



SZKOŁA GŁÓWNA  
GOSPODARSTWA  
WIEJSKIEGO

# Program studiów

## dietetyka

|                          |                                    |
|--------------------------|------------------------------------|
| <b>Wydział:</b>          | Wydział Żywienia Człowieka         |
| <b>Poziom studiów:</b>   | studia drugiego stopnia (magister) |
| <b>Profil studiów:</b>   | ogólnoakademicki                   |
| <b>Forma studiów:</b>    | studia stacjonarne                 |
| <b>Cykl dydaktyczny:</b> | 2026/27                            |

# Spis treści

|                                                                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Informacje podstawowe                                                                                           | 3  |
| Charakterystyka kierunku                                                                                        | 4  |
| Efekty uczenia się                                                                                              | 6  |
| Plan studiów                                                                                                    | 8  |
| Opis przypisanych do przedmiotów efektów uczenia się oraz treści programowe zapewniające uzyskanie tych efektów | 14 |
| Wskaźniki programu                                                                                              | 70 |

## Informacje podstawowe

|                                                                                                                                                              |                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Nazwa wydziału:                                                                                                                                              | Wydział Żywnienia Człowieka        |
| Nazwa kierunku:                                                                                                                                              | dietetyka                          |
| Poziom studiów:                                                                                                                                              | studia drugiego stopnia (magister) |
| Profil studiów:                                                                                                                                              | ogólnoakademicki                   |
| Forma studiów:                                                                                                                                               | studia stacjonarne                 |
| Czas trwania studiów (liczba semestrów):                                                                                                                     | 4                                  |
| Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów:                                                                                                                 | 124                                |
| Liczba punktów ECTS jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: | 73                                 |
| Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:                                                                                                                         | magister                           |
| Kod ISCED:                                                                                                                                                   | 0915                               |
| Język studiów:                                                                                                                                               | polski                             |

### Przyporządkowanie kierunku do dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Technologia żywności i żywienia | 55% |
| Nauki o zdrowiu                 | 45% |

# Charakterystyka kierunku

## Charakterystyka kierunku

Dietetyka jest interdyscyplinarnym kierunkiem kształcenia przyporządkowanym do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia, oraz do dyscypliny nauki o zdrowiu w ramach dziedziny nauk medycznych.

Program studiów II stopnia podzielony jest na cztery semestry. W ramach programu studiów odbywają się wykłady, ćwiczenia seminaryjne, ćwiczenia laboratoryjne, warsztaty oraz praktyki zawodowe. Część zajęć, dzięki przedmiotom kierunkowym, prowadzona jest w systemie modułowym. Plan studiów, obejmujący przedmioty podstawowe, humanistyczno-społeczne, kierunkowe oraz fakultatywne pozwala na zdobywanie wiedzy, umiejętności i kompetencji niezbędnych do przyszłej pracy zawodowej oraz naukowo-badawczej. Wiedza teoretyczna uzupełniana jest umiejętnościami zdobywanymi zarówno w ramach przedmiotów kierunkowych, jak również praktyk zawodowych. Z kolei w ramach przedmiotów fakultatywnych (do wyboru), studenci mają możliwość uzupełnienia bądź rozszerzenia wiedzy, własnych zainteresowań naukowych oraz umiejętności poprzez wybór przedmiotów w języku polskim oraz fakultetów w języku angielskim. Pula przedmiotów fakultatywnych jest otwarta i podlega cyklicznym zmianom w zależności od zainteresowań i zgłaszanych potrzeb (sugestii) studentów oraz rozwoju nauki i w odpowiedzi na zapotrzebowanie pracodawców (interesariuszy zewnętrznych). Ponadto istnieje możliwość udziału studentów w programach wymiany międzynarodowej na uczelniach partnerskich. Studenci, w toku studiów poznają specjalistyczne słownictwo zarówno w języku polskim jak i języku angielskim, co umożliwia im korzystanie z zasobów literatury światowej. Studia kończą się obroną pracy magisterskiej.

## Cele kształcenia

Celem kształcenia jest przekazanie wiedzy – w ujęciu holistycznym i interdyscyplinarnym – z zakresu dietetyki, a w konsekwencji wykształcenie specjalistów z zakresu profilaktyki i terapii dietetycznej chorób powstałych na tle nieprawidłowego żywienia, takich jak: otyłość, cukrzyca, nadciśnienie tętnicze, choroby układu krążenia, choroby autoimmunologiczne, alergie pokarmowe, nowotwory itd., a więc chorób, dla których nadal obserwujemy tendencje wzrostowe, zarówno w Polsce, jak i na świecie. Celem studiów jest ponadto przygotowanie studentów/absolwentów do udziału w realizacji prac badawczych z zakresu dietetyki, jak również aplikowania o granty/projekty badawcze z tego zakresu i kierowania nimi, przy współudziale specjalistów z innych dziedzin.

## Koncepcja kształcenia

Koncepcja kształcenia zakłada, że student, a następnie absolwent II stopnia kierunku Dietetyka jest przygotowany w stopniu zaawansowanym do realizacji prac badawczych, potrafi formułować i testować hipotezy badawcze związane z problemami z zakresu dietetyki i nauk pokrewnych oraz potrafi wykorzystać zdobyte umiejętności w dostosowaniu się do potrzeb rynku pracy. Jest ponadto przygotowany do podjęcia pracy w instytucjach naukowo-badawczych oraz studiów III stopnia (szkoła doktorska). Aktywność studentów w tym zakresie realizowana jest m.in. w trakcie zajęć seminaryjnych, a także pracy dyplomowej, w ramach której pod opieką naukową promotorów studenci prowadzą badania naukowe. Studenci zachęceni (angażowani) są do udziału w badaniach naukowych realizowanych przez promotorów lub innych nauczycieli oraz w ramach pracy kół naukowych.

Program studiów II stopnia na kierunku Dietetyka uwzględnia aktualne potrzeby rynku pracy. Został opracowany w drodze szerokiej dyskusji wśród pracowników, studentów i doktorantów oraz systematycznych spotkań z kluczowymi pracodawcami (interesariuszami zewnętrznymi), m.in. w związku z realizacją praktyk studenckich w szpitalach, poradniach i instytucjach związanych z żywieniem człowieka, dietoprofilaktyką i dietoterapią, jak również przy okazji udziału praktyków/pracodawców w zajęciach dydaktycznych. Jakość kształcenia na kierunku Dietetyka jest nadzorowana poprzez regularne hospitacje zajęć oraz cosemestralną analizę osiągniętych efektów kształcenia.

Koncepcja kształcenia na tym kierunku wpisuje się bezpośrednio w prowadzoną przez SGGW politykę jakości kształcenia, która wskazuje na konieczność ciągłego doskonalenia jakości kształcenia w odpowiedzi na zainteresowania kandydatów i studentów, potrzeby społeczne, mobilność, oczekiwania otoczenia zewnętrznego i rynku pracy, a także kształcenie w ścisłym związku z prowadzonymi badaniami naukowymi.

## Opis realizacji praktyk zawodowych (jeśli przewidziano w programie studiów)

Praktyki zawodowe na II stopniu na kierunku Dietetyka obejmują łącznie 310 godzin – 12 ECTS i są podzielone na praktykę edukacyjną – 3 ECTS (80 godz.), praktykę w szpitalu (dla dorosłych) – 7 ECTS (180 godz.) oraz praktykę w szpitalu dla dzieci – 2 ECTS (50 godz.). Praktyki realizuje się na podstawie wydziałowego regulaminu.

## **Sylwetka absolwenta**

Absolwenci studiów drugiego stopnia kierunku Dietetyka mają poszerzoną wiedzę i umiejętności w zakresie dietoterapii, poradnictwa żywieniowego i dietetycznego oraz profilaktyki chorób dietozależnych. Są specjalistami w zakresie planowania i wdrażania odpowiedniego sposobu żywienia indywidualnego, zbiorowego, szpitalnego dla różnych grup ludności oraz leczenia dietetycznego. Potrafią ponadto zorganizować proces produkcji potraw dietetycznych i nim kierować, prowadzić badania i edukację z zakresu żywienia i dietetyki oraz dokonać oceny jakości żywności zgodnie z obowiązującym prawem. Potrafią ocenić sposób żywienia i stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych oraz formułować zalecenia prawidłowego żywienia w celu zapobiegania niedożywieniu, przekarmieniu, chorobom powstałym na tle nieprawidłowego żywienia. Absolwenci studiów drugiego stopnia są też przygotowani do pracy z osobami chorymi. Posiadają wiedzę i umiejętności pozwalające oferować usługi z obszaru doradztwa eksperckiego, a także posiadają umiejętność kierowania zespołami ludzi oraz placówkami terapeutycznymi i doradczymi z zakresu dietetyki.

## Efekty uczenia się

### Wiedza

| Kod      | Treść                                                                                                                                                                                                                                                                             | PRK    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| D_K2_W01 | Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu metody postępowania dietetycznego i diagnostycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych oraz w różnych grupach populacyjnych                                                                                         | P7S_WG |
| D_K2_W02 | Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych i w poszczególnych jednostkach chorobowych oraz grupach populacyjnych                                                      | P7S_WG |
| D_K2_W03 | Absolwent zna i rozumie zagadnienia z zakresu psychologii społecznej i klinicznej oraz zagadnienia związane z wpływem różnych czynników na zaburzenia żywieniowe                                                                                                                  | P7S_WG |
| D_K2_W04 | Absolwent zna i rozumie zasady i metody prowadzenia prac badawczych oraz doświadczeń z udziałem ludzi bądź zwierząt doświadczalnych w zakresie dietoprofilaktyki i dietoterapii oraz sposoby interpretacji wyników                                                                | P7S_WG |
| D_K2_W05 | Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu współczesne problemy związane z zastosowaniem leczenia żywieniowego oraz żywienia w specjalistycznych placówkach opieki zdrowotnej                                                                                                  | P7S_WK |
| D_K2_W06 | Absolwent zna i rozumie wybrane zagadnienia etyczne, prawne, ekonomiczne i społeczne, niezbędne w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej, jak również związane z pracą dietetyka w szpitalach, zakładach opieki długoterminowej i w pracy z pacjentem indywidualnym | P7S_WK |
| D_K2_W07 | Absolwent zna i rozumie uwarunkowania tworzenia i prowadzenia indywidualnej praktyki dietetycznej                                                                                                                                                                                 | P7S_WK |
| D_K2_W08 | Absolwent zna i rozumie zasady przygotowywania i pisania prac naukowych oraz metody zdobywania najnowszych informacji naukowych z wykorzystaniem zasad z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego                                                             | P7S_WK |

### Umiejętności

| Kod      | Treść                                                                                                                                                                                                                                                                                         | PRK    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| D_K2_U01 | Absolwent potrafi samodzielnie identyfikować i rozwiązywać złożone problemy dotyczące dietoprofilaktyki i dietoterapii różnych schorzeń wykorzystując aktualną wiedzę naukową z obszaru dietetyki i zdrowia publicznego                                                                       | P7S_UW |
| D_K2_U02 | Absolwent potrafi formułować i weryfikować hipotezy badawcze związane z problemami dotyczącymi dietoprofilaktyki i dietoterapii schorzeń żywieniowo-zależnych                                                                                                                                 | P7S_UW |
| D_K2_U03 | Absolwent potrafi umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu różnych grup populacyjnych                                                           | P7S_UW |
| D_K2_U04 | Absolwent potrafi podejmować działania dotyczące doboru metod, technik, narzędzi w tym zaawansowanych metod informatycznych i statystycznych do rozwiązywania problemów dietetycznych w żywieniu szpitalnym, sanatoryjnym, domach opieki, przedszkolach i indywidualnej praktyce dietetycznej | P7S_UW |
| D_K2_U05 | Absolwent potrafi realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia                                                                                                                                              | P7S_UW |
| D_K2_U06 | Absolwent potrafi komunikować się w języku polskim i języku obcym (na poziomie B2+ europejskiego systemu opisu kształcenia językowego) na tematy specjalistyczne związane z dietoprofilaktyką i dietoterapią schorzeń dietozależnych (żywieniowozależnych)                                    | P7S_UK |

| Kod      | Treść                                                                                                                                                                                                     | PRK    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| D_K2_U07 | Absolwent potrafi kierować pracą zespołu i/lub współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych | P7S_UO |
| D_K2_U08 | Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować rozwój własny lub członków zespołu dietetycznego poprzez uznanie znaczenia wiedzy w życiu zawodowym oraz jej ciągłego aktualizowania                 | P7S_UU |

## Kompetencje społeczne

| Kod      | Treść                                                                                                                                                                                   | PRK    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| D_K2_K01 | Absolwent jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego                                       | P7S_KK |
| D_K2_K02 | Absolwent jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i medycyny                  | P7S_KK |
| D_K2_K03 | Absolwent jest gotów do prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne                                                                      | P7S_KO |
| D_K2_K04 | Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki i etosu zawodowego w trakcie prowadzenia prac zawodowych w zakresie praktyki dietetycznej | P7S_KR |

## Plan studiów

### Semestr 1

W semestrze 1. studenci realizują szkolenie biblioteczne na platformie dostępnej pod adresem <https://szkolenia.sggw.pl>

| Przedmiot                                                                    | Liczba godzin                             | Punkty ECTS | Forma weryfikacji   | Obligatoryjność        |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------|---------------------|------------------------|
| Szkolenie BHP                                                                | Szkolenie BHP: 4                          | 0           | Zaliczenie          | Przedmioty obowiązkowe |
| Fizjologia żywienia                                                          | Wykład: 30<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 4           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Patofizjologia kliniczna                                                     | Wykład: 30<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 4           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym                                 | Wykład: 30<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Dietoprofilaktyka                                                            | Wykład: 15<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Epidemiologia żywieniowa                                                     | Wykład: 30<br>Ćwiczenia audytoryjne: 15   | 3           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Diagnostyka laboratoryjna                                                    | Ćwiczenia laboratoryjne: 30               | 2           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Psychologia społeczna                                                        | Wykład: 15<br>Ćwiczenia audytoryjne: 15   | 2           | Zaliczenie na ocenę | Obowiązkowa grupa      |
| Biznesplan usług dietetycznych                                               | Ćwiczenia audytoryjne: 30                 | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Zdrowie publiczne                                                            | Wykład: 15                                | 1           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS                          | Praktyki zawodowe: 80                     | 3           | Zaliczenie          | Obowiązkowa grupa      |
| <i>Student wybiera 1 praktykę edukacyjną w placówce oświatowej lub w DPS</i> |                                           |             |                     |                        |
| Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS (1)                      | Praktyki zawodowe: 80                     | 3           | Zaliczenie          | Przedmioty do wyboru   |
| Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS (2)                      | Praktyki zawodowe: 80                     | 3           | Zaliczenie          | Przedmioty do wyboru   |
| Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS (3)                      | Praktyki zawodowe: 80                     | 3           | Zaliczenie          | Przedmioty do wyboru   |



| Przedmiot                                               | Liczba godzin         | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność      |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|-------------------|----------------------|
| Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS (4) | Praktyki zawodowe: 80 | 3           | Zaliczenie        | Przedmioty do wyboru |
| <b>Suma</b>                                             | <b>459</b>            | <b>27</b>   |                   |                      |

## Semestr 2

| Przedmiot                                          | Liczba godzin                             | Punkty ECTS | Forma weryfikacji   | Obligatoryjność        |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------|---------------------|------------------------|
| Dietetyka kliniczna                                | Wykład: 30<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 4           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Regulacja metabolizmu                              | Wykład: 30<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 4           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Projektowanie produktów i potraw dietetycznych     | Wykład: 30<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 4           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne               | Ćwiczenia laboratoryjne: 45               | 3           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku | Wykład: 15<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Metabolizm białka i energii                        | Wykład: 15<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Propedeutyka gerontologii                          | Wykład: 30<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Dietoterapia alergii i nietolerancji pokarmowych   | Ćwiczenia laboratoryjne: 15               | 1           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Dietoterapia chorób autoimmunizacyjnych            | Ćwiczenia laboratoryjne: 15               | 1           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Praktyka w szpitalu                                | Praktyki zawodowe: 180                    | 7           | Zaliczenie          | Obowiązkowa grupa      |
| <i>Student wybiera 1 praktykę w szpitalu</i>       |                                           |             |                     |                        |
| Praktyka w szpitalu (1)                            | Praktyki zawodowe: 180                    | 7           | Zaliczenie          | Przedmioty do wyboru   |
| Praktyka w szpitalu (2)                            | Praktyki zawodowe: 180                    | 7           | Zaliczenie          | Przedmioty do wyboru   |
| <b>Suma</b>                                        | <b>585</b>                                | <b>33</b>   |                     |                        |

## Semestr 3

| Przedmiot                                            | Liczba godzin                             | Punkty ECTS | Forma weryfikacji   | Obligatoryjność        |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------|---------------------|------------------------|
| Diety niekonwencjonalne                              | Wykład: 15<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Etnodietetyka                                        | Wykład: 15<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Metodologia badań żywieniowych                       | Wykład: 15<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 30 | 3           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynnych  | Wykład: 10<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 20 | 2           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego | Wykład: 30<br>Ćwiczenia audytoryjne: 30   | 3           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych             | Wykład: 5<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 15  | 1           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego         | Wykład: 5<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 15  | 1           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Dietetyka geriatryczna                               | Wykład: 5<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 15  | 1           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Toksykologia żywieniowa                              | Wykład: 15                                | 1           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Zarządzanie własnością intelektualną                 | Wykład: 15                                | 1           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Elektyw w języku obcym (lista otwarta)               | Ćwiczenia audytoryjne: 30                 | 2           | Zaliczenie na ocenę | Obowiązkowa grupa      |
| <i>Student wybiera 1 przedmiot</i>                   |                                           |             |                     |                        |
| Nutrition and health                                 | Ćwiczenia audytoryjne: 30                 | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru   |
| Advanced food technology                             | Ćwiczenia audytoryjne: 30                 | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru   |
| Nutrition and Longevity Determinants                 | Ćwiczenia audytoryjne: 30                 | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru   |
| Sustainable food systems                             | Ćwiczenia audytoryjne: 30                 | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru   |
| Przedmioty do wyboru (lista otwarta)                 | Wykład: 90                                | 6           | Zaliczenie na ocenę | Obowiązkowa grupa      |

| Przedmiot                                                    | Liczba godzin             | Punkty ECTS | Forma weryfikacji   | Obligatoryjność      |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------|---------------------|----------------------|
| <i>Student wybiera 3 przedmioty</i>                          |                           |             |                     |                      |
| Współczesne trendy w żywieniu człowieka                      | Wykład: 30                | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Interwencyjne badania żywieniowe                             | Wykład: 30                | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Style życia                                                  | Wykład: 30                | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Audytor wewnętrzny systemów zarządzania jakością             | Wykład: 30                | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Nutrigenomika i metabolomika w badaniach żywieniowych        | Wykład: 30                | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Potrzeby żywieniowe w różnych rodzajach aktywności zawodowej | Wykład: 30                | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Przyprawy i zioła w projektowaniu żywności                   | Wykład: 30                | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Seminarium dyplomowe                                         | Ćwiczenia audytoryjne: 30 | 2           | Zaliczenie na ocenę | Obowiązkowa grupa    |
| Seminarium dyplomowe                                         | Ćwiczenia audytoryjne: 30 | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka w szpitalu dla dzieci                               | Praktyki zawodowe: 50     | 2           | Zaliczenie          | Obowiązkowa grupa    |
| <i>Student wybiera 1 praktykę w szpitalu dla dzieci</i>      |                           |             |                     |                      |
| Praktyka w szpitalu dla dzieci (1)                           | Praktyki zawodowe: 50     | 2           | Zaliczenie          | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka w szpitalu dla dzieci (2)                           | Praktyki zawodowe: 50     | 2           | Zaliczenie          | Przedmioty do wyboru |
| <b>Suma</b>                                                  | <b>515</b>                | <b>31</b>   |                     |                      |

## Semestr 4

| Przedmiot                                | Liczba godzin                             | Punkty ECTS | Forma weryfikacji   | Obligatoryjność        |
|------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------|---------------------|------------------------|
| Preparaty dietetyczne i suplementy diety | Wykład: 30<br>Ćwiczenia laboratoryjne: 45 | 5           | Egzamin             | Przedmioty obowiązkowe |
| Psychologia kliniczna                    | Wykład: 15<br>Ćwiczenia audytoryjne: 30   | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Biostatystyka                            | Ćwiczenia laboratoryjne: 30               | 2           | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |

| <b>Przedmiot</b>                                 | <b>Liczba godzin</b>      | <b>Punkty ECTS</b> | <b>Forma weryfikacji</b> | <b>Obligatoryjność</b> |
|--------------------------------------------------|---------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Elektyw w języku obcym (lista otwarta)           | Ćwiczenia audytoryjne: 30 | 2                  | Zaliczenie na ocenę      | Obowiązkowa grupa      |
| <i>Student wybiera 1 przedmiot</i>               |                           |                    |                          |                        |
| Nutrition and health                             | Ćwiczenia audytoryjne: 30 | 2                  | Zaliczenie na ocenę      | Przedmioty do wyboru   |
| Advanced food technology                         | Ćwiczenia audytoryjne: 30 | 2                  | Zaliczenie na ocenę      | Przedmioty do wyboru   |
| Nutrition and Longevity Determinants             | Ćwiczenia audytoryjne: 30 | 2                  | Zaliczenie na ocenę      | Przedmioty do wyboru   |
| Sustainable food systems                         | Ćwiczenia audytoryjne: 30 | 2                  | Zaliczenie na ocenę      | Przedmioty do wyboru   |
| Seminarium dyplomowe                             | Ćwiczenia audytoryjne: 30 | 2                  | Zaliczenie na ocenę      | Obowiązkowa grupa      |
| Seminarium dyplomowe                             | Ćwiczenia audytoryjne: 30 | 2                  | Zaliczenie na ocenę      | Przedmioty do wyboru   |
| Praca magisterska                                | Praca dyplomowa: 0        | 20                 | -                        | Obowiązkowa grupa      |
| <i>Student wybiera tematykę pracy dyplomowej</i> |                           |                    |                          |                        |
| Praca magisterska                                | Praca dyplomowa: 0        | 20                 | -                        | Przedmioty do wyboru   |
| <b>Suma</b>                                      | <b>210</b>                | <b>33</b>          |                          |                        |

## **Opis przypisanych do przedmiotów efektów uczenia się oraz treści programowe zapewniające uzyskanie tych efektów**

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Fizjologia żywienia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Liczba ECTS: 4                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wpływ ilości i składu pożywienia na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające                                                                                                                                                                                                                                                                | D_K2_W02                            |
|                                                               | W2 | mechanizmy złożonego i wielokierunkowego działania czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające                                                                                                                                                                                                                       | D_K2_W01                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | pozyskiwać i poddawać krytycznej analizie informacje dotyczące wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające                                                                                                                                                                                                    | D_K2_U03                            |
|                                                               | U2 | samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu wpływu czynników żywieniowych na funkcjonowanie narządów                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_U05                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | wykorzystania aspektu wpływu czynników żywieniowych na procesy fizjologiczne w organizmie człowieka w planowaniu żywienia u osób zdrowych i postępowania dietetycznego u ludzi chorych                                                                                                                                                                                                                                               | D_K2_K01                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Czynniki żywieniowe a funkcjonowanie narządów i układów narządów organizmu. Procesy metaboliczne w nich przebiegające niezbędne do planowania żywienia u osób zdrowych i postępowania dietetycznego u ludzi chorych. Mechanizmy złożonego i wielokierunkowego działania czynników żywieniowych na funkcjonowanie organizmu i wchodzących w jego skład narządów i układów narządów oraz na procesy metaboliczne w nich przebiegające. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Raport, Prezentacja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Patofizjologia kliniczna                                                                                                                                                                                                                                   | Liczba ECTS: 4                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                        | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | definicję, etiologię i patogenezę omawianych schorzeń                                                                                                                                                                                                      | D_K2_W01                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | zmodyfikować postępowanie dietetyczne w omawianych schorzeniach                                                                                                                                                                                            | D_K2_U01                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | poszerzania wiedzy dotyczącej schorzeń                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_K01                            |
|                                                               | K2 | współpracy ze specjalistami innych zawodów, w tym medycznych                                                                                                                                                                                               | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Etiologia i patogenezę omawianych schorzeń ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności wprowadzania odpowiedniego postępowania dietetycznego i współpracy ze specjalistami zawodów medycznych. Zasady postępowania dietetycznego w omawianych schorzeniach. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne                                                                                                                                                                                                                        |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym                                                                                                                                                                                                                                           | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                    | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez kobiety ciężarne i karmiące zdrowe oraz z wybranymi schorzeniami                                                                                                                           | D_K2_W02                            |
|                                                               | W2 | fizjologię oraz efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez niemowlęta zdrowe i z określonymi problemami zdrowotnym                                                                                                                                    | D_K2_W01                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | analizować i rozwiązywać złożone problemy dotyczące dietoprofilaktyki i dietoterapii kobiet ciężarnych, karmiących, będących w okresie przedkoncepcyjnym oraz niemowląt                                                                                                                | D_K2_U01                            |
|                                                               | U2 | realizować działania z zakresu planowania żywienia z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia                                                                                                                                                                  | D_K2_U05                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | prowadzenia praktyki dietetycznej z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne                                                                                                                                                                                              | D_K2_K03                            |
|                                                               | K2 | krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego                                                                                                                                                              | D_K2_K01                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii kobiet ciężarnych, karmiących, będących w okresie przedkoncepcyjnym oraz niemowląt. Fizjologia oraz efekty nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych przez kobiety ciężarne i karmiące zdrowe oraz z wybranymi schorzeniami. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport                                                                                                                                                                                                                                            |                                     |



|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Dietoprofilaktyka                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | tematykę z zakresu dietoprofilaktyki schorzeń cywilizacyjnych                                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_W02                            |
|                                                               | W2 | wpływ nadmiernego i niedoborowego spożycia składników pokarmowych na rozwój schorzeń dietozależnych, jak również ma wiedzę o możliwościach ich wykorzystania w dietoprofilaktyce                                                                                                                   | D_K2_W02, D_K2_W07                  |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | formułować zalecenia dotyczące profilaktyki schorzeń dietozależnych i wykorzystywać je w ramach udzielanych porad dietetycznych                                                                                                                                                                    | D_K2_U01                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | wykorzystania zaleceń profilaktycznych w poradnictwie i kierowania zespołem formułującym tego rodzaju zalecenia                                                                                                                                                                                    | D_K2_K01                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Profilaktyczne oddziaływanie składników pokarmowych zawartych w produktach spożywczych oraz składników o charakterze bioaktywnym w odniesieniu do chorób dietozależnych w różnych grupach populacyjnych. Nadmierne i niedoborowe spożycie składników pokarmowych a rozwój schorzeń dietozależnych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Projekt, Raport, Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć                                                                                                                                                                                                                      |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Epidemiologia żywnościowa                                                                                                                                                                                                                                            | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                  | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | zadania epidemiologii żywnościowej jako dziedziny interdyscyplinarnej                                                                                                                                                                                                | D_K2_W02, D_K2_W04                  |
|                                                               | W2 | sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych                                                                                                                                           | D_K2_W02, D_K2_W04                  |
|                                                               | W3 | rodzaje badań epidemiologicznych możliwości/ograniczenia ich wykorzystania w praktyce                                                                                                                                                                                | D_K2_W04, D_K2_W06, D_K2_W08        |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywnościowej korzystając z angielskojęzycznych pozycji literaturowych                                                                                                                                               | D_K2_U01, D_K2_U03, D_K2_U06        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | współdziałania i pracy w zespole                                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Interpretacja wskaźników zdrowia populacji, uwarunkowań stanu zdrowia, rodzaju badań z dziedziny epidemiologii żywnościowej i ich interpretacji. Oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Prezentacja                                                                                                                                                                                                                     |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Diagnostyka laboratoryjna                                                                                                                                                                                                                                                  | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                        | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | pogłębione zagadnienia dotyczące etiologii i diagnostyki podstawowych schorzeń                                                                                                                                                                                             | D_K2_W01                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | analizować i interpretować zagadnienia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w celu pogłębionej interpretacji wybranych wyników badań laboratoryjnych                                                                                                                       | D_K2_U01                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uznania znaczenia pogłębionej wiedzy z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego                                                                                                                                               | D_K2_K02                            |
|                                                               | K2 | współpracy ze specjalistami zawodów medycznych                                                                                                                                                                                                                             | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Wybór i interpretacja wyników podstawowych i rozszerzonych badań laboratoryjnych mających istotne znaczenie w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego oraz podczas współpracy ze specjalistami zawodów medycznych. Etiologia i diagnostyka podstawowych schorzeń. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Raport                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                          |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Psychologia społeczna                                                                                    | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                      | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | znaczenie wiedzy z zakresu psychologii społecznej w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej | D_K2_W03                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | rozwiązywać złożone problemy dotyczące funkcjonowania jednostki w społeczeństwie                         | D_K2_U01                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej                                              | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Wybrane pojęcia z zakresu psychologii społecznej niezbędne w pracy dietetyka                             |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Test (pisemny lub komputerowy), Esej, Prezentacja                                                        |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                               |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Biznesplan usług dietetycznych                                                                                                                                                                                | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                           | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wybrane zagadnienia ekonomiczne i społeczne, niezbędne w prowadzeniu działalności dietetycznej                                                                                                                | D_K2_W06, D_K2_W07                  |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | kierować pracą zespołu i współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych                                                                                                                                 | D_K2_U07                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne                                                                                                                    | D_K2_K03                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Problematyka zarządzania i marketingu w zakresie zarządzania działalnością gospodarczej w obszarze dietetyki. Wybrane zagadnienia ekonomiczne i społeczne, niezbędne w prowadzeniu działalności dietetycznej. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Projekt                                                                                                                                                                                                       |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                             |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Zdrowie publiczne                                                                                                                                                                                                           | Liczba ECTS: 1                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                         | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | cele i zadania zdrowia publicznego oraz globalne wyzwania zdrowotne                                                                                                                                                         | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | określić cele i zakres polityki zdrowotnej oraz strategię ochrony zdrowia                                                                                                                                                   | D_K2_U05, D_K2_U06                  |
|                                                               | U2 | określić czynniki ryzyka zdrowotnego, promować prozdrowotny styl życia                                                                                                                                                      | D_K2_U03                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | przekazywania wiedzy o wpływie różnych czynników (również żywieniowych) na zdrowie                                                                                                                                          | D_K2_K03                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Zasady organizacji zdrowia publicznego w Polsce oraz współpracy międzynarodowej w tym zakresie. Globalne wyzwania zdrowotne. Cele i zakres polityki zdrowotnej oraz strategia ochrony zdrowia. Czynniki ryzyka zdrowotnego. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne                                                                                                                                                                                                          |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS (1)                                                                                                                                                                                                                        | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                            | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych                                                                                                                                | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | przewodzić edukację żywieniową osób zdrowych i chorych, pracując samodzielnie oraz w zespole, z wykorzystaniem aktualnej wiedzy specjalistycznej                                                                                                                               | D_K2_U01, D_K2_U07                  |
|                                                               | U2 | dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych                                                                                                                                                                                         | D_K2_U05, D_K2_U06                  |
|                                                               | U3 | samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania                                                                                                          | D_K2_U05, D_K2_U06, D_K2_U08        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | ustawicznego doskonalenia się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji                                                                                                            | D_K2_K02, D_K2_K03                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu i prowadzeniu edukacji żywieniowej dzieci (żłobek). Prawidłowe i nieprawidłowe żywienie a zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS (2)                                                                                                                                                                                                                             | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych                                                                                                                                     | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | przewodzić edukację żywieniową osób zdrowych i chorych, pracując samodzielnie oraz w zespole, z wykorzystaniem aktualnej wiedzy specjalistycznej                                                                                                                                    | D_K2_U01, D_K2_U07                  |
|                                                               | U2 | dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych                                                                                                                                                                                              | D_K2_U05, D_K2_U06                  |
|                                                               | U3 | samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania                                                                                                               | D_K2_U05, D_K2_U06, D_K2_U08        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji                                                                                                                | D_K2_K02, D_K2_K03                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu i prowadzeniu edukacji żywieniowej dzieci (przedszkole). Prawidłowe i nieprawidłowe żywienie a zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |



|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS (3)                                                                                                                                                                                                                                                                           | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych                                                                                                                                                                                   | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | przeprowadzić edukację żywieniową osób zdrowych i chorych, pracując samodzielnie oraz w zespole, z wykorzystaniem aktualnej wiedzy specjalistycznej                                                                                                                                                                               | D_K2_U01, D_K2_U07                  |
|                                                               | U2 | dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych                                                                                                                                                                                                                                            | D_K2_U05, D_K2_U06                  |
|                                                               | U3 | samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania                                                                                                                                                             | D_K2_U05, D_K2_U06, D_K2_U08        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | ustawicznego doskonalenia się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji                                                                                                                                                               | D_K2_K02, D_K2_K03                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu i prowadzeniu edukacji żywieniowej dzieci i młodzieży (w szkole lub placówce opiekuńczo-wychowawczej). Prawidłowe i nieprawidłowe żywienie a zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS (4)                                                                                                                                                                                                                                 | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                     | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych                                                                                                                                         | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole                                                                                                                            | D_K2_U01, D_K2_U07                  |
|                                                               | U2 | dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych                                                                                                                                                                                                  | D_K2_U05, D_K2_U06                  |
|                                                               | U3 | samodzielnie lub jako członek zespołu zaplanować i zrealizować edukację żywieniową z uznaniem znaczenia zdobytej wiedzy oraz konieczności jej ciągłego aktualizowania                                                                                                                   | D_K2_U05, D_K2_U06, D_K2_U08        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | ustawicznego dokształcania się i korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji niezbędnych do wykonywania zawodu, w tym przekazywania właściwych informacji                                                                                                                    | D_K2_K02, D_K2_K03                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu i prowadzeniu edukacji żywieniowej w domu pomocy społecznej. Prawidłowe i nieprawidłowe żywienie a zdrowie człowieka oraz czynniki determinujące zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Dietetyka kliniczna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Liczba ECTS: 4                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | zasady rozpoznania niedożywienia i stosowania żywienia enteralnego i parenteralnego oraz strategii żywieniowej w ciężkich stanach klinicznych                                                                                                                                                                                                                                        | D_K2_W01, D_K2_W02                  |
|                                                               | W2 | wzajemne oddziaływanie jednostek chorobowych i jego wpływu na planowanie dietoterapii                                                                                                                                                                                                                                                                                                | D_K2_W01, D_K2_W02                  |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | wykorzystać suplementację i żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego w uzupełnianiu diety osoby chorej                                                                                                                                                                                                                                                                         | D_K2_U01, D_K2_U03                  |
|                                                               | U2 | przeprowadzić terapię dietetyczną u osób z chorobami przewlekłymi i w ciężkim stanie klinicznym                                                                                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_U01, D_K2_U03, D_K2_U05        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach dietozależnych                                                                                                                                                                                                                                                                                              | D_K2_K01                            |
|                                                               | K2 | współpracy ze specjalistami zawodów medycznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Strategie żywieniowe w ciężkich stanach klinicznych, włącznie z żywieniem enteralnym i parenteralnym, wykorzystania żywności specjalnego przeznaczenia klinicznego oraz współpracy z innymi zawodami medycznymi. Rozpoznanie niedożywienia i stosowania żywienia enteralnego i parenteralnego. Wzajemne oddziaływanie jednostek chorobowych i jego wpływ na planowanie dietoterapii. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Kazus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Regulacja metabolizmu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Liczba ECTS: 4                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | mechanizmy regulacji aktywności enzymów i metabolizmu glukozy i lipidów                                                                                                                                                                                                                                                                                               | D_K2_W01                            |
|                                                               | W2 | strukturę układu hormonalnego człowieka, mechanizmy regulujące działanie osi hormonalnych, mechanizmy działania i efekty biologiczne wybranych hormonów                                                                                                                                                                                                               | D_K2_W01                            |
|                                                               | W3 | mechanizmy wpływu składników odżywczych i substancji biologicznie czynnych na wydzielanie, działanie i metabolizm hormonów w tkankach docelowych                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_W01                            |
|                                                               | W4 | rolę żywieniowej regulacji działania hormonów w rozwoju chorób dietozależnych                                                                                                                                                                                                                                                                                         | D_K2_W02                            |
|                                                               | W5 | zasady metodologii badań żywieniowych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | D_K2_W04                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | interpretować związek między sposobem żywienia, wynikami badań hormonalnych i rozwojem chorób dietozależnych                                                                                                                                                                                                                                                          | D_K2_U01, D_K2_U02                  |
|                                                               | U2 | opracowywać zalecenia żywieniowe i jadłospisy dla osób z chorobami dietozależnymi w oparciu o mechanizmy regulacji metabolicznej                                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_U01, D_K2_U05                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uznawania znaczenia i wykorzystania wiedzy dotyczącej żywieniowej regulacji gospodarki hormonalnej i metabolizmu w poradnictwie żywieniowym i dietetycznym                                                                                                                                                                                                            | D_K2_K02                            |
|                                                               | K2 | współpracy z lekarzem endokrynologiem i diabetologiem w zakresie modyfikacji sposobu żywienia jako elementu terapii behawioralnej zaburzeń gospodarki hormonalnej                                                                                                                                                                                                     | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Biochemiczne i hormonalne mechanizmy regulacji metabolizmu oraz wpływu składników pokarmowych na funkcjonowanie układu hormonalnego i powstawanie jego dysfunkcji warunkujących rozwój chorób dietozależnych. Mechanizmy regulacji aktywności enzymów i metabolizmu glukozy i lipidów. Rola żywieniowej regulacji działania hormonów w rozwoju chorób dietozależnych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Prezentacja, Test (pisemny lub komputerowy), Kolokwia wejściowe                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Projektowanie produktów i potraw dietetycznych                                                                                                                                                                                                     | Liczba ECTS: 4                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wpływ odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw dietetycznych                                                                                                                  | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | ocenić wartość odżywczą i energetyczną produktów spożywczych, potraw i diet na podstawie analiz chemicznych oraz tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i/lub z wykorzystaniem programów komputerowych                            | D_K2_U05                            |
|                                                               | U2 | kierować pracą zespołu i/lub współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie projektowania produktów i potraw dietetycznych                                                                                                        | D_K2_U07                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej                                                                                                                                                  | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Reformulacja i projektowanie produktów i potraw dietetycznych z zastosowaniem różnego rodzaju form oceny towaroznawczej oraz projektowania produktów spożywczych, z uwzględnieniem wpływu na jakość. Proces produkcji a jakość produktu końcowego. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport                                                                                                                                                                                                        |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                  |
|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne                                                                                                                                                                                                                     | Liczba ECTS: 3                                   |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                      | Odniesienie do efektu kierunkowego:              |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | zasady organizowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla osób przewlekle chorych oraz grup ludności o specyficznych potrzebach żywieniowych                                                                                  | D_K2_W04, D_K2_W05, D_K2_W06, D_K2_W07           |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | samodzielnie organizować i prowadzić poradnictwo żywieniowo-dietetyczne w różnych obszarach opieki zdrowotnej i socjalnej                                                                                                                                | D_K2_U03, D_K2_U05, D_K2_U06, D_K2_U07, D_K2_U08 |
|                                                               | U2 | wybrać, krytycznie ocenić i zweryfikować dokumentację, pomoce dietetyczne oraz wyniki i pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia stosowane w poradnictwie żywieniowo-dietetycznym                                                                     | D_K2_U04, D_K2_U05                               |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | oceny poprawności wykonanej porady i wywiadu dietetycznego, jak również oceny efektywności stosowanych modyfikacji dietetycznych                                                                                                                         | D_K2_K01, D_K2_K02, D_K2_K03, D_K2_K04           |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Zasady planowania, prowadzenia i weryfikacji poradnictwa żywieniowo-dietetycznego dla różnych grup docelowych, szczególnie organizowania grupowego poradnictwa żywieniowo-dietetycznego oraz planowania poradnictwa dietetycznego w badaniach naukowych. |                                                  |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Projekt, Raport                                                                                                                                                                                                                                          |                                                  |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                               |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku                                                                                                                                                            | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                           | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | znaczenie metody postępowania dietetycznego w zależności od poziomu wytrenowania i specyfiki danej dyscypliny sportu                                                                                          | D_K2_W01, D_K2_W03                  |
|                                                               | W2 | efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych u sportowców                                                                                         | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | rozwiązywać złożone problemy dotyczące edukacji żywieniowej sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu i trenujących w różnych warunkach                                                                | D_K2_U01                            |
|                                                               | U2 | umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu sportowców             | D_K2_U03                            |
|                                                               | U3 | kierować pracą zespołu i/lub współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie dietetyki sportowej                                                                                              | D_K2_U07                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa żywieniowego dla sportowców                                                                       | D_K2_K01                            |
|                                                               | K2 | uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej, krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i medycyny sportowej | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Metody postępowania dietetycznego w zależności od poziomu wytrenowania i specyfiki danej dyscypliny sportu. Nadmierne oraz niedoborowe spożycie składników pokarmowych, w tym bioaktywnych u sportowców       |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Raport                                                                                                                                                                                       |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Metabolizm białka i energii                                                                                                                                                                                                                                                 | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                         | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | rolę i metabolizm aminokwasów oraz metabolizm białka i energii w różnych stanach fizjologicznych                                                                                                                                                                            | D_K2_W01                            |
|                                                               | W2 | bilans energetyczny różnych substratów                                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_W01                            |
|                                                               | W3 | zasady metodologii badań żywieniowych                                                                                                                                                                                                                                       | D_K2_W04                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | interpretować złożone procesy związane z przemianami energetycznymi zachodzącymi w organizmie                                                                                                                                                                               | D_K2_U01                            |
|                                                               | U2 | zastosować odpowiednie metody do badania tempa przemiany materii u ludzi                                                                                                                                                                                                    | D_K2_U01, D_K2_U02                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uznawania znaczenia i wykorzystania wiedzy dotyczącej metabolizmu energetycznego i białkowego w poradnictwie żywieniowym i dietetycznym                                                                                                                                     | D_K2_K02, D_K2_K03                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Wydatki energetyczne organizmu i metabolizm komórkowy składników energetycznych oraz poszczególnych grup aminokwasów i białka, a także specyfika narządowa metabolizmu tych składników i powiązania między metabolizmem białka i energii w różnych stanach fizjologicznych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Prezentacja, Test (pisemny lub komputerowy), Sprawozdania z ćwiczeń                                                                                                                                                                                        |                                     |



|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Propedeutyka gerontologii                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | funkcjonowanie organizmu oraz zmieniające się potrzeby żywieniowe osób starszych jako subpopulacji o specyficznych cechach                                                                                                                                                                                                | D_K2_W01, D_K2_W02                  |
|                                                               | W2 | specyficzne metody stosowane do oceny sposobu i żywienia i stanu odżywienia osób starszych, wzory żywienia, ich uwarunkowania i skutki dla zdrowia                                                                                                                                                                        | D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W06        |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | stosować metody adekwatne do wieku starszego, ocenić sposób żywienia i stan odżywienia oraz ich uwarunkowania w populacji osób starszych, a także zaplanować działania naprawcze                                                                                                                                          | D_K2_U01, D_K2_U03, D_K2_U05        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | zaprojektowania badania w dziedzinie żywienia, korzystając z obiektywnych źródeł informacji naukowej                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_K01, D_K2_K02                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Funkcjonowanie organizmu, potrzeb żywieniowych osób starszych i ich uwarunkowań, stosowanie specyficznych metod wykorzystywanych w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia osób starszych. Planowanie działań naprawczych (w tym poprzez efektywne komunikowanie się) oraz planowanie badań z udziałem osób starszych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Ocena aktywności podczas zajęć                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Dietoterapia alergii i nietolerancji pokarmowych                                                                                                                                                                                                          | Liczba ECTS: 1                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                       | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | specyfikę żywienia w nieprawidłowych reakcjach na pokarm                                                                                                                                                                                                  | D_K2_W01, D_K2_W07                  |
|                                                               | W2 | zależności pomiędzy żywieniem i występowaniem alergii i nietolerancji pokarmowych                                                                                                                                                                         | D_K2_W01                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | planować i analizować próby eliminacji i prowokacji w diagnostyce nieprawidłowych reakcji pokarmowych                                                                                                                                                     | D_K2_U01, D_K2_U02                  |
|                                                               | U2 | ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w alergiach i nietolerancjach pokarmowych                                                                                                                                                                  | D_K2_U01, D_K2_U05, D_K2_U07        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej                                                                                                                                                                                           | D_K2_K01, D_K2_K04                  |
|                                                               | K2 | pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z nieprawidłowymi reakcjami pokarmowymi                                                                                                             | D_K2_K01, D_K2_K02                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Uwarunkowania żywieniowo-dietetyczne związane z rozwojem, diagnostyką i leczeniem nieprawidłowych reakcji na pokarm. Specyfika żywienia w nieprawidłowych reakcjach na pokarm. Eliminacja i prowokacja w diagnostyce nieprawidłowych reakcji pokarmowych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport, Ocena wystąpień w trakcie zajęć                                                                                                                                                                                                                   |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Dietoterapia chorób autoimmunizacyjnych                                                                                                                                                                             | Liczba ECTS: 1                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | zależności pomiędzy funkcjonowaniem układu odpornościowego a żywieniem w stanach patologicznych                                                                                                                     | D_K2_W01, D_K2_W02                  |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | planować i monitorować żywienie pacjentów w schorzeniach przebiegających ze stanem zapalnym                                                                                                                         | D_K2_U01, D_K2_U05                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej                                                                                                                                                     | D_K2_K03                            |
|                                                               | K2 | pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z nieprawidłowymi reakcjami pokarmowymi                                                                       | D_K2_K03, D_K2_K04                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Planowanie leczenia dietetycznego w schorzeniach o podłożu autoimmunologicznym przebiegających ze stanem zapalnym. Zależności pomiędzy funkcjonowaniem układu odpornościowego a żywieniem w stanach patologicznych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Prezentacja                                                                                                                                                                                     |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Praktyka w szpitalu (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba ECTS: 7                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych                                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W05        |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | zaplanować plan dietoterapii dla pacjentów ze schorzeniami wynikającymi z błędów żywieniowych wykorzystując najnowszą wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego                                                                                                                                                                   | D_K2_U01                            |
|                                                               | U2 | podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach naukowych                                                                                                                                                                                   | D_K2_U02, D_K2_U03, D_K2_U05        |
|                                                               | U3 | samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy                                                                                                                                                                  | D_K2_U07, D_K2_U08                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia                                                                                                                                                                                                                                          | D_K2_K01, D_K2_K02                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych i opuszczających szpital we współpracy z personelem medycznym szpitala. Funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Praktyka w szpitalu (2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba ECTS: 7                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych                                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W05        |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | zaplanować plan dietoterapii dla pacjentów ze schorzeniami wynikającymi z błędów żywieniowych wykorzystując najnowszą wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego                                                                                                                                                                   | D_K2_U01                            |
|                                                               | U2 | podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach naukowych                                                                                                                                                                                   | D_K2_U02, D_K2_U03, D_K2_U05        |
|                                                               | U3 | samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy                                                                                                                                                                  | D_K2_U07, D_K2_U08                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia                                                                                                                                                                                                                                          | D_K2_K01, D_K2_K02                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego dla pacjentów hospitalizowanych i opuszczających szpital we współpracy z personelem medycznym szpitala. Funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Diety niekonwencjonalne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | efekty nadmiernego oraz niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych                                                                                                                                                                                                                    | D_K2_W02                            |
|                                                               | W2 | efekty stosowania diet niekonwencjonalnych w poszczególnych grupach populacyjnych                                                                                                                                                                                                                                                                                  | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | realizować działania z zakresu planowania żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia oraz preferencji żywieniowych                                                                                                                                                                                                       | D_K2_U05                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie poradnictwa dietetycznego                                                                                                                                                                                                                                          | D_K2_K01                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Ocena bezpieczeństwa i skuteczności diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych. Nadmierne oraz niedoborowe spożycie poszczególnych składników pokarmowych, w tym bioaktywnych w poszczególnych grupach populacyjnych. Planowanie żywienia dla osób z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania oraz stanu zdrowia oraz preferencji żywieniowych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Projekt, Raport                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                     |

|                                                                                                                                   |    |                                                                                                                                                                                                                    |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                                                                                      |    | Etnodietetyka                                                                                                                                                                                                      | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                                                                                               |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)<br><br>Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)<br><br>Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do) | W1 | specyfikę kuchni narodowej, kuchni etnicznej, proces dyfuzji kultury                                                                                                                                               | D_K2_W01                            |
|                                                                                                                                   | U1 | zaplanować sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych                                                                                                                           | D_K2_U01                            |
|                                                                                                                                   | U2 | wskazać korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych                                                                                                                                                | D_K2_U05                            |
|                                                                                                                                   | U3 | współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie etnodietetyki                                                                                                                                      | D_K2_U07                            |
|                                                                                                                                   | K1 | rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta                                                                                                                    | D_K2_K03                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:                                                                     |    | Potrzeby żywieniowe ludzi chorych z różnych grup etnicznych oraz grup wyznaniowych. Zasady planowania leczenia dietetycznego. Korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych. Proces dyfuzji kultury. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                                                                                           |    | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport                                                                                                                                                                        |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Metodologia badań żywieniowych                                                                                                                                                                                      | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | rodzaje badań związanych z analizą zależności między sposobem żywienia a skutkami zdrowotnymi                                                                                                                       | D_K2_W02, D_K2_W05                  |
|                                                               | W2 | ocenę jakości badań pod względem wybranych aspektów metodologicznych, etycznych oraz interpretację wyników badań żywieniowych                                                                                       | D_K2_W04, D_K2_W08                  |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | zaplanować badanie z dziedziny epidemiologii żywieniowej, formułować cele, hipotezy badawcze i skonstruować narzędzia badawcze                                                                                      | D_K2_U02                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | współdziałania i pracy w zespole                                                                                                                                                                                    | D_K2_K04                            |
|                                                               | K2 | świadomej społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją badań z dziedziny epidemiologii żywieniowej                                                                                     | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Rodzaje badań żywieniowych dostarczających informacji istnienia związku przyczynowo-skutkowego między żywieniem a stanem zdrowia. Interpretacji wyników oraz aspektów etycznych prowadzenia badań z udziałem ludzi. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Raport                                                                                                                                                                                             |                                     |



|                                                                                                                                   |    |                                                                                                                                                                                               |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                                                                                      |    | Dietoterapia zaburzeń metabolicznych i endokrynnych                                                                                                                                           | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                                                                                               |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                           | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)<br><br>Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)<br><br>Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do) | W1 | mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych                                                                                                      | D_K2_W02                            |
|                                                                                                                                   | U1 | przygotować przegląd literatury dotyczącej zasad dietoterapii omawianych jednostek chorobowych                                                                                                | D_K2_U01, D_K2_U03                  |
|                                                                                                                                   | U2 | krytycznie ocenić wyniki badań naukowych                                                                                                                                                      | D_K2_U02                            |
|                                                                                                                                   | U3 | zaplanować strategię żywieniową w oparciu o wyniki badań naukowych                                                                                                                            | D_K2_U04, D_K2_U07                  |
|                                                                                                                                   | K1 | korzystania wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji naukowej                                                                                                                               | D_K2_K03                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:                                                                     |    | Planowanie leczenia dietetycznego schorzeń związanych z zaburzeniami endokrynnymi i metabolicznymi. Mechanizmy zaburzeń czynnościowych i metabolicznych w omawianych jednostkach chorobowych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                                                                                           |    | Egzamin pisemny, Ocena aktywności podczas zajęć                                                                                                                                               |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Liczba ECTS: 3                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wady i zalety podejmowanych działań mających na celu prawidłową organizację zakładu żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                                                                             | D_K2_W05, D_K2_W06                  |
|                                                               | W2 | standardowe działania z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi, rozwiązań w zakresie świadczenia organizacji placówek żywienia zbiorowego                                                                                                                                                                                | D_K2_W06                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | wyszukiwać, analizować i wykorzystywać informacje z różnych źródeł w celu prawidłowego ułożenia jadłospisów, doboru technologii, wyposażenia i metody dystrybucji posiłków                                                                                                                                                                          | D_K2_U04                            |
|                                                               | U2 | zastosować technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji niezbędnych w danej dziedzinie                                                                                                                                                                                                                               | D_K2_U04                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uznania znaczenia wiedzy i określenia priorytetów służących wykonaniu zadania                                                                                                                                                                                                                                                                       | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Technologiczne projektowanie zakładów gastronomicznych. Organizacja produkcji gastronomicznej z uwzględnieniem wymagań techniczno-technologiczno-higienicznych. Wady i zalety podejmowanych działań mających na celu prawidłową organizację zakładu żywienia zbiorowego ze szczególnym uwzględnieniem ergonomicznego projektowania stanowisk pracy. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Projekt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Dietoterapia chorób sercowo-naczyniowych                                                                                                                                                                                                                                                              | Liczba ECTS: 1                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                   | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych                                                                                                                                                                                                                               | D_K2_W02                            |
|                                                               | W2 | efekty nadmiernego, jak również niedoborowego spożycia składników pokarmowych mające związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowym                                                                                                                                                                | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | rozwiązywać złożone problemy dotyczące dietoterapii chorób układu krążenia                                                                                                                                                                                                                            | D_K2_U01                            |
|                                                               | U2 | współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych                                                                                                                                            | D_K2_U07                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego                                                                                                                                                                                                                                                   | D_K2_K01                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach sercowo-naczyniowych w różnych grupach populacyjnych. Metody postępowania dietetycznego wybranych chorób sercowo-naczyniowych. Nadmierne i niedoborowe spożycia składników pokarmowych mających związek z wybranymi chorobami sercowo-naczyniowymi. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Raport                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                     |

|                                                                                                                                   |    |                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                                                                                      |    | Dietoterapia chorób układu moczowo-płciowego                                                                                                                                                                                          | Liczba ECTS: 1                      |
| Efekty uczenia się:                                                                                                               |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                   | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)<br><br>Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)<br><br>Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do) | W1 | znaczenie metody postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo-płciowego                                                                                                                                               | D_K2_W01                            |
|                                                                                                                                   | U1 | rozwiązywać złożone problemy dotyczące edukacji dietetycznej pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego                                                                                                                           | D_K2_U01                            |
|                                                                                                                                   | U2 | umiejętnie wyszukiwać, analizować, interpretować i przedstawiać zdobyte informacje z zakresu oceny jakości preparatów dietetycznych i suplementów diety oraz ich stosowania w żywieniu pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego | D_K2_U03                            |
|                                                                                                                                   | U3 | współpracować z innymi osobami w pracach zespołowych w zakresie planowania poradnictwa dietetycznego oraz w działaniach profilaktycznych i terapeutycznych                                                                            | D_K2_U07                            |
|                                                                                                                                   | K1 | uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej, krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego oraz nawiązywania współpracy z ekspertami z zakresu żywienia, dietetyki i nefrologii                                 | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:                                                                     |    | Planowanie postępowania dietetycznego w chorobach układu moczowo-płciowego. Metody postępowania dietetycznego u osób z chorobami układu moczowo-płciowego. Edukacja dietetyczna pacjentów z chorobami układu moczowo-płciowego.       |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                                                                                           |    | Egzamin pisemny, Raport                                                                                                                                                                                                               |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Dietetyka geriatryczna                                                                                                                                                                                                                                           | Liczba ECTS: 1                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                              | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | zasady rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym                                                                                                                                                                                          | D_K2_W01, D_K2_W02                  |
|                                                               | W2 | specyfikę postępowania dietetycznego u osób w wieku podeszłym.                                                                                                                                                                                                   | D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W07        |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | zastosować terapię dietetyczną w leczeniu niedożywienia i zespołu słabości u osób starszych oraz suplementację w uzupełnieniu diety osoby starszej                                                                                                               | D_K2_U01, D_K2_U03                  |
|                                                               | U2 | modyfikować postępowanie dietetyczne tak, aby dostosować je do specyfiki wieku podeszłego                                                                                                                                                                        | D_K2_U01, D_K2_U05                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uzupełniania wiedzy w zakresie postępowania dietetycznego w schorzeniach diety zależnych u osób starszych                                                                                                                                                        | D_K2_K01                            |
|                                                               | K2 | współpracy ze specjalistami zawodów medycznych                                                                                                                                                                                                                   | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Przebieg schorzeń w wieku podeszłym, postępowanie dietetyczne w chorobach występujących u osób starszych, przeciwdziałanie niedożywieniu. Rozpoznawania niedożywienia i zespołu słabości w wieku podeszłym. Postępowanie dietetycznego u osób w wieku podeszłym. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Kazus                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                             |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Toksykologia żywieniowa                                                                                                                                                                                     | Liczba ECTS: 1                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                         | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | skutki nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych                                                                                                                                                | D_K2_W02                            |
|                                                               | W2 | interakcje składników odżywczych i substancji obcych w organizmie człowieka i ich praktyczne implikacje                                                                                                     | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | zidentyfikować okoliczności występowania nadmiarów składników mineralnych i witamin w diecie oraz ich interakcji w organizmie człowieka, w tym z substancjami obcymi                                        | D_K2_U03                            |
|                                                               | U2 | znaleźć materiały źródłowe na zadany temat i je krytycznie ocenić                                                                                                                                           | D_K2_U03                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | aktualizowania swojej wiedzy i krytycznego podejścia do źródeł informacji                                                                                                                                   | D_K2_K01                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Ocena potencjalnych zagrożeń zdrowotnych. Skutki nadmiernego pobrania witamin i składników mineralnych. Interakcje składników odżywczych i substancji obcych w organizmie człowieka, praktyczne implikacje. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Opracowanie zadania                                                                                                                                                                        |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Zarządzanie własnością intelektualną                                                                                                                                                                           | Liczba ECTS: 1                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                            | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | istotę oraz rolę zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie                                                                                                                                      | D_K2_W06                            |
|                                                               | W2 | zasady organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej                                                                                                                                  | D_K2_W06                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | wyszukiwać i interpretować orzeczenia sądowe w sprawach obejmujących przedmioty własności intelektualnej                                                                                                       | D_K2_U08                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne                                                                                                       | D_K2_K04                            |
|                                                               | K2 | podnoszenia świadomości znaczenia społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej                                                     | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Zarządzanie własnością intelektualną, w tym z zakresu zasad organizacji, finansowania i transferu ochrony własności intelektualnej. Istota oraz rola zarządzania własnością intelektualną w przedsiębiorstwie. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne                                                                                                                                                                                             |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Nutrition and health                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | pojęcia w języku angielskim dotyczące wpływu wybranych produktów spożywczych oraz składników pokarmowych na zdrowie człowieka, na poziomie B2+                                                                                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_W01                            |
|                                                               | W2 | charakterystykę w języku angielskim żywności pod względem jej właściwości pro- i antyodżywczych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | płynnie i spontanicznie porozumiewać się w języku angielskim w obszarze fachowych informacji z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka na poziomie B2+                                                                                                                                                                                                                                                                         | D_K2_U01                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | D_K2_K01                            |
|                                                               | K2 | rozumienia znaczenia języka angielskiego w poszerzaniu wiedzy o konsekwencjach zdrowotnych spożywania żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Przedmiot ma za zadanie zapoznać studentów z fachowym słownictwem stosowanym w nauce o żywieniu człowieka, szczególnie w zakresie wpływu żywienia na zdrowie. Studenci będą pracować w grupach nad zadaniami problemowymi stosując język angielski, z wykorzystaniem treści wykładowych oraz z literatury światowej, co rozwinie także ich umiejętności weryfikacji i syntezy informacji, jak i również kompetencji pracy w grupie. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport, Test (pisemny lub komputerowy)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |



|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Advanced food technology                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wpływ różnych procesów technologicznych na jakość i wartość odżywczą żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W06        |
|                                                               | W2 | zaawansowanych technologii w produkcji żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_W04                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | wykorzystywać i analizować informacje oraz oceniać wartość źródeł informacji o technologii żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                 | D_K2_U01, D_K2_U06                  |
|                                                               | U2 | demonstrować umiejętność przedstawiania informacji o zaawansowanych technologiach żywności w języku angielskim                                                                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_U02, D_K2_U06                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | pracy w grupie tematycznej poświęconej rozwiązaniu problemu w produkcji żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Technologie stosowane w krajach o wysokim stopniu uprzemysłowienia, łącznie z technologiami będącymi aktualnie w sferze koncepcyjnej oraz pilotażowej. Studenci będą pracować w grupach nad projektami na temat nowoczesnych technologii przy użyciu literatury światowej, co rozwinie ich umiejętności weryfikacji i syntezy informacji, jak i również kompetencji pracy w grupie. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                               |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Nutrition and Longevity Determinants                                                                          | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                           | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | zmiany biologiczne i biochemiczne zachodzące w organizmie w wyniku procesu starzenia się                      | D_K2_W01, D_K2_W02                  |
|                                                               | W2 | specyficzne metody stosowane do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób starszych                      | D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W06        |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | planować i realizować postępowanie żywieniowe dostosowane do stanu zdrowia osób starszych                     | D_K2_U01, D_K2_U02                  |
|                                                               | U2 | przygotować materiały edukacyjne dla osób starszych w oparciu o aktualne zalecenia żywieniowe                 | D_K2_U03, D_K2_U04, D_K2_U05        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | pracy indywidualnie i w zespole oraz ciągłego doskonalenia się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji | D_K2_K02, D_K2_K03                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Znajomość metod oceny stanu zdrowia, stanu odżywienia oraz wytycznych żywieniowych dla osób starszych.        |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport                                                                                                        |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Sustainable food systems                                                                                                                                                                                                                | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                     | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wybrane zagadnienia środowiskowe, etyczne, ekonomiczne i społeczne dotyczące systemów żywnościowych, uwzględniające założenia zrównoważonego rozwoju i jego wpływu na zdrowie człowieka i środowisko naturalne, ważne w pracy dietetyka | D_K2_W06                            |
|                                                               | U1 | komunikować się w języku angielskim (na poziomie B2+ europejskiego systemu opisu kształcenia językowego) w specjalistycznych tematach związanych z systemem żywnościowym                                                                | D_K2_U06                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U2 | samodzielnie planować i realizować rozwój własny lub członków zespołu poprzez uznanie znaczenia wiedzy oraz jej ciągłego aktualizowania w życiu zawodowym                                                                               | D_K2_U08                            |
|                                                               | K1 | prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne i środowisko naturalne                                                                                                                       | D_K2_K03                            |
|                                                               | K2 | odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki środowiskowej w pracy zawodowej dietetyka                                                                                                                         | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Treści programowe zapewniające osiągnięcie efektów uczenia się obejmują podstawy i różne aspekty zrównoważonych systemów żywnościowych, w tym zrównoważoną produkcję, przetwarzanie i konsumpcję żywności.                              |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Projekt                                                                                                                                                                                                             |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Współczesne trendy w żywieniu człowieka                                                                                                                                                                                                               | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                   | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | rolę substancji bioaktywnych w zachowaniu zdrowia - zapobieganiu stresowi oksydacyjnemu, regulacji ekspresji genów przez wybrane składniki żywieniowe                                                                                                 | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | ocenić znaczenie substancji bioaktywnych w żywieniu wybranych grup ludności                                                                                                                                                                           | D_K2_U01, D_K2_U02, D_K2_U05        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy w zakresie żywienia człowieka dla zdrowia                                                                                                                                       | D_K2_K01                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu współczesnych trendów w żywieniu człowieka potrzebnych do zrozumienia najważniejszych trendów badawczych w nauce o żywieniu człowieka w przełożeniu na praktykę. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne                                                                                                                                                                                                                                    |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Interwencyjne badania żywieniowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | potrzeby żywieniowe poszczególnych grup populacyjnych                                                                                                                                                                                                                                                                                           | D_K2_W02, D_K2_W04                  |
|                                                               | W2 | znaczenie planowania i przeprowadzania interwencyjnych badań żywieniowych; metody stosowane do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w żywieniowych badaniach interwencyjnych                                                                                                                                                               | D_K2_W02, D_K2_W04, D_K2_W06        |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | zaplanować proste interwencyjne badanie żywieniowe                                                                                                                                                                                                                                                                                              | D_K2_U02, D_K2_U04                  |
|                                                               | U2 | dobierać metody, pomiary, a także zastosować właściwe procedury, aby skutecznie przeprowadzić zaplanowaną interwencję żywieniową                                                                                                                                                                                                                | D_K2_U02, D_K2_U04, D_K2_U08        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | współdziałania i pracy w zespole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | D_K2_K04                            |
|                                                               | K2 | posiadania świadomości społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności związanej z realizacją interwencyjnych badań żywieniowych                                                                                                                                                                                                             | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu prowadzenia interwencyjnych badań żywieniowych, dostarczających informacji istnienia związku przyczynowo-skutkowego między żywieniem a stanem zdrowia, interpretacji wyników oraz aspektów etycznych prowadzenia badań eksperymentalnych z udziałem ludzi. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Prezentacja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                      |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Style życia                                                                                                                                                                                          | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                  | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | znaczenie stylu życia w podejmowaniu i prowadzeniu działalności dietetycznej                                                                                                                         | D_K2_W03                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | rozwiązywać złożone problemy z obszaru zdrowia publicznego                                                                                                                                           | D_K2_U01                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej                                                                                                                                          | D_K2_K01                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu różnych aspektów związanych ze stylem życia, ze szczególnym uwzględnieniem związku ze sferą żywności i żywienia |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Esej                                                                                                                                                                             |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                             |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Audyt wewnętrzny systemów zarządzania jakością                                                                                                              | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                         | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | proces audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności                                                                        | D_K2_W06                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | interpretować zagadnienia z zakresu audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego           | D_K2_U04                            |
|                                                               | U2 | samodzielnie przeprowadzić audyt wewnętrzny w zakładzie, identyfikując niezgodności i obszary do doskonalenia                                               | D_K2_U05                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | poszerzania wiedzy dotyczącej audytów wewnętrznych systemów zarządzania jakością oraz do pracy w zespole interdyscyplinarnym                                | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu przeprowadzenia audytów wewnętrznych, dokumentacji i pracy zespołowej. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne                                                                                                                                          |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                             |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Nutrigenomika i metabolomika w badaniach żywieniowych                                                                                                       | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                         | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | znaczenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup ludności i znaczenie prowadzenia badań dotyczących personalizacji żywienia                       | D_K2_W02, D_K2_W07                  |
|                                                               | W2 | zasady i metody prowadzenia prac badawczych z zakresu nutrigenomiki i metabolomiki w nauce o żywieniu człowieka                                             | D_K2_W02, D_K2_W07, D_K2_W08        |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | rozwiązywać złożone problemy dotyczące nutrigenomiki i metabolomiki w badaniach żywieniowych                                                                | D_K2_U02, D_K2_U05                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | krytycznej oceny zdobywanych informacji i poszerzania zdobytej wiedzy z zakresu nutrigenomiki i metabolomiki w badaniach żywieniowych                       | D_K2_K01, D_K2_K02, D_K2_K04        |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu nutrigenomiki i metabolomiki w szczególności w badaniach żywieniowych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne                                                                                                                                          |                                     |



|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                            |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Potrzeby żywieniowe w różnych rodzajach aktywności zawodowej                                                                                                                                               | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                        | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | znaczenie właściwego żywienia w utrzymaniu zdrowia osób pracujących zawodowo                                                                                                                               | D_K2_W01                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | dokonywać krytycznej analizy wiedzy dotyczącej wpływu wykonywanego zawodu na potrzeby żywieniowe i stan zdrowia osób wykonujących różne zawody                                                             | D_K2_U01                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uznawania znaczenia wiedzy w prowadzonej praktyce zawodowej                                                                                                                                                | D_K2_K01                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Zasady właściwego żywienia w utrzymaniu zdrowia osób pracujących zawodowo, zależności od wykonywanej pracy. Stan nawodnienia pracowników. Dobrostan organizmu, absencja w pracy, długość życia a żywienie. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Esej                                                                                                                                                                                   |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Przyprawy i zioła w projektowaniu żywności                                                                                                                                                                                                                | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                       | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | możliwości wykorzystania różnych przypraw i ziół w projektowaniu żywności                                                                                                                                                                                 | D_K2_W02                            |
|                                                               | W2 | zagadnienia związane z bezpieczeństwem stosowania przypraw i ziół, w tym przeciwwskazania stosowania niektórych przypraw w różnych schorzeniach                                                                                                           | D_K2_W05                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | sformułować zasady stosowania przypraw i ziół w żywności                                                                                                                                                                                                  | D_K2_U05                            |
|                                                               | U2 | sformułować założenia do tworzenia nowych produktów z wykorzystaniem przypraw i ziół                                                                                                                                                                      | D_K2_U01                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | dokonania krytycznej analizy dostępnych informacji w celu opracowania własnej receptury z wykorzystaniem przypraw i ziół                                                                                                                                  | D_K2_K01                            |
|                                                               | K2 | świadomego komponowania składu przypraw dedykowanych do konkretnego użycia, uwzględniając zawartość substancji aktywnych oraz ich potencjalnego wpływu na organizm ludzki, i wykorzystywania własnych kompozycji przypraw i ziół w projektowaniu żywności | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu komponowania składu przypraw dedykowanych do konkretnego użycia, uwzględniając zawartość substancji aktywnych i aromatów.                                            |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Projekt                                                                                                                                                                                                                               |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Seminarium dyplomowe                                                                                                                                                                                               | Liczba ECTS: 4                                                                 |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                | Odniesienie do efektu kierunkowego:                                            |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń                                                                                 | D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W03, D_K2_W04, D_K2_W05, D_K2_W06, D_K2_W07, D_K2_W08 |
|                                                               | U1 | swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać ją w trakcie realizacji pracy magisterskiej                                                                 | D_K2_U02, D_K2_U03, D_K2_U06                                                   |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U2 | przewodzić proces badawczy, wykorzystując metody statystyczne do analizy, interpretacji i naukowego wnioskowania na podstawie uzyskanych wyników                                                                   | D_K2_U01, D_K2_U02, D_K2_U03                                                   |
|                                                               | U3 | współpracować z innymi osobami w trakcie realizacji pracy magisterskiej oraz planować i realizować własny rozwój poprzez wykorzystanie zdobytej w trakcie studiów wiedzy i konieczność jej ciągłego aktualizowania | D_K2_U07, D_K2_U08                                                             |
|                                                               | K1 | krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku                                                                                              | D_K2_K01                                                                       |
|                                                               | K2 | zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego                                                                                               | D_K2_K02                                                                       |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     |    |                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy magisterskiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisanie pracy magisterskiej.                                          |                                                                                |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć                                                                                                                                                                        |                                                                                |

|                                                                                                                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                                                                                                |    | Praktyka w szpitalu dla dzieci (1)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                                                                                                         |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| <p>Wiedza:<br/>(Absolwent zna i rozumie)</p> <p>Umiejętności:<br/>(Absolwent potrafi)</p> <p>Kompetencje:<br/>(Absolwent jest gotów do)</p> | W1 | funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | D_K2_W01, D_K2_W02                  |
|                                                                                                                                             | U1 | zaplanować kompleksowe postępowanie dietetyczne z zastosowaniem aktualnej wiedzy z zakresu żywienia człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych                                                                                                                                                                                                                                                               | D_K2_U01                            |
|                                                                                                                                             | U2 | podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach                                                                                                                                                                                                                                                                                        | D_K2_U02, D_K2_U03, D_K2_U05        |
|                                                                                                                                             | U3 | samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy                                                                                                                                                                                                                                                             | D_K2_U07, D_K2_U08                  |
|                                                                                                                                             | K1 | samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_K01, D_K2_K02                  |
|                                                                                                                                             | K2 | świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:                                                                               |    | Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego dla pacjentów pediatrycznych hospitalizowanych i opuszczających szpital oraz edukacji żywieniowej ich rodziców/opiekunów we współpracy z personelem medycznym szpitala (specjalistyczny szpital dla dzieci). Funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                                                                                                     |    | Raport                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |

|                                                                                                                                             |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                                                                                                |    | Praktyka w szpitalu dla dzieci (2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                                                                                                         |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| <p>Wiedza:<br/>(Absolwent zna i rozumie)</p> <p>Umiejętności:<br/>(Absolwent potrafi)</p> <p>Kompetencje:<br/>(Absolwent jest gotów do)</p> | W1 | funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | D_K2_W01, D_K2_W02                  |
|                                                                                                                                             | U1 | zaplanować kompleksowe postępowanie dietetyczne z zastosowaniem aktualnej wiedzy z zakresu żywienia człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | D_K2_U01                            |
|                                                                                                                                             | U2 | podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w czasopismach                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | D_K2_U02, D_K2_U03, D_K2_U05        |
|                                                                                                                                             | U3 | samodzielnie zaplanować oraz realizować własny rozwój zawodowy oraz kierować zespołem dietetycznym z uznaniem konieczności ciągłego aktualizowania zdobytej wiedzy                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | D_K2_U07, D_K2_U08                  |
|                                                                                                                                             | K1 | samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | D_K2_K01, D_K2_K02                  |
|                                                                                                                                             | K2 | świadomego przestrzegania zasad etyki zawodowej                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:                                                                               |    | Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego dla pacjentów pediatrycznych hospitalizowanych i opuszczających szpital oraz edukacji żywieniowej ich rodziców/opiekunów we współpracy z personelem medycznym szpitala (na oddziale dziecięcym/pediatrycznym w szpitalu specjalistycznym/wojewódzkim/powiatowym). Funkcjonowanie organizmu człowieka w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                                                                                                     |    | Raport                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Preparaty dietetyczne i suplementy diety                                                                                                                                                                                                                                                     | Liczba ECTS: 5                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                          | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | możliwości zastosowania i potencjalne zagrożenia stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych oraz suplementów diety                                                                                                                                              | D_K2_W02, D_K2_W05                  |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | ocenić i zweryfikować informacje dotyczące preparatów dietetycznych i suplementów diety stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii                                                                                                                                                       | D_K2_U03                            |
|                                                               | U2 | określić rolę oraz znaczenie fizjologiczne stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii preparatów dietetycznych oraz suplementów diety                                                                                                                                                    | D_K2_U02, D_K2_U03                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | współpracy i organizowania pracy w zespole wykonującym zadania związane z rynkiem preparatów dietetycznych i suplementów diety                                                                                                                                                               | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Wybór, charakterystyka i możliwości zastosowania w dietoterapii preparatów, suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia oraz żywności funkcjonalnej. Informacje dotyczące preparatów dietetycznych i suplementów diety stosowanych w dietoprofilaktyce i dietoterapii. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Egzamin pisemny, Raport                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                      |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Psychologia kliniczna                                                                                                                                                                                                                | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                  | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wybrane pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka                                                                                                                                                         | D_K2_W03                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | interpretować procesy i zjawiska dotyczące pracy dietetyka zachodzące w organizmie i otaczającym go środowisku, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego                                                            | D_K2_U01, D_K2_U04                  |
|                                                               | U2 | dostosować metody komunikacji do potrzeb danego pacjenta/klienta lub grupy docelowej                                                                                                                                                 | D_K2_U07, D_K2_U08                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | przestrzegania zasad etyki zawodowej pracy dietetyka                                                                                                                                                                                 | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Wybrane pojęcia z zakresu psychologii klinicznej niezbędne w pracy dietetyka. Zasady i zależności relacji z pacjentem w ramach poradnictwa dietetycznego. Znaczenie i ocena czynników psychospołecznych w poradnictwie dietetycznym. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Ocena wystąpień w trakcie zajęć                                                                                                                                                                     |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                       |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Biostatystyka                                                                                                                                                                                                         | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                   | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | charakter i źródła zmienności w naukach biologicznych i społecznych                                                                                                                                                   | D_K2_W04                            |
|                                                               | W2 | zaawansowane i pogłębione pojęcia statystyczne, miary statystyczne i metody analizy danych oraz komputerowe narzędzia do analizy i raportowania, ideę zachowania losowości w badaniach                                | D_K2_W02, D_K2_W04, D_K2_W08        |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | zaprojektować badanie w zakresie biologicznym lub społecznym, łącznie ze sformułowaniem hipotez, opracowaniem wyników, wykonaniem wnikliwego opisu statystycznego z wykrywaniem zależności i weryfikacją hipotez      | D_K2_U02, D_K2_U04                  |
|                                                               | U2 | interpretować rezultaty wykonanych analiz oraz zestawiać je z wynikami badań statystycznych uzyskanymi przez innych badaczy, porównuje je, dyskutuje z nimi                                                           | D_K2_U03, D_K2_U04                  |
|                                                               | U3 | posługiwać się w stopniu pogłębionym programem statystycznym                                                                                                                                                          | D_K2_U03, D_K2_U04                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uznania, że istnieje wpływ na obserwowany efekt niezliczonej liczby czynników, wobec czego ma gotowość ciągłej weryfikacji i uzupełniania zdobytej wiedzy, jest krytyczny i kreatywny w rozpoznawaniu i konkludowaniu | D_K2_K01, D_K2_K02                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Zastosowanie metod statystycznych do analizy danych związanych ze zdrowiem i żywieniem, umożliwiające interpretację wyników badań naukowych.                                                                          |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Projekt, Test (pisemny lub komputerowy)                                                                                                                                                           |                                     |



|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Nutrition and health                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | pojęcia w języku angielskim dotyczące wpływu wybranych produktów spożywczych oraz składników pokarmowych na zdrowie człowieka, na poziomie B2+                                                                                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_W01                            |
|                                                               | W2 | charakterystykę w języku angielskim żywności pod względem jej właściwości pro- i antyodżywczych                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_W02                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | płynnie i spontanicznie porozumiewać się w języku angielskim w obszarze fachowych informacji z zakresu wpływu żywności na zdrowie człowieka na poziomie B2+                                                                                                                                                                                                                                                                         | D_K2_U01                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | D_K2_K01                            |
|                                                               | K2 | rozumienia znaczenia języka angielskiego w poszerzaniu wiedzy o konsekwencjach zdrowotnych spożywania żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Przedmiot ma za zadanie zapoznać studentów z fachowym słownictwem stosowanym w nauce o żywieniu człowieka, szczególnie w zakresie wpływu żywienia na zdrowie. Studenci będą pracować w grupach nad zadaniami problemowymi stosując język angielski, z wykorzystaniem treści wykładowych oraz z literatury światowej, co rozwinie także ich umiejętności weryfikacji i syntezy informacji, jak i również kompetencji pracy w grupie. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport, Test (pisemny lub komputerowy)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Advanced food technology                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wpływ różnych procesów technologicznych na jakość i wartość odżywczą żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W06        |
|                                                               | W2 | zaawansowanych technologii w produkcji żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | D_K2_W04                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | wykorzystywać i analizować informacje oraz oceniać wartość źródeł informacji o technologii żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                 | D_K2_U01, D_K2_U06                  |
|                                                               | U2 | demonstrować umiejętność przedstawiania informacji o zaawansowanych technologiach żywności w języku angielskim                                                                                                                                                                                                                                                                      | D_K2_U02, D_K2_U06                  |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | pracy w grupie tematycznej poświęconej rozwiązaniu problemu w produkcji żywności                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | D_K2_K02                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Technologie stosowane w krajach o wysokim stopniu uprzemysłowienia, łącznie z technologiami będącymi aktualnie w sferze koncepcyjnej oraz pilotażowej. Studenci będą pracować w grupach nad projektami na temat nowoczesnych technologii przy użyciu literatury światowej, co rozwinie ich umiejętności weryfikacji i syntezy informacji, jak i również kompetencji pracy w grupie. |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                               |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Nutrition and Longevity Determinants                                                                          | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                           | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | zmiany biologiczne i biochemiczne zachodzące w organizmie w wyniku procesu starzenia się                      | D_K2_W01, D_K2_W02                  |
|                                                               | W2 | specyficzne metody stosowane do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia osób starszych                      | D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W06        |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U1 | planować i realizować postępowanie żywieniowe dostosowane do stanu zdrowia osób starszych                     | D_K2_U01, D_K2_U02                  |
|                                                               | U2 | przygotować materiały edukacyjne dla osób starszych w oparciu o aktualne zalecenia żywieniowe                 | D_K2_U03, D_K2_U04, D_K2_U05        |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K1 | pracy indywidualnie i w zespole oraz ciągłego doskonalenia się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji | D_K2_K02, D_K2_K03                  |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Znajomość metod oceny stanu zdrowia, stanu odżywienia oraz wytycznych żywieniowych dla osób starszych.        |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Raport                                                                                                        |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                         |                                     |
|---------------------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Sustainable food systems                                                                                                                                                                                                                | Liczba ECTS: 2                      |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                     | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | wybrane zagadnienia środowiskowe, etyczne, ekonomiczne i społeczne dotyczące systemów żywnościowych, uwzględniające założenia zrównoważonego rozwoju i jego wpływu na zdrowie człowieka i środowisko naturalne, ważne w pracy dietetyka | D_K2_W06                            |
|                                                               | U1 | komunikować się w języku angielskim (na poziomie B2+ europejskiego systemu opisu kształcenia językowego) w specjalistycznych tematach związanych z systemem żywnościowym                                                                | D_K2_U06                            |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U2 | samodzielnie planować i realizować rozwój własny lub członków zespołu poprzez uznanie znaczenia wiedzy oraz jej ciągłego aktualizowania w życiu zawodowym                                                                               | D_K2_U08                            |
|                                                               | K1 | prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne i środowisko naturalne                                                                                                                       | D_K2_K03                            |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     | K2 | odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki środowiskowej w pracy zawodowej dietetyka                                                                                                                         | D_K2_K04                            |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Treści programowe zapewniające osiągnięcie efektów uczenia się obejmują podstawy i różne aspekty zrównoważonych systemów żywnościowych, w tym zrównoważoną produkcję, przetwarzanie i konsumpcję żywności.                              |                                     |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Zaliczenie pisemne, Projekt                                                                                                                                                                                                             |                                     |

|                                                               |    |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Nazwa zajęć:                                                  |    | Praca magisterska                                                                                                                                                                                                                                                          | Liczba ECTS: 20                                                                |
| Efekty uczenia się:                                           |    | Treść efektu przypisanego do zajęć:                                                                                                                                                                                                                                        | Odniesienie do efektu kierunkowego:                                            |
| Wiedza:<br>(Absolwent zna i rozumie)                          | W1 | pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń                                                                                                                                         | D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W03, D_K2_W04, D_K2_W05, D_K2_W06, D_K2_W07, D_K2_W08 |
|                                                               | U1 | swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu – wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać ją w trakcie realizacji pracy magisterskiej                                                                                                                         | D_K2_U02, D_K2_U03, D_K2_U06                                                   |
| Umiejętności:<br>(Absolwent potrafi)                          | U2 | przewodzić proces badawczy, wykorzystując metody statystyczne do analizy, interpretacji i naukowego wnioskowania na podstawie uzyskanych wyników                                                                                                                           | D_K2_U01, D_K2_U02, D_K2_U03                                                   |
|                                                               | U3 | planować własny rozwój oraz wykazuje aktywną postawę w zakresie stałego aktualizowania wiedzy specjalistycznej                                                                                                                                                             | D_K2_U07, D_K2_U08                                                             |
|                                                               | K1 | krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku                                                                                                                                                      | D_K2_K01                                                                       |
|                                                               | K2 | zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego                                                                                                                                                       | D_K2_K02                                                                       |
| Kompetencje:<br>(Absolwent jest gotów do)                     |    |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: |    | Opracowanie pracy dyplomowej spełniającej wymagania Zarządzenia Rektora SGGW. Pogłębienie i rozszerzenie wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz wybranego zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i oceny żywności. Opracowanie pracy dyplomowej o charakterze badawczym. |                                                                                |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się:                       |    | Projekt                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                |

# Wskaźniki programu

| Nazwa                                                                                                                                                                                                                                                       | Wartość            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Potwierdzenie - na podstawie planu studiów, że student realizuje zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych i/lub społecznych, którym przypisano nie mniej niż 5 punktów ECTS                                                                                 | 5                  |
| Potwierdzenie - na podstawie planu studiów, że student ma możliwość wyboru zajęć, którym łącznie przypisano liczbę punktów ECTS nie niższą niż 30% ECTS określonych dla programu tych studiów                                                               | 48/124 (38.71%)    |
| Potwierdzenie, że program studiów o profilu ogólnoakademickim obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS, określonej dla programu tych studiów                                 | 93.71/124 (75.58%) |
| Potwierdzenie, że liczba punktów ECTS uzyskanych w programie studiów poprzez realizację zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość jest nie wyższa niż 75% ogólnej liczby punktów ECTS w programie studiów o profilu ogólnoakademickim | 0/124 (0%)         |
| Liczba godzin w programie                                                                                                                                                                                                                                   | 1769               |