



**Wyższa Szkoła Bankowa
Gdańsk Gdynia**

Wyższa Szkoła Bankowa w Gdańsku
Wydział Zdrowia

Program studiów
Dla kierunku
„Dietetyka”
Studia Pierwszego Stopnia

Studia: stacjonarne/ niestacjonarne

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 | stacjonarne/ niestacjonarne | |
| Czas trwania studiów (w semestrach) | 6 semestrów | |
| łącna liczba punktów ECTS dla danej formy studiów. | 186 | |
| łącna liczba godzin określona w programie studiów | Studia stacjonarne 1774 h | Studia niestacjonarne 1284 h |
| Tytuł zawodowy nadawany absolwentom | licencjat | |
| Wymiar praktyk zawodowych | 960 h | |
| Język prowadzenia studiów | polski | |
| Rok rozpoczęcia cyklu kształcenia | 2022/2023 | |

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 NIEZŁAŻNIE 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 wspomaganych 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. |
| Żywnienie człowieka zdrowego i chorego (4) | Celem prowadzonych zajęć jest zapoznanie studentów z wytycznymi dotyczącymi planowania jadłospisów w poszczególnych jednostkach chorobowych. |
| 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. |

IV. PROGRAM STUDIÓW

Zgodnie z Uchwałą Senatu nr 15/II/2022 Uczelnia zatwierdziła następującą ofertę specjalności dla studentów rozpoczynających naukę w semestrze zimowym w roku akademickim 2022/2023:

1. Dietetyka medyczna
2. Dietetyka sportowa
3. Nowoczesne metody żywienia w turystyce i rekreacji
4. Psychodietetyka
5. 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 108,4 |
| | STUDIA NIESTACJONARNE 108,4 |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne | 138,1 ST 137,7 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 ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne | 13 |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru | 84 |

| | |
|---|----|
| 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 zadań 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 | 15 |
| 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 | 3 |
| 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 |