszych założeń etycznych w odniesieniu do człowieka. Poznanie zasad etyki medycznej i ich praktyczne zastosowanie.
Filozofia z elementami etyki	Celem zajęć jest uzupełnienie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w zakresie rozumienia dorobku myśli filozoficznej i jej zastosowania w pracy psychologa oraz stosowanie norm etycznych w bieżącej działalności diagnostycznej i pomocowej.
Marketing i organizacja pracy dietetyka	Główny, celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z pojęciami i zagadnieniami z zakresu marketingu w opiece zdrowotnej i zasad tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości
Nutrigenomika i nutrigenetyka	Celem prowadzonych zajęć jest zapoznanie studenta z tematyką nutrigenomiki i nutrigenetyki, możliwych interakcji genotyp-dieta i ich roli w wybranych procesach fizjologicznych/chorobowych. Poznanie możliwości wykorzystania doniesień z zakresu nutrigenomiki i nutrigenetyki w praktyce klinicznej. Przybliżenie wiedzy i umiejętności w zakresie terapii dietetycznej pacjenta z zaburzeniami odżywiania spowodowanymi czynnikami genetycznymi i epigenetycznymi.
Alergie i nietolerancje pokarmowe u dzieci – dietoterapia	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z problematyką alergii pokarmowych u dzieci oraz omówienie zasad dietoterapii.
Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami treningu fizycznego i zmianami adaptacyjnymi organizmu pod wpływem wysiłku. Nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu zastosowania badań fizjologicznych w kontroli efektów treningowych w wybranych dyscyplinach sportu.
Chemia żywności	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami związanymi z substancjami chemicznymi występującymi w żywności oraz

	z syntezą, identyfikacji i oznaczaniem wybranych składników w produktach żywnościowych.
Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego	Zapoznanie z zasadami stosowania wysiłku fizycznego w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. Dobór odpowiedniego rodzaju aktywności fizycznej i czasu jej trwania w poszczególnych jednostkach chorobowych
Coaching zdrowotny	Zapoznanie studentów z nowoczesnymi metodami pracy fizjoterapeutycznej w szczególności z coachingiem zdrowotnym i dialogiem motywującym. Poznanie obowiązujących na świecie i w Polsce standardów rozwoju kompetencji w zakresie coachingu.
Dialog motywujący	Zapoznanie studentów z podstawami teoretycznymi i praktycznymi techniki dialogu motywującego
Dietetyka w geriatricznym i gerontologii	Zapoznanie studentów z tematyką procesu starzenia się organizmu oraz problemów żywieniowych osób w starszym wieku.
Interwencje żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych	Zapoznanie studentów z zaleceniami żywieniowymi dla wybranych jednostek chorobowych
Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych	Zapoznanie studentów z psychologicznymi aspektami wpływającymi na kształtowanie się nawyków żywieniowych
Ocena stanu odżywienia u niemowląt, dzieci i młodzieży	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z metodami służącymi do oceny stanu odżywienia pacjentów pediatrycznych
Poradnictwo żywieniowe w chorobach nowotworowych	Zapoznanie studentów ze spektrum problemów żywieniowych u chorych na nowotwory.
Projektowanie diet w chorobach autoimmunologicznych	Zapoznanie studentów z pojęciem chorób autoimmunizacyjnych oraz przedstawienie zaleceń żywieniowych w wybranych jednostkach chorobowych1 o podłożu autoimmunologicznym.
Psychodietetyka w terapii nadwagi i otyłości	Przedstawienie studentom psychologicznego aspektu nadwagi i otyłości oraz możliwości wsparcia psychodietetycznego dla pacjentów z nadmierną masą ciała
Psychologia emocji i motywacji	Zapoznanie studentów z teoretycznymi i praktycznymi podstawami z zakresu psychologii emocji i motywacji.
Psychologiczne aspekty odżywiania się	Zapoznanie studentów z teoretycznymi i praktycznymi podstawami z zakresu psychodietetyki
Rozszerzanie diety niemowląt	Celem przedmiotu jest omówienie zasad rozszerzania diety niemowląt zgodnie z aktualną wiedzą naukową
Spotkanie z opiekunem praktyk	Celem przedmiotu jest wprowadzenie studentów z organizację oraz sposób zaliczenia praktyk na kierunku dietetyka
Suplementy diety w sporcie	Zapoznanie studentów z wpływem suplementów, odżywek i innych środków na podwyższenie sprawności i poprawienie wydolności organizmu
Trening personalny w żywieniu	Zapoznanie studentów ze specyfiką treningu osobistego, z zasadami monitorowania postępów treningowych i odnowy biologicznej. Ukierunkowanie na kompleksowość treningu osobistego (wywiad, diagnozowanie, dobór treningu, dieta i suplementacja, monitorowanie postępów treningowych).
Zaburzenia odżywiania	Przedstawienie studentom złożonej problematyki zaburzeń odżywiania się oraz ukazanie roli dietetyka w procesie terapeutycznym.
Żywność i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami prawidłowego żywienia osób uprawiających sport, w zależności rodzaju uprawianej dyscypliny sportu oraz od intensywności obciążeń – w czasie treningu, zawodów i odnowy po wysiłku
Żywność kobiet ciężarnych i karmiących 1	Zapoznanie studentów z problematyką żywienia u kobiet ciężarnych i karmiących.
Żywność kobiet ciężarnych i karmiących 2	Zapoznanie studentów z problematyką żywienia u kobiet ciężarnych i karmiących.

Żywienie w chorobach metabolicznych i gastroenterologii	Zapoznanie studentów z definicją chorób metabolicznych oraz potrzeb żywieniowych pacjentów. Omówienie zasadności dietoterapii w gastroenterologii.
Żywienie w wybranych jednostkach chorobowych u dzieci	Celem przedmiotu jest zapoznanie z klinicznym zarysem chorób u pacjentów pediatrycznych oraz zasadami dietoterapii.

IV. PROGRAM STUDIÓW

Zgodnie z Uchwałą Senatu nr 39/III/2023 Uczelnia zatwierdziła następującą ofertę specjalności dla studentów rozpoczynających naukę w semestrze zimowym w roku akademickim 2023/2024:

1. Dietetyka medyczna
2. Dietetyka sportowa
3. Psychodietetyka
4. Dietetyka pediatryczna

A) PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSYCYPLIN NAUKOWYCH

L.p.	Dyscypliny naukowe	% PUNKTÓW ECTS
1.	Nauki o zdrowiu (dyscyplina wiodąca)	85
2.	Technologia żywności i żywienia	15

B) PODSTAWOWE WSKAŹNIKI ECTS OKREŚLONE DLA PROGRAMU STUDIÓW

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	STUDIA STACJONARNE 101,3
	STUDIA NIESTACJONARNE 101,3
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	120,0 ST 119,6 NST
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w	13

ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	66
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	39

C) WYMIAR, ZASADY I FORMY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Wymiar: 960 godzin praktyk zawodowych.

Student wyznaczoną liczbę godzin (w sumie) musi odbyć do końca trybu kształcenia.

Student ma możliwość zorganizowania praktyki indywidualnie bądź z pomocą Biura Obsługi Studenta.

Student udający się na odbycie praktyk zawodowych, powinien wypełnić oświadczenie wstępne, na podstawie którego tworzona jest umowa oraz skierowanie (dla pracodawcy) jak również zaświadczenie o odbytej praktyce, program praktyk, karta czasu pracy praktykanta oraz efekty kształcenia. Po zakończonych praktykach student dostarcza całą dokumentację na uczelnię, gdzie jest ona opiniowana przez opiekuna praktyk.

Praktyki zawodowe mogą odbywać się w formie stacjonarnej lub hybrydowej.

D) SPOSOBY WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGANÝCH PRZEZ STUDENTA W TRAKCIE CAŁEGO CYKLU KSZTAŁCENIA

- a. **test, kolokwium** - zestaw punktowanych pytań lub zadań sprawdzający wiedzę studenta
 - i. Typ 1 - pytania zamknięte (jednokrotnego, wielokrotnego wyboru lub dopasowywania)
 - ii. Typ 2 - zadania obliczeniowe, problemowe, decyzyjne
 - iii. Typ 3 - pytania otwarte (analiza wybranego materiału)
- b. **egzamin pisemny** - zestaw pytań otwartych lub zamkniętych przeprowadzany w formie pisemnej
- c. **egzamin ustny** - przeprowadzany w formie ustnej – zawiera zestaw pytań otwartych
- d. **projekt** - przeprowadzenie złożonego działania zmierzającego do osiągnięcia określonego celu – zbieranie, opracowanie i przedstawienie informacji oraz wyników przeprowadzonych badań w formie pisemnej
- e. **referat** - krótka forma pisemna lub ustna, może być przedstawiona publicznie (np. w grupie)
- f. **prezentacja** - przedstawianie problemu, procesu, stanu, zjawiska z określonego tematu w sposób opisowy lub porządkujący. Samodzielne wyznaczenie klucza, według którego przebiega prezentacja
- g. **esej**:
 - i. Typ 1 - wybór tematu samodzielny lub spośród zaproponowanych przez nauczyciela akademickiego - tworzenie recenzji, interpretacji, opisu, diagnozy zjawiska lub problemu - przypisywanie ogólnych zjawisk do konkretnych przykładów

- ii. Typ 2 - dokonywanie opisu i charakterystyki procesów, zjawisk na podstawie konkretnego materiału lub przypadku
- h. **wypowiedź ustna indywidualna** - wyjaśnienie lub odpowiedź ustna na postawione pytanie (student odpowiada samodzielnie i indywidualnie)
- i. **uczestnictwo w dyskusji** - udział w ustnej wymianie poglądów na określony temat poparty stosowną argumentacją
- j. **studium przypadku (case study)** - analiza pojedynczego przypadku, tj. szczegółowy opis przypadku, zazwyczaj rzeczywistego, pozwalający wyciągnąć wnioski co do przyczyn i rezultatów jego przebiegu i przełożenie ich szerzej do danego modelu biznesowego, cech rynku, uwarunkowań technicznych, kulturowych, społecznych itp.
- k. **raport, sprawozdanie z zadania terenowego** - zapoznanie się z formą pracy lub zadaniami oraz przygotowanie i opracowanie sprawozdania podsumowującego na ten temat
- l. **zadania praktyczne** - ukierunkowane na umiejętności zawodowe; w szczególności z wykorzystaniem właściwych programów komputerowych; wykonywanie konkretnych zdań aplikacyjnych
- m. **samodzielne rozwiązywanie zadań** - indywidualne dochodzenie do rozstrzygnięcia zadanego problemu lub kwestii
- n. **aktywny udział w zajęciach** – wykonywanie poleceń prowadzącego włączanie się studenta w przebieg zajęć, współpraca z prowadzącym
- o. **obserwacja studentów przez nauczyciela akademickiego** - obserwacja pewnych etapów zajęć przez prowadzącego zajęcia, sporządzanie notatek dot. poszczególnych studentów
- p. **praca dyplomowa** - praca pisemna w formie projektu, którą studenci przygotowują w grupie w celu zaliczenia seminarium i uzyskania możliwości przystąpienia do egzaminu dyplomowego
- q. **praca magisterska** - praca pisemna, którą student przygotowuje jako podsumowanie nauki w celu zdobycia tytułu zawodowego magistra po uzyskaniu pozytywnej oceny z egzaminu magisterskiego

Tabela form weryfikacji efektów uczenia się

Metoda weryfikacji/Obszary	Wiedza	Umiejętności	Kompetencje społeczne
Test, kolokwium	X	X	
Egzamin pisemny	X	X	
Egzamin ustny	X	X	
Projekt	X	X	X
Referat	X	X	
Prezentacja	X	X	X
Esej	X	X	X
Wypowiedź ustna indywidualna	X	X	
Uczestnictwo w dyskusji		X	X
Studium przypadku (case study)	X	X	
Raport, sprawozdanie z zadania terenowego	X	X	

Zadania praktyczne		X	X
Samodzielne rozwiązywanie zadań		X	
Aktywny udział w zajęciach		X	X
Obserwacja studentów przez nauczyciela akademickiego			X
Praca dyplomowa	X	X	X
Praca magisterska	X	X	

E) WYKAZ ZAJĘĆ LUB GRUPY ZAJĘĆ Z PRZYPISANIEM PUNKTÓW ECTS

WYKAZ ZAJĘĆ LUB GRUP ZAJĘĆ	PUNKTY ECTS
Anatomia człowieka	4
Metodologia badań i statystyka	2
Mikrobiologia ogólna i żywności	4
Parazytologia	2
Podstawy diagnostyki klinicznej	3
Technologie informacyjne	2
Warsztaty komunikacji i prezentacji	3
Wprowadzenie do studiów	0
Wychowanie fizyczne	0
Żywnienie człowieka zdrowego i chorego	12
Biochemia ogólna i żywności	3
Diety alternatywne	3
Fizjologia człowieka	3
Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	2
Metody pisania prac projektowych	3
Podstawy genetyki człowieka	3
Podstawy żywienia klinicznego człowieka	2
Przygotowanie studenta do rynku pracy	2
Żywność funkcjonalna	2
Chemia żywności	3
Dietetyka pediatryczna	3
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	6
Przedmiot do wyboru	4
Język obcy	8
Podstawy psychologii z elementami psychodietetyki	2
Analiza i ocena jakości żywności	2
Technologia żywności i potraw	3
Praktyka zawodowa	39
Organizacja żywienia zbiorowego	2
Kliniczny zarys chorób	3
Promocja zdrowia	2
Proseminarium	1
Towaroznawstwo żywności	3

Edukacja żywieniowa	2
Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	2
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z pożywieniem	3
General Electives	3
Seminarium dyplomowe	14
Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	2
Filozofia z elementami etyki	2
Marketing i organizacja pracy dietetyka	2
Nutrigenomika i nutrigenetyka	2
Blok przedmiotów specjalnościowych	18