

## Program studiów

## 1. Ogólna charakterystyka studiów

Nazwa kierunku studiów: <b>dietetyka</b>	
Poziom kształcenia: <b>studia pierwszego stopnia</b>	Klasyfikacja ISCED-F 2013: <b>0915</b>
Profil kształcenia: <b>ogólnoakademicki</b>	Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: <b>licencjat</b>
Forma studiów: <b>stacjonarne / niestacjonarne (S / N)</b>	Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: <b>189</b>
Liczba semestrów: <b>6</b>	Łączna liczba godzin zorganizowanych zajęć dydaktycznych: <b>1895 / 983 (S / N)</b>
Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin i określenie procentowego udziału liczby punktów ECTS: <b>technologia żywności i żywienia (70%), nauki o zdrowiu (30%)</b>	
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>96 / 54 (S / N)</b>
Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych:	<b>5</b>
Liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom do wyboru:	<b>63</b>
Liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym oraz liczba godzin praktyk zawodowych:	<b>14 / 350</b>

## 2. Wykaz przedmiotów

Nr semestru. Nr przedmiotu <sup>1</sup> . Nazwa przedmiotu	ECTS	Kategoria przedmiotu <sup>2</sup>	Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się przedmiotu	Symbole kierunkowych efektów uczenia się	Jednostka realizująca
1.1. Chemia żywności	7	K	Rola wody, składników mineralnych i makromolekuł (białka, lipidy, sacharydy) i ich pochodnych w kształtowaniu właściwości funkcjonalnych żywności. Chemiczne i biologiczne funkcje witamin. Charakterystyka barwników, substancji zapachowych, prozdrowotnych i antyżywnościowych występujących w żywności. Karotenoidy, chlorofil, barwniki hemowe, antocyjany, betalainy. Substancje niepożądane i dodatki. Związki zapachowe w żywności. Wpływ przechowywania oraz zabiegów technologicznych na składniki żywności.	D1A_W01 D1A_W07 D1A_U01 D1A_K04	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
1.2. Psychologia ogólna	5	K	Psychologia jako dyscyplina naukowa. Miejsce psychologii wśród innych nauk społecznych i humanistycznych. Psychologiczne i społeczne podstawy zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych. Koncepcje psychologiczne człowieka. Biologiczne podstawy zachowań człowieka, terminologia z zakresu neuronauki i neuropsychologii. Procesy rozwoju człowieka w cyklu życia i jego psychospołecznych uwarunkowań. Podstawowe zjawiska społeczne i zagadnienia psychologii społecznej. Zagadnienia zdrowia i zaburzeń psychicznych, w tym zaburzeń odżywiania. Funkcjonowanie procesów poznawczych i emocjonalno-motywacyjnych. Podstawowe koncepcje psychologiczne osobowości, struktura i elementy osobowości.	D1A_W12 D1A_U03 D1A_K01	Instytut Żywnienia Człowieka i Dietetyki

1.3. Anatomia człowieka	5	K	Podstawowe zagadnienia z zakresu anatomii człowieka. Charakterystyka komórki, tkanki i narządu. Omówienie układów: kostnego, mięśniowego, hormonalnego, pokarmowego, oddechowego, wydalniczego, płciowego i krążenia. Skład i znaczenie krwi i limfy.	D1A_W02 D1A_U01 D1A_K01	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
1.4. Kwalifikowana pierwsza pomoc	4	K	Postępowanie przedmedyczne w ramach pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia. Poszkodowany (chory) nieprzytomny. Zatrzymanie krążenia i oddychania, resuscytacja krążeniowo-oddechowa. Stany zagrożenia życia związane z układem nerwowym, drgawki i udar mózgu. Cukrzyca, hiperglikemia, śpiączka cukrzycowa, hipoglikemia. Stany zagrożenia życia związane z układem krążenia, omdlenie, zawał mięśnia sercowego, ostry obrzęk płuc. Stany zagrożenia życia związane z układem oddechowym, astma oskrzelowa, odma opłucnowa. Wstrząs hipowolemiczny, anafilaktyczny i kardiogeny. Urazy tkanek miękkich, kończyn, głowy, szyi, kręgosłupa i rdzenia kręgowego, klatki piersiowej, brzucha i miednicy. Ciała obce w gałce ocznej i obrażenia chemiczne. Zatrucia. Oparzenia, udar cieplny, odmrożenia, utonięcie, hipotermia, porażenie prądem elektrycznym. Stany zagrożenia życia ciężarnych, dzieci i niemowląt.	D1A_W02 D1A_W03 D1A_U11 D1A_K04 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
1.5. Wychowanie fizyczne N <sup>3</sup> – nie jest realizowany	0	W, O	Opanowanie i doskonalenie umiejętności ruchowych na siłowni lub w ramach dyscyplin do wyboru: aerobik, spinning, tenis, tenis stołowy, pływanie, jeździectwo i nordic walking. Opanowanie i doskonalenie umiejętności gry w zespołowych grach sportowych do wyboru: piłka nożna, piłka ręczna, siatkówka, koszykówka, unihokej. Planowanie wysiłku fizycznego i jego kontrola. Bezpieczeństwo podczas uprawiania ćwiczeń. Przepisy dotyczące wybranych dyscyplin sportowych i ich stosowanie w praktyce.	D1A_W11 D1A_K04	Centrum Kultury Fizycznej
1.6. Technologia informacyjna A	2	O	Zasady korzystania z wirtualnego dziekanatu. Zasoby i zasady korzystania z elektronicznej informacji bibliotecznej oraz internetowych naukowych baz danych. Podstawy komputerowej edycji tekstu, tworzenie list wielopoziomowych. Formatowanie tabel, tworzenie korespondencji seryjnej. Analizowanie ankiet, zastosowanie tabel przestawnych, tworzenie wykresów i wykorzystanie funkcji bazodanowych. Tworzenie prezentacji w pakiecie Power Point.	D1A_U09 D1A_K01	Katedra Metod Matematycznych i Statystycznych

1.7. Wiedza społeczna	3	W, H, O	<p>Organizacja życia w uczelni, zasady jej funkcjonowania. Etykieta zachowań akademickich. Ogólne zasady prowadzenia korespondencji, w tym elektronicznej. Autoprezentacja, komunikacja werbalna i niewerbalna. Współczesny kodeks norm obowiązujących organizatora i uczestnika spotkań służbowych i prywatnych. Charakterystyka procesu studiowania, samokształcenie i rola motywacji. Psychologiczne i środowiskowe czynniki determinujące prawidłową koncentrację.</p> <p>Podstawy bezpieczeństwa pracy (nauki) z uwzględnieniem obowiązków pracodawcy (uczelni) oraz pracownika (studenta). Elementy ergonomicznego układu człowiek-praca, w kontekście podstaw fizjologicznych organizmu ludzkiego i środowiska pracy, z uwzględnieniem antropometrii i higieny pracy. Elementy patologii zawodowej w zależności od kierunku studiów. Ryzyko zawodowe i zagrożenia ze strony środowiska pracy, profilaktyka medyczna i organizacyjna. Zagadnienia ratownictwa przedmedycznego oraz bezpieczeństwa pożarowego. Podstawowe wiadomości o prawie autorskim i prawie własności przemysłowej. Prawna ochrona odmian roślin oraz ras zwierząt.</p> <p>Wyzwania życiowe związane z nowym środowiskiem jakim jest uczelnia wyższa, w szczególności związane z nabywaniem kompetencji społecznych młodego dorosłego. Kształtowanie prozdrowotnych postaw życiowych. Prawidłowe funkcjonowanie w wymiarze psychicznym i społecznym wzmacniające zasoby osobiste.</p> <p>Umiejętność rozpoznawania zachowań ryzykownych dla zdrowia, w tym uzależnień oraz niepoprawnych nawyków żywieniowych. Pomoc i wsparcie psychologiczne.</p>	D1A_W12 D1A_W13 D1A_W14 D1A_U03 D1A_K01 D1A_K04	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej Katedra Mechaniki i Techniki Ciepłej Katedra Prawa i Organizacji Przedsiębiorstw w Agrobiznesie Katedra Nauk Społecznych i Pedagogiki
1.8. Etyka zawodu dietetyka	1	K	<p>Wprowadzenie do przedmiotu etyki, podstawowe pojęcia, podział. Etyka ogólna a etyka zawodowa. Wybrane szkoły filozoficzno-etyczne. Zasady etyki medycznej. Idea tolerancji a praca dietetyka, religijne i kulturowe odrębności dietetyczne pacjenta. Bioetyka. Wybrane procedury medyczne i ich ujęcie w aspekcie moralności. Etyka badań naukowych. Dylematy moralne w pracy dietetyka i ich analiza w oparciu o logiczne argumenty i wybrane teorie etyczne. Przestrzeganie praw pacjenta jako powinność moralna dietetyka.</p>	D1A_W14 D1A_K01 D1A_K02 D1A_K03 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
2.1. Fizjologia człowieka	7	K	<p>Znaczenie fizjologii jako nauki o funkcjonowaniu organizmów żywych. Homeostaza. Układ nerwowy, budowa i jego podział. Zmysły. Mięśnie (szkieletowe, gładkie, mięsień sercowy). Krew (surowica i osocze krwi, hematokryt). Rodzaje odporności i termoregulacja. Układ krążenia. Układ oddechowy. Wydzielanie wewnętrzne. Rodzaje hormonów i mechanizmy ich działania. Trawienie i wchłanianie. Regulacja funkcjonowania przewodu pokarmowego. Rozród człowieka. Fizjologia gruczołu mlekowego. Laktacja. Wydalanie - fizjologia nerki.</p>	D1A_W02 D1A_W03 D1A_U04 D1A_K01	Katedra Fizjologii i Biochemii Zwierząt
2.2. Mikrobiologia ogólna i żywności	6	K	<p>Budowa komórki prokariotycznej i eukariotycznej. Podstawy systematyki i nazewnictwa. Skład chemiczny komórki bakteryjnej. Przetrawnikowanie. Wirusy. Charakterystyka poszczególnych grup mikroorganizmów. Regulacja procesów metabolicznych. Makro- i mikroelementy. Pobieranie pokarmu. Pojęcie wzrostu u mikroorganizmów. Rola drobnoustrojów w środowisku naturalnym. Charakterystyka najważniejszych grup drobnoustrojów występujących w produktach spożywczych. Wykorzystanie mikroorganizmów w produkcji żywności. Procesy fermentacyjne. Rodzaje mikrobiologicznego psucia. Źródła zakażenia żywności. Mikrobiota chorobotwórcza przenoszona przez żywność. Bakteryjne zatrucia pokarmowe.</p>	D1A_W05 D1A_W07 D1A_U01 D1A_K01	Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności

2.3. Parazytologia	4	K	Parazytologia ogólna i interakcje w układzie żywiciel-pasożyt. Morfologia, anatomia, cykle rozwojowe, epidemiologia i pozycja systematyczna charakteryzująca główne grupy organizmów pasożytniczych, takich jak pierwotniaki, robaki płaskie i obłe, stawonogi). Diagnostyka parazytologiczna. Choroby przenoszone przez stawonogi, choroby wywołane przez geohelminy, mięczaki jako wektory chorób, helminy przewodu pokarmowego.	D1A_W05 D1A_W06 D1A_U01 D1A_K01	Instytut Zoologii
2.4. Biochemia ogólna i żywności	6	K	Biomolekuły budujące komórki oraz elementy ich struktury i funkcje. Synteza i przemiany biomolekuł komórkowych. Udział poszczególnych związków (białek, kwasów nukleinowych, cukrów, lipidów, witamin) w procesach fizjologicznych. Porównanie procesów katabolicznych i anabolicznych człowieka. Wpływ zakłóceń metabolizmu (w tym genetycznych, wywołanych chorobami cywilizacyjnymi i niedoborami pokarmowymi) na zdrowie człowieka. Trawienie i wchłanianie składników pokarmowych.	D1A_W01 D1A_W07 D1A_U01 D1A_K01	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
2.5. Grupa przedmiotów społeczno-humanistycznych do wyboru	2	W, H, O	Wybrane zagadnienia z zakresu filozofii: życie, istnienie, rzeczywistość, podstawowe pojęcia ontologiczne, wprowadzenie do filozofii przyrody. Elementy etyki i bioetyki: podstawowe pojęcia, systemy etyki, przemiany w myśleniu etycznym, kwestie sporne. Wybrane aspekty nauk społecznych i ich wzajemne powiązania: wprowadzenie do psychologii, w tym omówienie głównych nurtów w psychologii osobowości oraz kluczowych pojęć psychologii społecznej. Elementy pedagogiki społecznej ze szczególnym uwzględnieniem relacji jednostka-społeczeństwo, czynników socjalizacji oraz sprzyjających rozwojowi dysfunkcji społecznych. Zagadnienia łączące problematykę społeczną i wiedzę przyrodniczą. Relacje człowieka do świata roślin i zwierząt, odpowiedzialności społecznej wobec środowiska oraz ukazanie miejsca ekologii w świadomości społecznej. Aktualne problemy ochrony przyrody i środowiska. Społeczne aspekty zmian klimatu.	D1A_W12 D1A_W13 D1A_W14 D1A_U03 D1A_K01 D1A_K05	Katedra Fitopatologii Leśnej Katedra Meteorologii Katedra Nauk Społecznych i Pedagogiki
2.6. Język obcy N – nie jest realizowany w tym semestrze	2	W, O	Opanowanie słownictwa z zakresu wiedzy o środowisku naturalnym i ekologii oraz terminologii dotyczącej środowiska akademickiego i jego problematyki. Nabywanie umiejętności rozumienia tekstu czytanego o charakterze ogólnoakademickim. Doskonalenie znajomości wybranych struktur leksykalno-gramatycznych niezbędnych do pracy z tekstem specjalistycznym. Pogłębianie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	D1A_U12 D1A_K01	Studium Języków Obcych
2.7. Wychowanie fizyczne N – nie jest realizowany	0	W, O	Opanowanie i doskonalenie umiejętności ruchowych na siłowni lub w ramach dyscyplin do wyboru: aerobik, spinning, tenis, tenis stołowy, pływanie, jeździectwo i nordic walking. Opanowanie i doskonalenie umiejętności gry w zespołowych grach sportowych, do wyboru: piłka nożna, piłka ręczna, siatkówka, koszykówka, unihokej. Planowanie wysiłku fizycznego i jego kontrola. Bezpieczeństwo podczas uprawiania ćwiczeń. Przepisy dotyczące wybranych dyscyplin sportowych i ich stosowanie w praktyce.	D1A_W11 D1A_K04	Centrum Kultury Fizycznej

2.8. Praktyka zawodowa (200 h)	8	W, K	Organizacja, funkcjonowanie i praca w ramach praktyki technologicznej (w kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, żłobkowej, domu opieki, restauracji, ośrodków wczasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej). Organizacja, funkcjonowanie i praca w ramach praktyki opiekuńczej (oddział szpitalny, dom pomocy społecznej, hospicjum, dom spokojnej starości, zakład opieki zdrowotnej).	D1A_W07 D1A_W12 D1A_W14 D1A_U02 D1A_U03 D1A_U07 D1A_K01 D1A_K04 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
3.1. Analiza i ocena jakości żywności	5	K	Zasady pobierania i przygotowania próbek do badań (surowce i produkty żywnościowe). Wykorzystanie instrumentalnych metod do pomiaru stężeń składników żywności. Metody fizyczne i chemiczne do oceny białek, cukrów i tłuszczów, oznaczanie wartości żywieniowej. Wykorzystanie metod chromatografii adsorpcyjnej i sączenia molekularnego do separacji składników w produktach spożywczych. Kryteria doboru metody zgodnej z obowiązującymi normami, walidacja, ocena i interpretacja uzyskanych wyników pomiarów.	D1A_W01 D1A_W07 D1A_U01 D1A_K04	Katedra Biochemii i Analizy Żywności
3.2. Genetyka	5	K	Genetyka dla dietetyka. Budowa komórki zwierzęcej i chromosomów. Cykl komórkowy. Mitotyczne i mejotyczne podziały komórkowe. Dziedziczenie cech. Dziedziczenie cech sprzężonych. Niezależne dziedziczenie cech. Rodzaje zmienności organizmów. Zmienność cech ilościowych. Genetyczna struktura populacji. Budowa i zmienność DNA. Ekspresja genów. Mutacje genomowe, chromosomowe i genowe. Choroby uwarunkowane genetycznie. Leczenie dietetyczne wybranych chorób uwarunkowanych genetycznie.	D1A_W03 D1A_W04 D1A_U01 D1A_K01	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
3.3. Podstawy żywienia człowieka	6	K	Wprowadzenie do nauki o żywieniu. Trawienie i przyswajanie pokarmu. Przemiana materii i energii. Wartość energetyczna pożywienia. Białka, węglowodany, tłuszcze, składniki mineralne i witaminy w żywieniu. Wartość odżywcza żywności, jej wzbogacanie i znakowanie. Normy i planowanie żywienia. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Dietetyka i epidemiologia żywienia.	D1A_W03 D1A_W08 D1A_W09 D1A_U02 D1A_U06 D1A_K03 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
3.4. Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	6	K	Charakterystyka procesów produkcji i przechowywania surowców, półproduktów i gotowych dań. Elementy składowe i charakterystyka procesu produkcyjnego i technologicznego. Czyszczenie surowców. Procesy i operacje mechaniczne, fizykochemiczne, emulgowania, koagulacji i żelowania, chemiczne. Utrwalanie żywności. Obróbka cieplna w technologii potraw. Produkcja potraw z mięsa, jaj, produktów mlecznych i zbożowych w żywieniu dietetycznym. Technologia potraw z owoców i warzyw. Napoje w żywieniu dietetycznym. Tłuszcze przeznaczone do żywienia człowieka zdrowego i chorego.	D1A_W05 D1A_W07 D1A_U07 D1A_K03 D1A_K04	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej

3.5. Higiena i toksykologia żywności	5	K	Podstawowe wiadomości z zakresu higieny, bezpieczeństwa i toksykologii żywności. Dawki i klasy toksyczności, rodzaje i przyczyny zatruc. Metabolizm i mechanizmy działania trucizn. Czynniki warunkujące przebieg zatruc. Substancje naturalne pochodzenia roślinnego o działaniu toksycznym. Trucizny i zatrucia grzybami owocnikowymi. Mikotoksyny i mikotoksykozy. Trucizny pochodzenia zwierzęcego. Zatrucia i zakażenia pokarmowe wywołane drobnoustrojami. Jady bakteryjne. Choroby zakaźne i pasożytnicze odzwierzęce. Charakterystyka wybranych trucizn i zatruc wybranymi kontaminantami. Substancje szkodliwe powstające podczas przetwarzania żywności. Bezpieczeństwo substancji dodatkowych. Toksykologia środków uzależniających.	D1A_W01 D1A_W05 D1A_W10 D1A_U01 D1A_K03	Instytut Żywnienia Człowieka i Dietetyki
3.6. Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2	H, K	Opieka zdrowotna i działania na rzecz zdrowia. Prawo jako instrument realizacji polityki państwa w zakresie ochrony zdrowia. Systemy opieki zdrowotnej i ich finansowanie. Dietetyk jako podmiot prawa administracyjnego, cywilnego oraz charakterystyka aktów prawnych bezpośrednio regulujących wykonywanie zawodu dietetyka. Prawa pacjenta w polskim systemie prawa ochrony zdrowia i odpowiedzialność personelu medycznego. Wybrane zagadnienia prawa żywnościowego związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	D1A_W14 D1A_U09 D1A_K01 D1A_K02	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
3.7. Język obcy	2	W, O	Pogłębianie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Rozwijanie zasobu terminologii specjalistycznej. Doskonalenie umiejętności budowania wypowiedzi na tematy związane z kierunkiem studiów. Stosowanie wyrażen potrzebnych do realizacji celów w zakresie interakcji ustnych, obejmujących struktury używane do: wyrażania i uzasadniania swoich poglądów w sposób kulturalny, wprowadzania wypowiedzi o charakterze przeciwstawiającym się, rozpoczynania i podtrzymywania lub kończenia dyskusji. N: Opanowanie słownictwa z zakresu wiedzy o środowisku naturalnym i ekologii oraz terminologii dotyczącej środowiska akademickiego i jego problematyki. Doskonalenie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	D1A_U12 D1A_K01	Studium Języków Obcych
4.1. Żywnienie człowieka	5	K	Fizjologiczne mechanizmy regulujące pobieranie pokarmu. Zasady planowania jadłospisów. Diety alternatywne. Wegetarianizm. Tradycyjne i nowoczesne metody oceny sposobu żywienia. Wykorzystanie technologii informatycznych w ocenie sposobu żywienia. Wykorzystanie norm żywienia i tabel składu i wartości odżywczej żywności w planowaniu i ocenie żywienia. Wzbogacanie i suplementacja. Żywieniowe badania na zwierzętach laboratoryjnych.	D1A_W03 D1A_W08 D1A_U01 D1A_U06 D1A_K03 D1A_K06	Instytut Żywnienia Człowieka i Dietetyki
4.2A. Jakość życia i ochrona konsumenta	3	W, K	Jakość życia i czynniki ją determinujące. Szczęście w systemie ludzkich wartości – koncepcje i pytania. Środowiskowe zagrożenia dla zdrowia – ogólna charakterystyka. Substancje toksyczne w dymie tytoniowym. Alkohol we krwi. Rachunek prospektywny i retrospektywny. Produkty typu slow food i ekologiczne w żywieniu - za i przeciw. Aktywność fizyczna i jej znaczenie dla zdrowia. Zdrowie psychospołeczne a jakość życia.	D1A_W12 D1A_U09 D1A_U10 D1A_K03 D1A_K05	Instytut Żywnienia Człowieka i Dietetyki
4.2B. Żywność-zdrowie-ekologia	3	W, K	Jakość życia związana ze zdrowiem. System ludzkich wartości. Asertywność w praktyce. Determinanty zdrowia psychospołecznego. Charakterystyka środowiskowych zagrożeń dla zdrowia. Wartość odżywcza żywności tradycyjnej i ekologicznej. Zagrożenia ze strony żywności tradycyjnej i ekologicznej. Aktywność fizyczna i jej znaczenie dla zdrowia.	D1A_W12 D1A_U09 D1A_U10 D1A_K03 D1A_K05	Instytut Żywnienia Człowieka i Dietetyki

4.3A. Etnografia żywieniowa	3	W, K	Produkt regionalny i kuchnia regionalna w ujęciu prawa. Historia kuchni, produktów i potraw. Polskie kuchnie regionalne. Charakterystyka kuchni innych regionów świata. Napoje tradycyjne i regionalne. Metody obróbki i przygotowania produktów tradycyjnych. Wykorzystanie produktów regionalnych w agroturystyce. Opracowanie wniosku aplikacyjnego dla produktu regionalnego. Przygotowanie diet uwzględniających różnice religijne i jadłospisów z produktami z wybranych kuchni narodowych.	D1A_W12 D1A_U03 D1A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
4.3B. Etnodietetyka	3	W, K	Wprowadzenie do przedmiotu. Kulturowe i religijne determinanty żywienia. Ograniczenia asortymentowe spożywanych pokarmów. Pojęcie produktu jadalnego i jego uwarunkowania. Pokarmy odświętne i obrzędowe. Posty. Symboliczne znaczenie żywności. Kuchnie narodowe i regionalne. Obyczajowość a zachowania żywieniowe. Częstość występowania chorób w zależności od miejsca zamieszkania i sposobu żywienia.	D1A_W12 D1A_U03 D1A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
4.4A. Systemy dystrybucji gotowych dań i potraw	5	W, K	Systemy produkcji i dystrybucji potraw chłodzonych, mrożonych i w stanie gorącym. Produkcja potraw utrwalanych przez apertyzację i odwodnienie. Elementy bezpieczeństwa systemu dystrybucji gotowych dań i potraw. Produkcja i dystrybucja potraw w środkach transportu i szpitalach. Scentralizowany system dystrybucji potraw. Systemy zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności w żywieniu zbiorowym.	D1A_W05 D1A_W07 D1A_K01 D1A_K03 D1A_K04	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
4.4B. Catering w żywieniu indywidualnym i zbiorowym	5	W, K	Rozwój technologii produkcji potraw w Polsce i na świecie. Charakterystyka i technologia produkcji różnego typu dań i potraw przeznaczonych do żywienia indywidualnego i zbiorowego. Potrawy chłodzone, mrożone i w stanie gorącym. Potrawy utrwalane przez apertyzację i odwodnienie. Zagrożenia związane z dystrybucją gotowych dań i potraw. Produkcja i dystrybucja potraw w środkach transportu i szpitalach. Bezpieczeństwo zdrowotne żywności w żywieniu zbiorowym.	D1A_W05 D1A_W07 D1A_K01 D1A_K03 D1A_K04	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
4.5A. Żywieniowa ocena procesów przetwórczych	3	W, K	Analiza czynników surowcowych i technologicznych wpływających na wartość żywieniową produktów żywnościowych poddanych wybranym zabiegom technologicznym. Wpływ analizowanych procesów technologicznych stosowanych w produkcji potraw oraz żywności na wartość odżywczą białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych. Omówienie dodatniego, ujemnego i kancerogennego wpływu tych procesów na wartość odżywczą żywności.	D1A_W07 D1A_K01 D1A_K03 D1A_K04	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
4.5B. Nowoczesne techniki przetwórcze	3	W, K	Tradycyjne i nowoczesne metody przetwórcze żywności. Charakterystyka czynników surowcowych i technologicznych warunkujących wartość żywieniową produktów żywnościowych poddanych zabiegom technologicznym. Nowoczesne techniki przetwórcze a wartość odżywcza białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych. Potencjalne zagrożenia ze strony nowoczesnych technologii przetwarzania żywności.	D1A_W07 D1A_K01 D1A_K03 D1A_K04	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
4.6. Podstawy klinicznego zarysu chorób	2	K	Podstawowe pojęcia dotyczące stanu zdrowia i choroby, etiopatogenezy i fizjopatologii chorób. Charakterystyka badania lekarskiego (badanie podmiotowe i przedmiotowe, badania dodatkowe). Choroby układu sercowo-naczyniowego. Chirurgia. Choroby układu moczowego. Endokrynologia. Onkologia. Układ pokarmowy. Reumatologia. Wybrane schorzenia hematologiczne. Wpływ chorób na stan odżywienia. Wpływ niedożywienia na przebieg chorób.	D1A_W02 D1A_W03 D1A_U01 D1A_K01	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki

4.7. Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej	3	K	Charakterystyka substancji słodzących oraz zamienników tłuszczu i ich wykorzystanie w produkcji żywności i potraw. Aspekty technologiczne produkcji żywności o obniżonej wartości energetycznej. Nowe trendy w produkcji żywności funkcjonalnej. Charakterystyka żywności bezglutenowej i ubogiej w białko. Ocena jakości odżywek dla dzieci.	D1A_W01 D1A_W08 D1A_U07 D1A_K03 D1A_K04	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
4.8. Język obcy	2 <b>N: 3</b>	W, O	Pogłębianie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Rozwijanie zasobu terminologii specjalistycznej. Rozwijanie umiejętności rozumienia i uczestniczenia w dyskusji na tematy związane z kierunkiem studiów. Rozwijanie umiejętności samodzielnej pracy nad tekstem fachowym oraz pracy zespołowej nad projektami o tematyce specjalistycznej. <b>N:</b> Rozwijanie zasobu terminologii specjalistycznej z zakresu odpowiadającego kierunkowi studiów. Doskonalenie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Rozwijanie umiejętności rozumienia i uczestniczenia w dyskusji na tematy związane z kierunkiem studiów.	D1A_U12 D1A_K01	Studium Języków Obcych
4.9. Praktyka zawodowa (150 h)	6	W, K	Organizacja, funkcjonowanie i praca w dziale żywienia w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości, zakładzie opieki zdrowotnej lub w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej, przyszpitalnej lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię.	D1A_W09 D1A_W11 D1A_U07 D1A_U08 D1A_U10 D1A_K01 D1A_K03 D1A_K04 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
5.1. Podstawy dietetyki	6	K	Klasyfikacja diet leczniczych. Żywnienie dietetyczne. Dieta w chorobach nowotworowych. Etiologia i leczenie otyłości. Alergie i nietolerancje pokarmowe. Żywnienie w zaburzeniach gospodarki lipidowej. Żywnienie w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej. Planowanie żywienia sportowców. Planowanie żywienia ludzi w wieku podeszłym. Żywność dietetyczna i specjalnego przeznaczenia w dietoterapii. Diety alternatywne. Zespół zaburzeń odżywiania. Epidemiologiczne badania żywieniowe, typy badań, projektowanie i interpretacja wyników.	D1A_W08 D1A_W09 D1A_W11 D1A_U01 D1A_U02 D1A_U04 D1A_U05 D1A_U07 D1A_U09 D1A_K03 D1A_K05 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki



5.2. Edukacja żywieniowa	4	K	Cele i zadania edukacji żywieniowej i upowszechniania wiedzy o żywieniu. Determinanty zachowań żywieniowych i ich znaczenie w edukacji żywieniowej. Nawyki, zwyczaje i błędy żywieniowe polskiego społeczeństwa i ich konsekwencje zdrowotne. Strategie stosowane w motywowaniu do zmian zachowań żywieniowych. Planowanie działań w ramach edukacji żywieniowej. Planowanie nauczania wiedzy żywieniowej wraz z praktyką tworzenia konspektów zajęć dydaktycznych i prowadzeniem zajęć. Materiały edukacyjne stosowane w ramach edukacji żywieniowej. Przygotowywanie materiałów edukacyjnych. Krytyczna ocena istniejących kampanii edukacyjnych.	D1A_W09 D1A_W11 D1A_U03 D1A_U10 D1A_K03 D1A_K05 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
5.3. Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	4	K	Interakcje leków ze składnikami pożywienia. Podstawy chemii leków. Farmakoterapia wybranych chorób, w tym chorób dietozależnych. Podstawy toksykologii leków. Zalecenia żywieniowe dla pacjentów stosujących monoterapię i terapię skojarzoną wybranymi lekami i suplementami diety.	D1A_W10 D1A_U01 D1A_U08 D1A_K01 D1A_K02	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
5.4A. Kliniczny zarys chorób	3	W, K	Podstawy położnictwa i ginekologii. Podstawy onkologii, neurologii i psychiatrii. Pediatria. Choroby pasożytnicze układu pokarmowego. Diagnostyka różnicowa bólów brzucha, nudności i wymiotów, bólu w klatce piersiowej i duszności, zapań i biegunek, obrzęków i wodobrzusza, zaburzeń pragnienia i łaknienia.	D1A_W02 D1A_W03 D1A_U01 D1A_U04 D1A_K01	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
5.4B. Choroby zakaźne	3	W, K	Historia chorób zakaźnych. Charakterystyka czynników etiologicznych i rodzajów chorób zakaźnych. Drogi szerzenia chorób zakaźnych. Objawy, rozpoznawanie i leczenie wybranych chorób zakaźnych. Profilaktyka chorób zakaźnych. Choroby zakaźne jako broń biologiczna.	D1A_W02 D1A_W03 D1A_U01 D1A_U04 D1A_K01	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
5.5A. Fitoterapia w dietetyce	3	W, K	Podstawy farmakognozji. Znaczenie fitoterapii w medycynie i żywieniu człowieka. Związki czynne zawarte w wybranych roślinach. Zastosowanie fitoterapii w wybranych chorobach i stanach fizjologicznych. Interakcje leków roślinnych. Toksyczność i działania niepożądane wybranych roślin.	D1A_W08 D1A_W10 D1A_U01 D1A_U08 D1A_K02 D1A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
5.5B. Ziołolecznictwo	3	W, K	Znaczenie ziół w żywieniu człowieka i technologii żywności. Związki czynne zawarte w wybranych ziołach i przyprawach. Zastosowanie ziołolecznictwa w wybranych chorobach i stanach fizjologicznych. Interakcje ziół z lekami. Potencjał prozdrowotny karotenoidów. Grzyby wielkoowocnikowe, rośliny z rodziny liliowatych i herbata Camellia sinensis jako naturalne źródła związków bioaktywnych. Toksyczność i działania niepożądane wybranych ziół i przypraw.	D1A_W08 D1A_W10 D1A_U01 D1A_U08 D1A_K02 D1A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki

5.6A. Technologiczne projektowanie zakładów żywienia zbiorowego	3	W, K	Charakterystyka zakładów żywienia otwartego i zamkniętego. Proces inwestycyjny. Etapy projektowania technologicznego. Systemy produkcji i dystrybucji potraw. Procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej. Zasady określania powierzchni działów zakładu żywieniowego. Struktura funkcjonalna. Maszyny i urządzenia. Wymagania sanitarno-higieniczne i BHP dla gastronomii. Organizacja żywienia w placówkach służby zdrowia. Kontrola jakości żywności w zakładach żywienia zbiorowego.	D1A_W13 D1A_W14 D1A_U07 D1A_K01 D1A_K03 D1A_K04	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
5.6B. Programowanie i organizacja nowoczesnej gastronomii	3	W, K	Charakterystyka nowoczesnych zakładów gastronomicznych. Etapy projektowania. Struktura funkcjonalna. Procesy technologiczne w nowoczesnej gastronomii. Dział magazynowy i produkcyjny. Dobór urządzeń i sprzętu drobnego. Stanowisko robocze. Obsługa konsumenta i systemy dystrybucji potraw. Proces inwestycyjny. Systemy kontroli jakości w gastronomii. Wymagania sanitarno-higieniczne i BHP dla gastronomii.	D1A_W13 D1A_W14 D1A_U07 D1A_K01 D1A_K03 D1A_K04	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
5.7A. Projektowanie żywności	3	W, K	Podstawy przetwórstwa surowców roślinnych i zwierzęcych. Technologiczne aspekty kształtowania jakości projektowanej żywności. Metody kształtowania tekstury projektowanej żywności. Ocena fizykochemiczna, technologiczna i sensoryczna żywności. Problematyka ilości i jakości przetwarzanego surowca. Opracowanie założeń technologicznych dotyczących produkcji nowej żywności.	D1A_W07 D1A_U07 D1A_K01 D1A_K04	Katedra Jakości Produktów Mleczarskich
5.7B. Kierunki rozwoju żywności	3	W, K	Nowoczesne przetwórstwo surowców roślinnych i zwierzęcych. Technologiczne aspekty kształtowania jakości żywności. Ocena fizykochemiczna, technologiczna i sensoryczna żywności. Problematyka ilości i jakości przetwarzanego surowca. Wybrane technologie produkcji półprzetworów z jaj, produktów mleczarskich, makaronów i wyrobów ekstrudowanych. Produkty apertyzowane. Metody kształtowania tekstury wybranych przetworów. Towaroznawcza ocena surowców na przykładzie ziarna przeznaczonego na cele spożywcze.	D1A_W07 D1A_U07 D1A_K01 D1A_K04	Katedra Jakości Produktów Mleczarskich
5.8. Język obcy	2 <b>N: 3</b>	W, O	Pogłębianie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Rozwijanie zasobu terminologii specjalistycznej. Poznanie terminologii i struktur gramatycznych związanych z wystąpieniami i prezentacjami multimedialnymi. Zdobywanie umiejętności prezentowania i interpretacji danych przedstawionych w formie graficznej. Zdobywanie umiejętności prezentacji treści specjalistycznych w formie pisemnej. <b>N:</b> Pogłębianie umiejętności czytania i słuchania ze zrozumieniem zgodnie z wymaganiami określonymi dla stosownego poziomu Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Rozwijanie zasobu terminologii specjalistycznej z zakresu odpowiadającego kierunkowi studiów. Poznanie terminologii i struktur gramatycznych związanych z wystąpieniami i prezentacjami multimedialnymi.	D1A_U12 D1A_K01	Studium Języków Obcych
5.9. Seminarium problemowe 1	3	K	Zasady przygotowania prezentacji multimedialnej. Umiejętność korzystania z literatury, zasobów bibliotecznych i baz internetowych. Przygotowanie pisemnego opracowania (pracy seminaryjnej) na wybrany temat.	D1A_W11 D1A_W12 D1A_U02 D1A_U05 D1A_K04	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki

6.1. Dietetyka kliniczna	5	K	Żywienie profilaktyczne i lecznicze w osteoporozie. Żywienie w Candidozach przewodu pokarmowego, chorobach jamy ustnej przełyku i żołądka, zakażeniach i zatruciach pokarmowych, chorobach nerek i dróg moczowych, endokrynopatiach (tarczyca i PCO), nadciśnieniu tętniczym, chorobach wątroby i dróg żółciowych, zaburzeniach hematologicznych, chorobach stawów i tkanki łącznej, wybranych chorobach neurodegeneracyjnych i chorobach trzustki.	D1A_W08 D1A_W09 D1A_W11 D1A_U01 D1A_U04 D1A_U07 D1A_U09 D1A_K02 D1A_K03 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
6.2. Dietetyka pediatryczna	5	K	Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej. Żywienie w patologii ciąży. Diety eliminacyjne w fenyloketonurii i galaktozemii. Żywienie w celiakii i mukowiscydozie. Żywienie w biegunkach i zaparciach. Żywienie dzieci w niedoborach aktywności laktazy, niedokrwistościach, chorobach zakaźnych wieku dziecięcego, chorobie reumatycznej, chorobach miększu wątroby i trzustki, cukrzycy młodzieńczej. Żywienie dzieci z otyłością młodzieńczą. Naturalne i sztuczne żywienie niemowląt. Żywienie dziecka w wieku przedszkolnym i szkolnym. Asortyment i wartość odżywcza preparatów mlecznych, przetworów zbożowych, mięsnych i owocowo-warzywnych dla niemowląt i dzieci starszych.	D1A_W02 D1A_W09 D1A_U02 D1A_U04 D1A_U07 D1A_U09 D1A_K02 D1A_K03 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
6.3A. Nutrigenomika	4	W, K	Budowa kwasów nukleinowych. Budowa i zmienność DNA. Ekspresja genów eukariotycznych. Receptory, kaskady przekazywania sygnału, receptory jądrowe. Regulacja ekspresji genów przez wybrane składniki pokarmowe. Uwarunkowania zmienności cech. Uwarunkowania metabolizmu składników pokarmowych. Uwarunkowania cech złożonych na przykładzie otyłości i cukrzycy. Wykorzystanie informacji o genotypie w poradnictwie żywieniowym. Personalizowane żywienie. Determinacja smaku, preferencje pokarmowe i zdrowie. Żywienie w okresie prenatalnym i programowanie płodowe.	D1A_W03 D1A_W04 D1A_U01 D1A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
6.3B. Nutrigenetyka	4	W, K	Budowa kwasów nukleinowych. Budowa i zmienność DNA. Podstawowe elementy genomu ludzkiego i jego funkcjonowanie w relacji ze środowiskiem. Występowanie różnych polimorfizmów genetycznych. Analiza odmienności genetycznych przekładających się na różnice w reakcji na składniki pożywienia. Interakcje pomiędzy żywnością a genomem ludzkim i ich rola w wybranych procesach fizjologicznych i chorobowych. Dieta jako możliwość wspomagania rozwoju osób ze schorzeniami genetycznymi.	D1A_W03 D1A_W04 D1A_U01 D1A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
6.4A. Poradnictwo dietetyczne	3	W, K	Problemy żywieniowe wybranych grup społecznych w Polsce w aspekcie zagrożeń zdrowotnych i pracy dietetyka. Mity żywieniowe i metody radzenia sobie z nimi. Poradnictwo dietetyczne - zasady i organizacja miejsca pracy. Relacje interpersonalne w dietetyce. Działalność gospodarza i formy jej dofinansowania. Modele wyborów żywieniowych i ich zmian. Coaching dietetyczny. Neuroprzekąźniki w żywieniu. Dietetyka w obliczu diet alternatywnych. Typy terapii dietetycznych. Poradnictwo grupowe i indywidualne. Motywacja, jej uwarunkowania i metody wzbudzania w praktyce dietetycznej. Środki żywieniowe oparte o związki biologicznie czynne wspomagające dietoterapię i dietoprofilaktykę. Charakterystyka rynku kompleksowych koncepcji dietetycznych. Rola mediów w kształtowaniu nawyków żywieniowych w społeczeństwie.	D1A_W11 D1A_W14 D1A_U05 D1A_U08 D1A_U09 D1A_K01 D1A_K02 D1A_K03 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki

6.4B. Opieka dietetyczna nad pacjentem	3	W, K	Zasady i organizacja miejsca pracy w ramach poradnictwa dietetycznego w szpitalu. Elementy diagnostyki laboratoryjnej w dietetyce. Stosowanie diety a problemy związane z teorią ograniczeń dietetycznych. Relacje interpersonalne w dietetyce. Typy terapii dietetycznych. Coaching dietetyczny. Poradnictwo indywidualne w stosunku do pacjenta. Elementy psychodietetyki w praktyce dietetycznej w aspekcie pracy z pacjentem w stanie terminalnym. Motywacja - uwarunkowania i metody wzbudzania w praktyce dietetycznej. Środki żywieniowe oparte o związki biologicznie czynne wspomagające dietoterapię i dietoprofilaktykę. Mity żywieniowe i metody radzenia sobie z nimi.	D1A_W11 D1A_W14 D1A_U05 D1A_U08 D1A_U09 D1A_K01 D1A_K02 D1A_K03 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
6.5A. Żywność wygodna	3	W, K	Charakterystyka żywności wygodnej. Czynniki warunkujące rozwój technologii przemysłowej produkcji żywności wygodnej w Polsce i na świecie. Żywność odwodniona. Koncentraty spożywcze. Przetwory zbożowe błyskawiczne. Potrawy z owoców i warzyw o minimalnym stopniu przetworzenia. Potrawy chłodzone i mrożone. Apertyzacja i aseptyczne pakowanie żywności. Dodatki funkcjonalne w żywności wygodnej oraz ich właściwości technologiczne.	D1A_W08 D1A_U01 D1A_K01 D1A_K03	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
6.5B. Trendy w technologii produkcji żywności specjalnego przeznaczenia	3	W, K	Rodzaje i charakterystyka żywności specjalnego przeznaczenia. Czynniki warunkujące rozwój technologii przemysłowej produkcji żywności specjalnego przeznaczenia w Polsce i na świecie. Wartość żywieniowa i zdrowotna żywności specjalnego przeznaczenia. Dodatki funkcjonalne w żywności specjalnego przeznaczenia oraz ich właściwości technologiczne.	D1A_W08 D1A_U01 D1A_K01 D1A_K03	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
6.6. Seminarium problemowe 2	3	K	Zasady przygotowania prezentacji i opracowania naukowego z wykorzystaniem literatury o charakterze przeglądowym i eksperymentalnym. Nabywanie umiejętności krytycznego podejścia do różnych źródeł literaturowych i internetowych baz danych. Przygotowanie pisemnego opracowania (pracy seminaryjnej) na wybrany temat.	D1A_W09 D1A_W14 D1A_U09 D1A_U10 D1A_U12 D1A_K03 D1A_K04	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
6.7. Przygotowanie do egzaminu licencjackiego	10	K	Opanowanie wiedzy i umiejętności syntetycznego i problemowego podejścia do treści programowych, stanowiących podstawę zagadnień egzaminacyjnych, zgodnie z kierunkiem studiów.	D1A_U12 D1A_K01 D1A_K03 D1A_K04 D1A_K06	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki

<sup>1</sup> Litera (A, B, C,...) oznacza jeden z przedmiotów do wyboru.

<sup>2</sup> Kategorie przedmiotu: K – kierunkowy, W – do wyboru, O – ogólnouczelniany, H – z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych.

<sup>3</sup> Numer przedmiotu na studiach niestacjonarnych (jeśli jest realizowany w innym semestrze niż na studiach stacjonarnych).

### 3. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia

<i>Symbol</i>	<i>Kierunkowe efekty uczenia się<sup>4</sup></i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się</i>
	<b>WIEDZA</b> – absolwent zna i rozumie:	
D1A_W01	mechanizmy wybranych reakcji chemicznych i biochemicznych, istotnych dla nauki o żywieniu człowieka	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń i sprawozdań, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W02	budowę ludzkiego organizmu – komórek, tkanek i narządów, z ukierunkowaniem na wybrane układy	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń i sprawozdań, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W03	molekularne i komórkowe mechanizmy funkcjonowania narządów i układów w organizmie człowieka oraz powiązania między nimi w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, we wszystkich okresach życia oraz najważniejsze cechy kliniczne najczęściej występujących chorób	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń, sprawozdań i prezentacji, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W04	zasady dziedziczenia i mechanizmy warunkowania cech fenotypowych człowieka	ocena wykonanych ćwiczeń, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W05	budowę, metabolizm i systematykę mikroorganizmów, ich patogenność i znaczenie w produkcji i przetwórstwie żywności oraz efekty ich oddziaływania na organizm człowieka	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń i sprawozdań, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W06	fizjologię i patogenność organizmów pasożytniczych	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń i sprawozdań, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W07	procesy chemiczne zachodzące w żywności podczas jej przechowywania, główne zagrożenia mikrobiologiczne i chemiczne żywności oraz procesy technologiczne służące utrwaleniu i przetwarzaniu żywności z ukierunkowaniem na zachowanie jej wysokiej jakości	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń i sprawozdań, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W08	skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych, ich wartość energetyczną, składniki odżywcze i nieodżywcze składniki biologicznie aktywne - ich przemiany oraz rolę w organizmie i zapotrzebowanie, a także potencjał prozdrowotny surowców i produktów żywnościowych	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń, sprawozdań i projektów, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W09	metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zasady żywienia i planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego w różnych grupach populacyjnych, stanach fizjologicznych i patologicznych	ocena wykonanych ćwiczeń i sprawozdań, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W10	mechanizmy działania leków i ich interakcji ze składnikami żywności	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W11	potencjalny związek wybranych chorób z nieprawidłowościami w sposobie żywienia i stylu życia oraz zasady i metody dietoprofilaktyki, edukacji żywieniowej, poradnictwa żywieniowego oraz promocji zdrowego stylu życia	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń, sprawozdań i projektów, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W12	psychologiczne i społeczne podstawy zachowań człowieka, w tym zachowań żywieniowych	ocena wykonanych ćwiczeń, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach

D1A_W13	zasady marketingu oraz administrowania i zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywnościowej	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń, sprawozdań i projektów, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D1A_W14	wybrane aspekty prawa, w szczególności w zakresie prawa żywnościowego i własności intelektualnej oraz etyczne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka	pisemne kolokwia, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
	<b>UMIEJĘTNOŚCI</b> – absolwent potrafi:	
D1A_U01	wykorzystywać wiedzę z zakresu żywienia człowieka i dietetyki, w tym wiedzę o mechanizmach oddziaływania składników żywności na funkcjonowanie organizmu oraz o ich znaczeniu w patogenezie i przebiegu schorzeń żywieniowozależnych	pisemne kolokwia, ocena umiejętności weryfikacji informacji z różnych źródeł, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji, ocena projektów i prezentacji
D1A_U02	przeprowadzić ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi w zależności od jego stanu psychofizycznego ustalonego na podstawie wywiadu, obserwacji, dokumentacji medycznej lub danych epidemiologicznych	pisemne kolokwia, ocena analizowania zadań badawczych, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji, ocena projektów i prezentacji
D1A_U03	identyfikować wpływ czynników religijnych, kulturowych, socjologicznych i środowiskowych na preferencje żywieniowe ludzi	pisemne kolokwia, ocena umiejętności weryfikacji informacji z różnych źródeł, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji, ocena projektów i prezentacji
D1A_U04	zinterpretować podstawowe diagnostyczne wskaźniki fizjologiczne w powiązaniu z wiekiem, płcią, stanem fizjologicznym i żywieniem	ocena umiejętności weryfikacji informacji z różnych źródeł, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji i projektów
D1A_U05	w oparciu o dane dotyczące sposobu żywienia, stanu odżywienia, stanu zdrowia i trybu życia, ustalać priorytety dla planowania żywienia i zmian stylu życia oraz określać zapotrzebowanie na składniki odżywcze	pisemne kolokwia, ocena umiejętności analizowania, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji, ocena projektów i prezentacji
D1A_U06	określać wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych z wykorzystaniem programów komputerowych	ocena umiejętności analizowania, ocena aktywności i dyskusji podczas zajęć
D1A_U07	układać jadłospisy dla różnych grup populacyjnych, w różnych stanach fizjologicznych i jednostkach chorobowych oraz dokonywać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	ocena umiejętności weryfikacji informacji z różnych źródeł, ocena umiejętności rozwiązywania problemów i ich przedstawiania wraz z oceną prezentacji
D1A_U08	prowadzić poradnictwo dietetyczne samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego zgodnie z zasadami etyki zawodowej	ocena aktywności i organizacji pracy podczas zajęć, ocena dyskusji i projektów
D1A_U09	wykorzystywać narzędzia informatyczne i programy komputerowe w przetwarzaniu danych w procesie dietoterapii, układania jadłospisów oraz ochrony zdrowia	ocena umiejętności rozwiązywania problemów, ocena aktywności podczas zajęć
D1A_U10	opracowywać materiały edukacyjne i informacyjne, pisemne i ustne, z zakresu dietetyki, zdrowego stylu życia, profilaktyki żywieniowej oraz prowadzić edukację żywieniową dla różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych	ocena aktywności, organizacji pracy i współdziałania w grupie podczas zajęć, ocena sprawozdań, prezentacji i projektów
D1A_U11	udzielać pierwszej pomocy oraz w stanach zagrożenia życia	ocena aktywności, organizacji pracy i współdziałania w grupie podczas zajęć
D1A_U12	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego - komunikować się w tym języku i korzystać z obcojęzycznego piśmiennictwa naukowego i branżowego	pisemne i ustne kolokwia, ocena indywidualnej pracy i aktywności na ćwiczeniach

	<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b> – absolwent jest gotów do:	
D1A_K01	uświadomienia sobie własnych ograniczeń, zwrócenia się w celu konsultacji do innych specjalistów oraz stałego doskonalenia się i aktualizowania wiedzy i umiejętności, w szczególności w zakresie zaleceń żywnościowych i obowiązujących norm	ocena umiejętności krytycznej oceny informacji z różnych źródeł i merytorycznej dyskusji na zadany temat
D1A_K02	przestrzegania zasad etyki zawodowej, w tym poszanowania praw pacjenta do uzyskania informacji o wdrażanym postępowaniu dietetycznym i jego możliwych następstwach i ograniczeniach oraz do zachowania tajemnicy zawodowej	ocena umiejętności krytycznej oceny informacji z różnych źródeł i merytorycznej dyskusji na zadany temat
D1A_K03	ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i etycznej za wykonywaną pracę, w tym za usługi z zakresu poradnictwa dietetycznego, edukacji żywieniowej i produkcji żywności wysokiej jakości	ocena indywidualnej i zespołowej pracy podczas zajęć, ocena prawidłowości interpretowania pozyskiwanych treści i umiejętności promowania zdobytej wiedzy
D1A_K04	wzięcia odpowiedzialności za działania własne i do właściwego organizowania pracy własnej	ocena pracy własnej i zespołowej, ocena umiejętności merytorycznej dyskusji, ocena umiejętności promowania zdobytej wiedzy
D1A_K05	zaangażowania się w organizację i realizację przedsięwzięć z zakresu edukacji i profilaktyki żywieniowej na rzecz środowiska społecznego	ocena pracy własnej i zespołowej, ocena umiejętności promowania zdobytej wiedzy
D1A_K06	kreowania swoją postawą w życiu zawodowym i prywatnym pozytywnego wizerunku wykonywanego zawodu	ocena prawidłowości interpretowania pozyskiwanych treści, ocena umiejętności promowania zdobytej wiedzy

<sup>4</sup> określone w sposób odpowiadający charakterystykom drugiego stopnia dla kwalifikacji na poziomie odpowiednio 6 lub 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji (załącznik do rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji; Dz. U., poz. 2218)

#### 4. Wymiar, zasady i formę odbywania praktyk zawodowych

Studenci są zobowiązani do odbycia 350 godzin praktyk, w tym 200 godzin praktyk na I roku studiów (II semestr) i 150 godzin praktyk na II roku studiów (IV semestr). Praktyka zawodowa na I roku studiów składa się z dwóch części, to jest praktyki technologicznej (100 godzin) i praktyki opiekuńczej (100 godzin). Praktyka technologiczna może odbywać się w kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, żłobkowej, domu opieki, restauracji, ośrodków czasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej. Praktyka opiekuńcza może odbywać się w: oddziale szpitalnym, domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości lub zakładzie opieki zdrowotnej. Studenci w dowolnej sekwencji wybierają dwie placówki spośród wymienionych kategorii placówek i odbywają praktykę. Nie ma możliwości odbywania praktyki dwukrotnie w tej samej kategorii placówek. Praktyka zawodowa na II roku studiów jest praktyką w dziale żywienia i może odbywać się w: szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości, zakładzie opieki zdrowotnej lub w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej, przyszpitalnej lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes lub domach czasowych prowadzących dietoterapię.

Ogólne zasady organizacji studenckiej praktyki zawodowej określa Karta procedury dostępna na stronie internetowej Wydziału oraz Regulamin praktyk zawodowych ustalany dorocznie przez koordynatora ds. praktyk zawodowych w porozumieniu z prodziekanem ds. studiów i podawany do wiadomości studentów na stronie internetowej Wydziału, w wirtualnym dziekanacie oraz mailowo. Podstawą do rozpoczęcia praktyki zawodowej jest zawarcie umowy o organizację praktyki studenckiej między Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu a placówką, w której odbywać się będzie praktyka. Studentowi może zostać wydane skierowanie na praktykę, podpisane przez koordynatora praktyk. W przypadku praktyk zagranicznych, podstawą zaliczenia praktyk może być umowa lub inne zaświadczenie potwierdzające fakt odbycia praktyk, sporządzone w języku angielskim. Miejsce praktyk może być zaproponowane przez koordynatora praktyk bądź przez studenta. Na wniosek studenta koordynator praktyk może zaliczyć studentowi jako praktykę pracę zawodową, staż zawodowy czy wolontariat realizowany przez studenta (nie wcześniej niż rok przed terminem zaliczenia praktyk na danym roku studiów). Podstawą do uzyskania zwolnienia i zaliczenia całości lub części praktyki zawodowej jest zgodność realizowanych podczas pracy

zawodowej, stażu zawodowego czy wolontariatu zadań z programem praktyki i wymiaru godzin oraz przedstawienie stosownych dokumentów w terminie przewidzianym w Terminarzu realizacji praktyk zawodowych na bieżący rok akademicki (ustalany dorocznie przez koordynatora ds. praktyk zawodowych w porozumieniu z prodziekanem ds. studiów).

Podstawą zaliczenia praktyk jest przedstawienie właściwie prowadzonego Dziennika praktyk (opis zadań z każdego dnia praktyki, sprawozdanie z przebiegu całej praktyki, opinia zakładowego opiekuna praktyk) oraz umowy o organizację praktyki studenckiej zawartej między Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu a placówką, w której odbywała się praktyka. Zaliczenie praktyk zawodowych jest niezbędne do zaliczenia danego roku studiów. Termin złożenia dokumentów oraz zaliczenia praktyki zawodowej z początkiem każdego roku akademickiego jest podany w Terminarzu praktyk przygotowanym przez koordynatora w porozumieniu z prodziekanem ds. studiów. Ocena z przedmiotu Praktyka zawodowa ustalana jest zgodnie z Procedurą ustalania oceny z przedmiotu Praktyka zawodowa, stanowiącej załącznik Regulaminu praktyk zawodowych na dany rok studiów.

**5. Praca dyplomowa** – program studiów I stopnia na kierunku dietetyka nie uwzględnia obowiązku przygotowania i złożenia pracy dyplomowej licencjackiej.



## Program studiów

## 1. Ogólna charakterystyka studiów

Nazwa kierunku studiów: <b>dietetyka</b>	
Poziom kształcenia: <b>studia drugiego stopnia</b>	Klasyfikacja ISCED-F 2013: <b>0915</b>
Profil kształcenia: <b>ogólnoakademicki</b>	Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: <b>magister</b>
Forma studiów: <b>stacjonarne / niestacjonarne (S / N)</b>	Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: <b>125</b>
Liczba semestrów: <b>4</b>	Łączna liczba godzin zorganizowanych zajęć dydaktycznych: <b>1025 / 534 (S / N)</b>
Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscyplin i określenie procentowego udziału liczby punktów ECTS: <b>technologia żywności i żywienia (70%), nauki o zdrowiu (30%)</b>	
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	<b>63 / 36 (S / N)</b>
Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych:	<b>5</b>
Liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom do wyboru:	<b>40</b>
Liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym oraz liczba godzin praktyk zawodowych:	<b>12 / 300</b>

## 2. Wykaz przedmiotów

Nr semestru. Nr przedmiotu <sup>1</sup> . Nazwa przedmiotu	ECTS	Kategoria przedmiotu <sup>2</sup>	Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się przedmiotu	Symbole kierunkowych efektów uczenia się	Jednostka realizująca
1.1. Fizjologia układu pokarmowego	4	K	Anatomia i histologia funkcjonalna układu pokarmowego. Nerwowa i hormonalna regulacja funkcji układu pokarmowego. Aktywność enzymatyczna soków trawiennych oraz czynność zewnątrz- i wewnątrzwydzielnicza trzustki. Zależności pomiędzy makroskładnikami diety i ich wpływ na funkcjonowanie układu pokarmowego. Metabolizm aminokwasów, glukozy i kwasów tłuszczowych. Wpływ składników diety na metabolizm organizmu człowieka.	D2A_W01 D2A_U01 D2A_K02	Katedra Fizjologii i Biochemii Zwierząt
1.2. Patofizjologia kliniczna	3	K	Patomechanizm powstawania i powikłań miażdżycy oraz jej związek z dietą. Patomechanizm powstawania wybranych zaburzeń w układzie krążenia. Patofizjologia chorób nerek i przewodu pokarmowego oraz chorób układu oddechowego, ze szczególnym uwzględnieniem przewlekłej obturacyjnej choroby płuc. Patofizjologia zaburzeń wątroby i trzustki. Zaburzenia wydzielania hormonów. Patofizjologia zaburzeń odżywiania i chorób metabolicznych. Patofizjologia zaburzeń gospodarki wapniowo-fosforanowej i choroby z tym związane.	D2A_W01 D2A_U01 D2A_K02	Instytut Żywności Człowieka i Dietetyki
1.3. Immunologia	3	K	Funkcjonowanie układu immunologicznego człowieka: mechanizmy odpowiedzi swoistej i nieswoistej. Patomechanizm niedoborów i nadwrażliwości. Immunomodulujące działanie składników żywności. Podstawowa diagnostyka immunologiczna	D2A_W01 D2A_U01 D2A_K02	Katedra Biochemii i Analizy Żywności

1.4. Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	2	H, K	Prawo jako instrument realizacji polityki państwa w zakresie wyżywienia i ochrony zdrowia. Podstawowe wymagania i zasady prawa żywnościowego, szczegółowe wymagania w zakresie jakości i higieny żywności. Bezpieczeństwo żywnościowe (food security) w wymiarze fizycznym, ekonomicznym i zdrowotnym. Obszary i instrumenty działania polityki w dziedzinie żywności i żywienia. Weryfikacja informacji z dziedziny ustawodawstwa żywnościowo-żywnościowego. Analiza struktury spożycia żywności w ujęciu lokalnym i globalnym.	D2A_W04 D2A_U04 D2A_U06 D2A_K01	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
1.5. Organizacja żywienia w szpitalach i placówkach opiekuńczych	3	K	Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego, w tym wymagania zdrowotne dla personelu. Organizacja działalności gastronomicznej. Dział żywienia. Dostarczanie pożywienia na oddziały szpitalne. System HACCP. Żywnienie jako element leczenia chorych. Niedożywienie szpitalne. Monitorowanie odżywiania i stanu odżywiania pacjenta. Normy żywienia. Edukacja żywieniowa w szpitalu. Poradnictwo dietetyczne. Zalecenia dotyczące żywienia przy wypisie ze szpitala - rola dietetyka.	D2A_W02 D2A_U05 D2A_U08 D2A_K01 D2A_K03	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
1.6. Demografia i epidemiologia żywieniowa	3	K	Podstawy demografii i epidemiologii ogólnej. Ewolucja epidemiologii żywieniowej. Uwarunkowania środowiskowe stanu zdrowia. Mierniki stanu zdrowia populacji i ich standaryzacja. Projektowanie badań epidemiologicznych – obliczanie miar ryzyka. Metody i narzędzia badawcze epidemiologii żywieniowej. Błędy w badaniach epidemiologicznych. Wybrane problemy epidemiologii: niedożywienie, epidemiologia chorób żywieniowo-zależnych i zatruc pokarmowych. Podstawy nowoczesnej profilaktyki zdrowotnej.	D2A_W03 D2A_U02 D2A_K02 D2A_K04	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
1.7. Zarządzanie i marketing	3	K	Działania marketingowe a zarządzanie zakładem. Planowanie jako podstawa zarządzania. Metody analizy sytuacji wyjściowej firmy. Zarządzanie strategiczne. Marketingowe strategie konkurencyjności i rozwoju (Novel food). Konsument i jego potrzeby w działaniach marketingowych. Metody badań marketingowych. Instrumenty marketing-mix. Praktyczne przygotowanie rocznego planu marketingowego dla wybranego zakładu w oparciu o analizę sytuacji wyjściowej zakładu oraz badanie potrzeb docelowych konsumentów.	D2A_W06 D2A_U06 D2A_U08 D2A_K01	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
1.8. Zdrowie publiczne	3	K	Pojęcia i charakterystyka czynników związanych ze zdrowiem publicznym. Działania, cele i metodologia w dziedzinie zdrowia publicznego. Struktura, finansowanie i kryteria organizacji systemów opieki zdrowotnej. Modele opieki zdrowotnej i polityki zdrowotnej. System opieki zdrowotnej w Polsce. Międzynarodowa polityka zdrowotna, programy zdrowia i globalizacja. Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna.	D2A_W08 D2A_U06 D2A_U08 D2A_K02 D2A_K04	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
1.9. Seminarium i konwersatorium dyplomowe (problemowe)	4	K	Ogólne zasady pisania pracy magisterskiej. Metodyka systematycznego przeglądu piśmiennictwa (SLR) z wykorzystaniem internetowych baz piśmiennictwa naukowego. Zadania recenzenta. Zrecenzowanie pracy magisterskiej przygotowanej w ubiegłych latach. Wybór tematu pracy magisterskiej wraz z jego uzasadnieniem.	D2A_W08 D2A_U01 D2A_U03 D2A_K02	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
2.1. Żywnienie kliniczne	4	K	Aspekty żywieniowe, profilaktyka i terapia oraz etiopatogeneza w: zespole nerczycowym, chorobach trzustki, nieswoistych chorobach zapalnych jelit, urazach i rekonwalescencji, nowotworach głowy i szyi oraz przewodu pokarmowego, żywieniu dojelitowym i pozajelitowym, chorobach skóry, HIV/AIDS i stanach immunosupresji, zespole jelita krótkiego, kamicach nerkowych, chorobach spichrzeniowych glikogenu, schorzeniach neurologicznych, zaburzeniach funkcji seksualnych.	D2A_W01 D2A_W02 D2A_U04 D2A_U09 D2A_K01 D2A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki

2.2. Bezpieczeństwo żywności	3	K	Bezpieczeństwo żywności, podstawowe pojęcia i definicje, główne zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności. Zafalszowania żywności i metody ich wykrywania. Wymagania sanitarno-higieniczne produkcji potraw. Projektowanie i optymalizacja jakości żywności. Obligatoryjność i dobrowolność stosowania standardów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Wymagania dla każdej organizacji: GMP, GHP, O-CP, HACCP, PN-EN ISO 22000 i 9001.	D2A_W04 D2A_W06 D2A_U05 D2A_U06 D2A_K03	Katedra Zarządzania Jakością i Bezpieczeństwem Żywności
2.3. Psychologia kliniczna z psychodietetyką	3	K	Zdrowie psychiczne jako subiektywna jakość życia. Orientacja patogenetyczna i salutogenetyczna w psychologii klinicznej. Zdrowe odżywianie się a zaburzone wybory żywieniowe. Biologiczne podstawy zaburzeń odżywiania i ich rozumienie. Psychodynamiczne rozumienie zaburzeń odżywiania. Perspektywa rodzinna w rozumieniu zaburzeń odżywiania. Leczenie zaburzeń odżywiania.	D2A_W09 D2A_U01 D2A_U04 D2A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
2.4. Diagnostyka laboratoryjna	4	K	Diagnostyka: hematologiczna, gospodarki węglowodanowej i lipidowej, gospodarki mineralnej i witaminowej, laboratoryjna wybranych chorób. Podstawy diagnostyki toksykologicznej. Zakres norm i interpretacja wyników badań biochemicznych i morfologicznych. Planowanie postępowania dietetycznego z uwzględnieniem wyników badań diagnostycznych. Wpływ czynników farmakologicznych i żywieniowych na wyniki badań diagnostycznych.	D2A_W02 D2A_U01 D2A_U04 D2A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
2.5. Przechowalność żywności	2	K	Procesy zachodzące w żywności podczas przechowywania. Metody przedłużania trwałości żywności. Rola opakowania w przechowalności. Podstawowe funkcje opakowań żywności. Materiały wykorzystywane do produkcji opakowań (rodzaje, właściwości fizykochemiczne, zastosowanie do pakowania produktów żywnościowych).	D2A_W06 D2A_U04 D2A_U05 D2A_K02	Instytut Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
2.6. Język obcy	3	W, K	Podstawowe słownictwo z zakresu nauk o żywieniu i dietetyki – praktyczne wykorzystanie. Tłumaczenie tekstów o tematyce związanej z żywieniem i dietetyką. Przygotowanie publikacji naukowych z zakresu nauk o żywieniu: streszczenia, plakaty, manuskrypty, prezentacje multimedialne. Umiejętność zastosowania odpowiedniego słownictwa związanego z: wykorzystaniem wywiadów i kwestionariuszy w badaniach żywieniowych, poszukiwaniem pracy w zawodzie, przygotowaniem dokumentów aplikacyjnych.	D2A_U03 D2A_U04	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
2.7. Seminarium i konwersatorium dyplomowe (literaturowe)	4	K	Opracowanie i ocena, aktualnego i kontrowersyjnego problemu z zakresu dietetyki i nauki o żywieniu człowieka. Wykorzystywanie piśmiennictwa naukowego. Praca w zespołach i dyskusja w grupie.	D2A_W08 D2A_U01 D2A_U03 D2A_K02	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
2.8. Praktyka zawodowa (150 h)	6	K	Organizacja, funkcjonowanie i praca w poradni dietetycznej prywatnej bądź przyszpitalnej i/lub dziale żywienia (w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum, ośrodku sanatoryjnym lub typu spa&wellness, zakładzie opieki zdrowotnej, domu czasowym prowadzącym dietoterapię), i/lub na oddziale szpitalnym, i/lub w domu pomocy społecznej, i/lub w stacji sanitarno-epidemiologicznej, i/lub w projektach naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych i edukacyjnych związanych z kierunkiem studiów.	D2A_W02 D2A_W07 D2A_U05 D2A_U09 D2A_K01 D2A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
			<b>blok: żywienie w różnych etapach ontogenezy</b>		

2.9. Uwarunkowania metabolizmu	3	W, K	Metabolizm i mechanizmy regulacji metabolizmu składników pokarmowych. Wpływ różnych czynników żywieniowych i genetycznych na wchłanianie, metabolizm, transport, magazynowanie i wydalanie składników pokarmowych.	D2A_W01 D2A_U01 D2A_K02	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
2.10. Żywienie w różnych etapach ontogenezy	3	W, K	Wpływ czynników żywieniowych na przebieg ciąży, adaptację organizmu w sporcie, wspomaganie pamięci i koncentrację, opóźnienie procesów starzenia się, poprawę odporności organizmu, płodność kobiet i mężczyzn. Za i przeciw stosowania suplementacji, w tym w diecie wegetariańskiej.	D2A_W01 D2A_W08 D2A_U01 D2A_U03 D2A_K01	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
			<b>blok: dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych</b>		
2.9. Fizjologia wysiłku fizycznego	3	W, K	Wydolność fizyczna, metabolizm, energetyka, adaptacja i tolerancja wysiłkowa. Bilans energetyczny, metodyka i założenia treningu fizycznego oraz właściwa procedura wysiłkowa w superkompensacji organizmu. Metody fizjologicznej i biochemicznej kontroli wysiłku fizycznego oraz homeostazy sportowca. Żywienie i suplementacja w sporcie, przegląd niedozwolonych metod wspomagania w sporcie.	D2A_W01 D2A_U01 D2A_K02	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
2.10. Żywienie w specyficznych potrzebach żywieniowych	3	W, K	Rola suplementów w planowaniu żywienia w specyficznych potrzebach żywieniowych. Dobór suplementacji, zastosowanie w profilaktyce i terapii chorób oczu, schorzeniach dermatologicznych. Żywność i suplementy zawierające substancje bioaktywne wspomagające pamięć i koncentrację. Żywienie w jednostkach penitencjarnych. Programowanie diet w specyficznych potrzebach żywieniowych – studium przypadku. Projektowanie żywności zalecanej w specyficznych potrzebach.	D2A_W02 D2A_U01 D2A_U05 D2A_K01 D2A_K02	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
3.1. Metodologia badań żywieniowych	4	K	Metodologia badań jako nauka. Planowanie badań, problem badawczy i hipoteza. Schemat organizacji badań naukowych. Model badań. Przegląd podstawowych metod, technik i narzędzi badawczych. Wybór próby. Pomiar w różnych typach badań. Analiza i interpretacja wyników jakościowych i ilościowych. Podstawowe testy statystyczne i wnioskowanie. Etyka w prowadzeniu badań naukowych. Zasady Dobrej Praktyki Klinicznej. Bibliografia, bibliometria, wykorzystanie prac naukowych.	D2A_W03 D2A_U02 D2A_U07 D2A_K02	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
3.2. Produkcja potraw dietetycznych	4	K	Charakterystyka procesów produkcji i przechwalnictwo surowców, półproduktów i gotowych potraw dietetycznych. Technologia potraw dietetycznych z mięsa i przetworów mięsnych, mleka i jaj, warzyw i owoców, przetworów zbożowych. Napoje w żywieniu dietetycznym. Technologie przygotowania potraw o teksturze papkowatej, płynnej i półpłynnej. Technologie potraw z ograniczoną zawartością substancji drażniących i ilością białka oraz bogatobiałkowych. Technologia potraw bogato- i bezresztkowych, o kontrolowanej zawartości tłuszczu i składzie kwasów tłuszczowych.	D2A_W06 D2A_U05 D2A_U09 D2A_K03	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
3.3. Żywienie w chorobach neurologicznych i niepełnosprawności	2	K	Choroby neurologiczne i ich objawy. Zaburzenia funkcji poznawczych, ich przyczyny i konsekwencje oraz możliwości badań przesiewowych i najważniejsze żywieniowe czynniki ryzyka. Profilaktyka zaburzeń poznawczych. Neurodegeneracja jako problem XXI wieku. Ołębienie naczyniowe i żywieniowe czynniki ryzyka. Dietoterapia w ołębieniu. Dietoterapia w chorobie Parkinsona. Żywienie w stwardnieniu rozsianym. Niepełnosprawność, jej definiowanie, diagnozowanie i rodzaje oraz możliwości dietoterapii.	D2A_W01 D2A_W02 D2A_U01 D2A_U09 D2A_K01 D2A_K04	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki

3.4. Żywność na przekroju życia	2	K	Fizjologia procesów starzenia się a potrzeby żywieniowe. Charakterystyka podstawowych grup produktów spożywczych. Zasady żywienia osób w wieku starszym, dzieci i młodzieży w wieku szkolnym i dzieci przedszkolnych. Zasady przyrządzania potraw dla zróżnicowanych pod względem wieku grup ludności z wykorzystaniem żywności minimalnie przetworzonej, ekologicznej i naturalnych produktów zawierających prozdrowotne składniki bioaktywne.	D2A_W06 D2A_U05 D2A_U09 D2A_K02	Katedra Technologii Gastronomicznej i Żywności Funkcjonalnej
3.5. Przedmiot do wyboru I	1	W, K	Jakość wyrobów mięsnych – fakty i mity. Mięso kulinarne, ekologiczne, tradycyjne i regionalne. Nanotechnologia w produkcji żywności. Napoje alkoholowe – jakość a wymagania konsumentów. Nowoczesne metody analityczne w laboratorium przemysłu spożywczego. Nowoczesne techniki biotechnologiczne w ocenie zafałszowań, jakości i bezpieczeństwa żywności. Nowoczesne technologie produkcji żywności. Uwarunkowania surowcowe i technologiczne w kształtowaniu jakości żywności.	D2A_W04 D2A_W05 D2A_U05 D2A_U09 D2A_K02	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
3.6. Przedmiot do wyboru II	1	W, K	Alergie pokarmowe. Antyoksydanty w żywności. Bioaktywne składniki żywności. Diety niekonwencjonalne. Dodatki do żywności. Marketing – sztuka negocjacji. Znaczenie żywieniowe olejów roślinnych.	D2A_W06 D2A_W07 D2A_U05 D2A_U09 D2A_K02	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
3.7. Wiedza prawno-ekonomiczna	3	W, H, O	Przedsiębiorczość, w tym ekonomiczne, prawne i społeczne aspekty prowadzenia przedsiębiorstwa. Podstawy finansów i rachunkowości oraz gospodarowania zasobami ludzkimi. Tworzenie i prowadzenie małej firmy. Zarządzanie jakością. Dostęp do funduszy unijnych dla rolnictwa i obszarów wiejskich (Wspólna Polityka Rolna, Europejski Fundusz Rolniczy Gwarancji i Europejski Fundusz Rolny na rzecz rozwoju obszarów wiejskich, Fundusze strukturalne UE w rozwoju rolnictwa i obszarów wiejskich, Dopłaty bezpośrednie).	D2A_W04 D2A_U04 D2A_U06 D2A_K01	Wydział Ekonomiczno-Społeczny
3.8. Seminarium i konwersatorium dyplomowe (metodyczne)	4	K	Prezentacja wyników systematycznego przeglądu piśmiennictwa (SLR) naukowego z zakresu tematyki pracy magisterskiej. Przedstawienie założeń pracy magisterskiej, modelu badań i metod badawczych oraz stopnia zaawansowania jej realizacji.	D2A_W03 D2A_U02 D2A_U03 D2A_U07 D2A_K02	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
3.9. Praktyka zawodowa (150 h)	6	K	Organizacja, funkcjonowanie i praca w poradni dietetycznej prywatnej bądź przyszpitalnej i/lub dziale żywienia (w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum, ośrodku sanatoryjnym lub typu spa&wellness, zakładzie opieki zdrowotnej, domu czasowym prowadzącym dietoterapię), i/lub na oddziale szpitalnym, i/lub w domu pomocy społecznej, i/lub w stacji sanitarno-epidemiologicznej, i/lub w projektach naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych i edukacyjnych związanych z kierunkiem studiów.	D2A_W02 D2A_W07 D2A_U05 D2A_U09 D2A_K01 D2A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
			<b>blok: żywienie w różnych etapach ontogenezy</b>		
3.10. Podstawy gerontologii	3	W, K	Podstawowe pojęcia z zakresu gerontologii. Aspekty biologiczne, psychologiczne i społeczne starzenia się. Sprawność funkcjonalna a stan odżywienia. Zmiany w organizmie w procesie starzenia i ich wpływ na zapotrzebowanie na składniki odżywcze. Dieta osób starszych a starzenie zwyczajne i patologiczne. Analiza problemów dietetycznych osób starszych. Przyczyny i konsekwencje niedożywienia osób starszych i ocena stopnia ich niedożywienia.	D2A_W01 D2A_W02 D2A_W09 D2A_U01 D2A_K04	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
			<b>blok: dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych</b>		

3.10. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	3	W, K	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Charakterystyka metod. Nowe technologie badań sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz wykorzystanie ich w gabinecie dietetycznym. Projektowanie badań żywieniowych. Związek pomiędzy sposobem żywienia, stanem odżywienia i zdrowiem społeczeństwa.	D2A_W02 D2A_U01 D2A_K01	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
4.1. Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób cywilizacyjnych	5	K	Charakterystyka, etiologia i częstość występowania wybranych, niezakaźnych chorób żywieniowo-zależnych. System Evidence Based Nutrition. Opracowanie postępowania profilaktycznego i terapeutycznego wybranych niezakaźnych chorób żywieniowo-zależnych.	D2A_W01 D2A_W02 D2A_U02 D2A_U09 D2A_K01 D2A_K04	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki
4.2. Seminarium i konwersatorium dyplomowe (wynikowe)	4	K	Opracowanie i prezentacja wyników badań prowadzonych w ramach pracy magisterskiej. Omówienie przebiegu badań, trudności w ich realizacji, wypracowanych zasad współdziałania z placówkami medycznymi i innymi podmiotami gospodarczymi. Wnioskowanie na podstawie rezultatów badań i omówienie zaleceń dietetycznych dla potencjalnych pacjentów.	D2A_W03 D2A_U02 D2A_U03 D2A_U07 D2A_K02	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
4.3. Przygotowanie i obrona pracy dyplomowej	20	W	Przygotowanie maszynopisu pracy magisterskiej, z wykorzystaniem technik komputerowych, w tym edytorów tekstu i arkuszy kalkulacyjnych. Syntetyczne przedstawienie tez, założeń i wyników pracy oraz dyskusowanie na temat wyników i formułowanie wniosków. Syntetyczne analizowanie problematyki, stanowiącej zakres pracy dyplomowej oraz zagadnień egzaminacyjnych, związanych z kierunkiem studiów.	D2A_W01 D2A_W03 D2A_U02 D2A_U03 D2A_U07 D2A_K02	Wydział Nauk o Żywności i Żywieniu
			<b>blok: żywienie w różnych etapach ontogenezy</b>		
4.4. Żywność nowej generacji	3	W, K	Neuroaktywne składniki żywności. Alternatywne źródła białka w żywieniu człowieka. Bioaktywne peptydy w żywności. Produkty odpadowe jako alternatywne źródło substancji prozdrowotnych. Żywność bezglutenowa. Żywność małoprzetworzona i ekologiczna. Pro- i prebiotyczne właściwości żywności. Superfoods, fast i slow food. Żywność pochodzenia roślinnego o działaniu immunomodulującym. Sous vide i inne metody obróbki termicznej żywności. Żywność in vitro i żywność 3D.	D2A_W06 D2A_U05 D2A_U09 D2A_K02	Instytut Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego
			<b>blok: dietetyka w specyficznych potrzebach żywieniowych</b>		
4.4. Żywność w turystyce i różnych warunkach klimatycznych	3	W, K	Planowanie i znaczenie żywienia oraz logistyka przygotowania: turystyki wysokogórskiej i alpinizmu, treningu wysokościowego, turystyki wodnej, pieszej i polarnej, turystyki kulinarnej i regionalnej w Polsce i wybranych miejscach świata, turystyki tropikalnej i survivalu, planowania żywienia w misjach wojskowych i lotach kosmicznych.	D2A_W05 D2A_W06 D2A_U01 D2A_U09 D2A_K01 D2A_K03	Instytut Żywienia Człowieka i Dietetyki

<sup>1</sup> Litera (A, B, C,...) oznacza jeden z przedmiotów do wyboru.

<sup>2</sup> Kategorie przedmiotu: K – kierunkowy, W – do wyboru, O – ogólnouczelniany, H – z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych.

<sup>3</sup> Numer przedmiotu na studiach niestacjonarnych (jeśli jest realizowany w innym semestrze niż na studiach stacjonarnych).

### 3. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia

<i>Symbol</i>	<i>Kierunkowe efekty uczenia się<sup>4</sup></i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się</i>
	<b>WIEDZA</b> – absolwent zna i rozumie:	
D2A_W01	kluczowe procesy metaboliczne i mechanizmy ich regulacji oraz adaptacji do zróżnicowanej ilości i składu pożywienia w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych oraz w różnych okresach życia	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń i sprawozdań, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D2A_W02	podstawowe i zaawansowane metody oceny stanu odżywienia i wskaźniki diagnostyczne stosowane w pracy dietetyka oraz metody postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych, z uwzględnieniem złożonej etiologii niektórych zaburzeń	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń i sprawozdań, ocena ułożonych diet, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D2A_W03	podstawy demografii i zasady epidemiologii żywieniowej, w tym metodologii badań z tego zakresu wraz z zaawansowanymi narzędziami statystycznymi i informatycznymi stosowanymi w naukach żywieniowych	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń, sprawozdań i prezentacji, zaliczenie końcowe obejmujące zagadnienia omawiane na wykładach
D2A_W04	krajowe i międzynarodowe regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowo-żywnościowego i ochrony własności intelektualnej oraz zasady korzystania z zasobów informacji patentowej	ocena wykonanych ćwiczeń, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D2A_W05	zasady wykorzystania środowiska przyrodniczego, w tym z uwzględnieniem terenów wiejskich, dla celów rekreacji, turystyki i rekonwalescencji oraz kreowania zachowań prozdrowotnych	ocena wykonanych ćwiczeń, zaliczenie końcowe obejmujące zagadnienia omawiane na wykładach
D2A_W06	aktualny asortyment i właściwości żywności dostępnej na rynku, w tym żywności prozdrowotnej i nowej żywności oraz zaawansowane metody zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne produktów żywnościowych	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń i sprawozdań, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D2A_W07	zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości ukierunkowanej na organizację placówek opiekuńczych, poradni żywieniowych oraz zakładów produkcji i przetwórstwa żywności	ocena sprawozdania z przebiegu praktyki, zaliczenie końcowe obejmujące zagadnienia omawiane na wykładach
D2A_W08	terminologię nauk o zdrowiu w zakresie aktualnie dyskutowanych problemów w obszarze nauk żywieniowych oraz strategię promocji zdrowia w wymiarze lokalnym i globalnym	pisemne kolokwia, ocena wykonanych ćwiczeń, sprawozdań i projektów, egzamin końcowy obejmujący zagadnienia omawiane na wykładach
D2A_W09	zagadnienia z zakresu psychologii klinicznej i psychodietetyki	ocena wykonanych ćwiczeń, zaliczenie końcowe obejmujące zagadnienia omawiane na wykładach
	<b>UMIĘJĘTNOŚCI</b> – absolwent potrafi:	
D2A_U01	na podstawie różnych źródeł informacji twórczo interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego	pisemne kolokwia, ocena umiejętności weryfikacji informacji z różnych źródeł, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji, ocena projektów i prezentacji

D2A_U02	samodzielnie i w zespole innowacyjnie projektować, prowadzić i analizować zadania badawcze, edukacyjne i promocyjne z zakresu nauk o żywieniu człowieka, dietetyki i zdrowego stylu życia wykorzystując stosowne techniki i narzędzia badawcze i technologie informatyczne oraz identyfikować błędy i zaniedbania powstające na wszystkich etapach tych zadań; podejmować rolę wiodącą w zespole	pisemne kolokwia, ocena analizowania zadań badawczych, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji, ocena projektów i prezentacji
D2A_U03	na podstawie aktualnej literatury naukowej i badań własnych przygotowywać i prezentować pracę badawczą, debatę, krótkie komunikaty naukowe pisemne i ustne, w języku polskim i obcym, precyzyjnie porozumiewać się i efektywnie komunikować z różnymi grupami odbiorców w zakresie nauk żywieniowych oraz krytycznie analizować prace badawcze i doniesienia innych autorów	pisemne kolokwia, ocena umiejętności weryfikacji informacji z różnych źródeł, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji, ocena projektów i prezentacji
D2A_U04	samodzielnie planować karierę zawodową i naukową; ustawicznie kształcić się i samodoskonalic zawodowo oraz ukierunkowywać innych w tym zakresie	ocena umiejętności weryfikacji informacji z różnych źródeł, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji i projektów
D2A_U05	samodzielnie i wszechstronnie analizować relacje pomiędzy jakością żywności, jej wartością odżywczą, zmianami w trakcie produkcji i przechowywania, a zdrowiem, stanem odżywienia i jakością życia	pisemne kolokwia, ocena umiejętności analizowania, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji, ocena projektów i prezentacji
D2A_U06	korzystać z baz danych aktów prawnych oraz poprawnie interpretować regulacje prawne	ocena umiejętności analizowania, ocena aktywności i dyskusji podczas zajęć
D2A_U07	formułować i testować hipotezy związane z prostym problemem badawczym	ocena umiejętności rozwiązywania problemów badawczych i ich przedstawiania wraz z oceną prezentacji
D2A_U08	kierować zespołem – organizować i obiektywnie oceniać pracę nadzorowanego personelu, dbać o jego bezpieczeństwo oraz współdziałać i pracować w grupie, w tym z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia	ocena aktywności i organizacji pracy podczas zajęć, ocena dyskusji i projektów
D2A_U09	projektować żywność i komponować dietę (potrawy) przy uwzględnieniu różnych potrzeb dietetycznych	pisemne kolokwia, ocena umiejętności rozwiązywania problemów żywieniowych, ocena aktywności i omawiania wyników podczas zajęć, ocena dyskusji, ocena projektów i prezentacji
	<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b> – absolwent jest gotów do:	
D2A_K01	prowadzenia poradni dietetycznej z uwzględnieniem zasad przedsiębiorczości, etyki zawodowej i interesu publicznego	ocena indywidualnej pracy podczas zajęć i umiejętności merytorycznej dyskusji, ocena prawidłowości interpretowania pozyskiwanych treści
D2A_K02	korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej oraz krytycznej oceny zawartych w nich treści przy opiniowaniu i rozstrzyganiu problemów z zakresu żywienia	ocena umiejętności krytycznej oceny informacji z różnych źródeł i merytorycznej dyskusji na zadany temat
D2A_K03	przestrzegania i rozwijania zasad zawodowej i etycznej odpowiedzialności za działania dietetyka, dbania o rozwój dorobku, prestiż i właściwie pojętą solidarność związaną z zawodem oraz demonstrowania w życiu codziennym postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną	ocena indywidualnej i zespołowej pracy podczas zajęć, ocena prawidłowości interpretowania pozyskiwanych treści i umiejętności promowania zdobytej wiedzy



D2A_K04	inspirowania i organizowania działań na rzecz środowiska społecznego związanych z promocją zdrowia, w tym z profilaktyką żywieniową, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych	ocena pracy zespołowej i umiejętności merytorycznej dyskusji, ocena umiejętności promowania zdobytej wiedzy
---------	---	---

<sup>4</sup> określone w sposób odpowiadający charakterystykom drugiego stopnia dla kwalifikacji na poziomie odpowiednio 6 lub 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji (załącznik do rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji; Dz. U., poz. 2218)

#### 4. Wymiar, zasady i formę odbywania praktyk zawodowych

Studenci są zobowiązani do odbycia 300 godzin praktyk, w tym 150 godzin praktyk na I roku studiów (II semestr) i 150 godzin praktyk na II roku studiów (III semestr studiów). Praktyka zawodowa może odbywać się w takich placówkach, jak: poradnie dietetyczne (metaboliczna, diabetologiczna, zaburzeń odżywiania) prywatne bądź przyszpitalne, dział żywienia w szpitalu (w tym kuchnia szpitalna), ośrodki sanatoryjne, ośrodki typu spa&wellnes, zakłady opieki zdrowotnej, hospicja, domy wczasowe prowadzące dietoterapię, oddziały szpitalne, domy pomocy społecznej, stacje sanitarno-epidemiologiczne. Praktyka może się odbywać również poprzez pracę w projektach naukowo-badawczych, badawczo-edukacyjnych lub edukacyjnych tematycznie związanych z kierunkiem studiów.

Studenci w dowolnej sekwencji wybierają dwie placówki w ramach wyżej wymienionych kategorii placówek i odbywają praktykę odpowiednio za I rok (II semestr) i II rok (III semestr). Nie ma możliwości odbywania praktyki dwukrotnie w tej samej kategorii placówek. Ogólne zasady organizacji studenckiej praktyki zawodowej określa Karta procedury dostępna na stronie internetowej Wydziału oraz Regulamin praktyk zawodowych ustalany dorocznie przez koordynatora ds. praktyk zawodowych w porozumieniu z prodziekanem ds. studiów i podawany do wiadomości studentów na stronie internetowej Wydziału, w wirtualnym dziekanacie oraz mailowo.

Podstawą do rozpoczęcia praktyki zawodowej jest zawarcie umowy o organizację praktyki studenckiej między Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu a placówką, w której odbywać się będzie praktyka. Studentowi może zostać wydane skierowanie na praktykę, podpisane przez koordynatora praktyk. W przypadku praktyk zagranicznych, podstawą zaliczenia praktyk może być umowa lub inne zaświadczenie potwierdzające fakt odbycia praktyk, sporządzone w języku angielskim. Miejsce praktyk może być zaproponowane przez koordynatora praktyk bądź przez studenta.

Na wniosek studenta koordynator praktyk może zaliczyć studentowi jako praktykę pracę zawodową, staż zawodowy czy wolontariat realizowany przez studenta (nie wcześniej niż rok przed terminem zaliczenia praktyk na danym roku studiów). Podstawą do uzyskania zwolnienia i zaliczenia całości lub części praktyki zawodowej jest zgodność realizowanych podczas pracy zawodowej, stażu zawodowego czy wolontariatu zadań z programem praktyki i wymiaru godzin oraz przedstawienie stosownych dokumentów w terminie przewidzianym w Terminarzu realizacji praktyk zawodowych na bieżący rok akademicki (ustalany dorocznie przez koordynatora ds. praktyk zawodowych w porozumieniu z prodziekanem ds. studiów).

Podstawą zaliczenia praktyk jest przedstawienie właściwie prowadzonego Dziennika praktyk (opis zadań z każdego dnia praktyk, sprawozdanie z przebiegu całej praktyki, opinia zakładowego opiekuna praktyk) oraz umowy o organizację praktyki studenckiej zawartej między Uniwersytetem Przyrodniczym w Poznaniu a placówką, w której odbywała się praktyka. Zaliczenie praktyk zawodowych jest niezbędne do zaliczenia danego roku studiów. Termin złożenia dokumentów oraz zaliczenia praktyki zawodowej z początkiem każdego roku akademickiego jest podany w Terminarzu praktyk przygotowanym przez koordynatora w porozumieniu z prodziekanem ds. studiów. Ocena z przedmiotu Praktyka zawodowa ustalana jest zgodnie z Procedurą ustalania oceny z przedmiotu Praktyka zawodowa, stanowiącej załącznik Regulaminu praktyk zawodowych na dany rok studiów.