



SZKOŁA GŁÓWNA  
GOSPODARSTWA  
WIEJSKIEGO

# Program studiów

## dietetyka

<b>Wydział:</b>	Wydział Żywienia Człowieka
<b>Poziom studiów:</b>	studia pierwszego stopnia (licencjat)
<b>Profil studiów:</b>	ogólnoakademicki
<b>Forma studiów:</b>	studia stacjonarne
<b>Cykl dydaktyczny:</b>	2024/25

## 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	15
Wskaźniki programu	95

## Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Żywienia Człowieka
Nazwa kierunku:	dietetyka
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia (licencjat)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	studia stacjonarne
Czas trwania studiów (liczba semestrów):	6
Liczba ECTS konieczna do ukończenia studiów:	180
Liczba punktów ECTS jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	111
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	licencjat
Kod ISCED:	0915
Język studiów:	polski

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

Technologia żywności i żywienia	85%
Nauki o zdrowiu	15%

# 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 I stopnia podzielony jest na sześć semestrów. W ramach programu studiów odbywają się wykłady, ćwiczenia audytoryjne, ćwiczenia laboratoryjne, warsztaty oraz seminaria, przy znacznym udziale pracy własnej studentów, zwłaszcza w trakcie realizacji różnego rodzaju projektów. Część zajęć prowadzona jest w systemie przedmiotów fakultatywnych (przedmiotów do wyboru) umożliwiających rozwijanie własnej ścieżki edukacyjnej oraz zainteresowań naukowych studentów. Pula przedmiotów fakultatywnych jest otwarta i podlega cyklicznym zmianom w zależności od zainteresowań, zgłaszanych potrzeb studentów oraz rozwoju nauki, jak również w odpowiedzi na zapotrzebowanie pracodawców. Lista przedmiotów jest uaktualniana corocznie.

Od trzeciego semestru studiów studenci mogą uczestniczyć w wymianie międzynarodowej realizując część programu studiów na uczelniach partnerskich. Studia na uczelniach zagranicznych dają studentom możliwość zapoznania się z zachowaniami żywieniowymi z innych krajów oraz metodologią prowadzonych badań na uczelniach partnerskich, a czasami również udziału w prowadzonych eksperymentach. Istotnym elementem kształcenia jest również przygotowanie studentów do prowadzenia badań naukowych w podstawowym zakresie.

W ramach zajęć ujętych w planie studiów stosuje się różnorodne metody nauczania, aktywizujące studentów, umożliwiające im uzyskanie i rozwinięcie umiejętności cennych z punktu widzenia kariery zawodowej oraz zdobywanie wiedzy, bazującej na aktualnych osiągnięciach naukowych. W trakcie studiów studenci nabywają praktycznych umiejętności odbywając różnorodne praktyki zawodowe. Praktyki są modułem obieralnym a student ma możliwość wyboru w obrębie poszczególnych praktyk zgodnie z jego zainteresowaniami. Przyjęty zakres kształcenia gwarantuje, że absolwenci mają wypracowaną odpowiedzialną postawę i świadome podejście do ludzkiego organizmu oraz jego prawidłowego funkcjonowania, jak również do odpowiedzialności związanej z wykonywaniem zawodu dietetyka.

## Cele kształcenia

Celem kształcenia na I stopniu studiów na kierunku Dietetyka jest przygotowanie specjalistów z zakresu żywienia różnych grup populacyjnych oraz profilaktyki i dietoterapii chorób powstałych na tle wadliwego żywienia, jak również specjalistów z zakresu opracowywania i przygotowywania potraw dietetycznych i działalności dietetycznych firm cateringowych.

## Koncepcja kształcenia

Istotnym elementem kształcenia jest również przygotowanie studentów do prowadzenia badań naukowych w podstawowym zakresie. Aktywność studentów w tym zakresie realizowana jest m.in. w trakcie zajęć seminaryjnych, a także w trakcie realizacji pracy dyplomowej (licencjackiej). Studenci zachęceni (angażowani) są do udziału w badaniach naukowych realizowanych przez nauczycieli oraz w ramach działalności kół naukowych. W ramach pracy dyplomowej studenci mogą zrealizować ekspertyzę, studium przypadku, pracę projektową związaną z kierunkiem i profilem studiów, lub opracować artykuł, który zostanie opublikowany w czasopiśmie naukowym lub będzie stanowił rozdział w monografii.

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 I stopniu na kierunku Dietetyka obejmują łącznie 520 godzin - 20 ECTS i są realizowane na 1, 2 i 3 roku studiów, odpowiednio w 2 semestrze praktyka technologiczna - 3 ECTS (80 godz.), w semestrze 3 praktyka związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (w żłobku lub/i w przedszkolu lub/i w szkole) - 3 ECTS (80 godz.), w semestrze 4 praktyka w poradni dietetycznej - 3 ECTS (80 godz.) oraz praktyka w szpitalu i/lub domu opieki społecznej - 3 ECTS (80 godz.) i w semestrze 5 praktyka w szpitalu - 8 ECTS (200 godz.).

## **Sylwetka absolwenta**

Absolwenci studiów I stopnia na kierunku Dietetyka są przygotowani do realizacji prac badawczych, potrafią formułować i rozwiązywać problemy badawcze samodzielnie lub przy udziale ekspertów, w tym również z innych dziedzin. Potrafią wykorzystać zdobytą wiedzę oraz umiejętności w dostosowaniu się do potrzeb rynku pracy, w tym do podjęcia pracy w publicznych i niepublicznych instytucjach zajmujących się żywieniem człowieka, dietoprofilaktyką i dietoterapią. Ponadto absolwenci studiów I stopnia posiadają wiedzę i umiejętności, które pozwalają ocenić sposób żywienia oraz stan odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych, udzielać porad żywieniowych i dietetycznych ludziom zdrowym i chorym, zorganizować proces produkcji potraw, w tym dietetycznych, a także przeprowadzić edukację z zakresu żywienia oraz dietetyki. Absolwenci potrafią korzystać w praktyce z obowiązujących przepisów prawa w obszarze bezpieczeństwa żywności i żywienia, zaplanować i prowadzić własną działalność biznesową w zakresie dietetyki, dietoterapii i profilaktyki żywieniowo-dietetycznej. Są również przygotowani do podjęcia studiów II stopnia.

## Efekty uczenia się

### Wiedza

Kod	Treść	PRK
D_K1_W01	Absolwent zna i rozumie informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego	P6S_WG
D_K1_W02	Absolwent zna i rozumie budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	P6S_WG
D_K1_W03	Absolwent zna i rozumie skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych, jak również czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	P6S_WG
D_K1_W04	Absolwent zna i rozumie wskaźniki stanu odżywienia i stanu zdrowia oraz podstawowe metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia poszczególnych grup populacyjnych	P6S_WG
D_K1_W05	Absolwent zna i rozumie zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii w poszczególnych schorzeniach z uwzględnieniem stosowania farmakoterapii	P6S_WG
D_K1_W06	Absolwent zna i rozumie psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych, z uwzględnieniem stanu zdrowia poszczególnych grup ludności oraz pojedynczych osób	P6S_WK
D_K1_W07	Absolwent zna i rozumie wybrane uwarunkowania prawne, etyczne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w podejmowaniu i rozwoju działalności poradni dietetycznych oraz zakładów żywienia zbiorowego	P6S_WK

### Umiejętności

Kod	Treść	PRK
D_K1_U01	Absolwent potrafi pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia	P6S_UW
D_K1_U02	Absolwent potrafi ocenić spożycie oraz skład, wartość energetyczną i odżywczą żywności i diet oraz wskazać kierunki modyfikacji postępowania dietetycznego w zależności od stanu odżywienia oraz zdrowia poszczególnych osób uwzględniając ideę spersonalizowanego żywienia	P6S_UW
D_K1_U03	Absolwent potrafi prowadzić edukację żywieniową i poradnictwo dietetyczne, ukierunkowane na poprawę zdrowia pacjenta, samodzielnie lub jako członek zespołu terapeutycznego	P6S_UW
D_K1_U04	Absolwent potrafi podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych	P6S_UW
D_K1_U05	Absolwent potrafi dostosować metody komunikacji do potrzeb indywidualnego pacjenta lub grupy docelowej, w tym identyfikować wpływ czynników religijnych, kulturowych, środowiskowych na sposób żywienia i stan zdrowia	P6S_UW
D_K1_U06	Absolwent potrafi komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii oraz prowadzić edukację i poradnictwo wykorzystując właściwe słownictwo oraz zdobytą aktualną wiedzę z zakresu dietetyki	P6S_UK

<b>Kod</b>	<b>Treść</b>	<b>PRK</b>
<b>D_K1_U07</b>	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym w zakresie dziedziny właściwej dla studiowanego kierunku dietetyki, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UK
<b>D_K1_U08</b>	Absolwent potrafi planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole, pod okiem opiekuna, proste zadania związane z dietoprofilaktyką i dietoterapią w różnych schorzeniach, kierowaną do indywidualnych osób lub grup	P6S_UO
<b>D_K1_U09</b>	Absolwent potrafi realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku	P6S_UU

## **Kompetencje społeczne**

<b>Kod</b>	<b>Treść</b>	<b>PRK</b>
<b>D_K1_K01</b>	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego i zasięgnięcia opinii ekspertów z różnych dziedzin	P6S_KK
<b>D_K1_K02</b>	Absolwent jest gotów do uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w poradnictwie dietetycznym oraz nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy z zakresu zachowań żywieniowych pacjentów	P6S_KK
<b>D_K1_K03</b>	Absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych i działalności na rzecz zdrowia publicznego poprzez dietoterapię i dietoprofilaktykę	P6S_KO
<b>D_K1_K04</b>	Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne	P6S_KO
<b>D_K1_K05</b>	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki zawodowej oraz poszanowania wiedzy w praktyce dietetycznej	P6S_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	
Szkolenie BHP	Szkolenie BHP: 4	0	Zaliczenie	0
Chemia ogólna i organiczna	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	6	Egzamin	0
Anatomia człowieka	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	0
Technologia informacyjna	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	3	Egzamin	0
Ekologia i surowce spożywcze	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	4	Egzamin	0
Kwalifikowana pierwsza pomoc	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	0
Etyka	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	0
Podstawy socjologii	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	0
Ogólna technologia żywności	Wykład: 30	2	Egzamin	0
Podstawy genetyki	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	5	Egzamin	0
<b>Suma</b>	<b>409</b>	<b>30</b>		

### Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Fizjologia człowieka	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	5	Egzamin	0
Biochemia ogólna i żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	0
Wypożyczenie zakładów żywienia zbiorowego	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	0
Mikrobiologia żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	5	Egzamin	0



<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Towaroznawstwo żywności przetworzonej	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Immunologia	Wykład: 30	2	Egzamin	O
Języki obcy I	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	G
<i>Student wybiera zajęcia z języka obcego</i>				
Język angielski I	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki I	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski I	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański I	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Praktyka I technologiczna	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	G
<i>Student wybiera 1 praktykę technologiczną</i>				
Praktyka I technologiczna (1)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Praktyka I technologiczna (2)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
<b>Suma</b>	<b>455</b>	<b>30</b>		

## Semestr 3

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Żywnienie człowieka	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	5	Egzamin	O
Analiza żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Podstawy technologii gastronomicznej	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	4	Egzamin	O
Kliniczny zarys chorób I	Wykład: 45 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	3	Egzamin	O
Podstawy farmakologii	Wykład: 15	1	Egzamin	O
Psychologia ogólna i żywienia	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	O
Ochrona zdrowia	Wykład: 15	1	Egzamin	O
Statystyka	Wykład: 15	1	Egzamin	O
Bezpieczeństwo i higiena żywności	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	2	Egzamin	O

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Język obcy II	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	G
<i>Student realizuje zajęcia z języka obcego wybranego w semestrze 2</i>				
Język angielski II	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język niemiecki II	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język rosyjski II	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Język hiszpański II	Lektorat: 60	3	Zaliczenie na ocenę	F
Potwierdzenie B2 - język obcy	Suma godzin kontaktowych: 2	1	Egzamin	O
Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	G
<i>Student wybiera 1 praktykę związaną z organizacją żywienia w placówce oświatowej</i>				
Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (1)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (2)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (3)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
<b>Suma</b>	<b>517</b>	<b>30</b>		

## Semestr 4

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Ocena żywienia	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Ochrona konsumenta	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	O
Dietetyka I	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Toksykologia żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Chemia żywności	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	2	Egzamin	O
Kliniczny zarys chorób II	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	3	Egzamin	O
Żywnienie wybranych grup ludności	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Prawo żywnościowe	Wykład: 15	1	Egzamin	O

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Regulacja homeostazy organizmu	Wykład: 30	2	Egzamin	O
Praktyka III w poradni dietetycznej	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	G
<i>Student wybiera 1 praktykę w poradni dietetycznej</i>				
Praktyka III w poradni dietetycznej (1)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Praktyka III w poradni dietetycznej (2)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	G
<i>Student wybiera 1 praktykę w szpitalu i/lub domu opieki</i>				
Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki (1)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki (2)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	F
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z wychowania fizycznego: 30	0	Zaliczenie	G
<i>Student wybiera zajęcia z wychowania fizycznego z oferty Studium WFIS</i>				
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z wychowania fizycznego: 30	0	Zaliczenie	F
<b>Suma</b>	<b>580</b>	<b>30</b>		

## Semestr 5

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	
Dietetyka II	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	5	Egzamin	O
Dietetyka pediatryczna	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Edukacja żywieniowa	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	3	Egzamin	O
Przedmioty do wyboru I (lista otwarta)	Wykład: 90 Ćwiczenia audytoryjne: 30	10	Zaliczenie na ocenę	G
<i>Student na 4 semestrze wybiera 5 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym w semestrze 5 - realizuje 3 przedmioty, w tym 2 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.). Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.</i>				
Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F
Probiotyki i mikrobiom człowieka	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Żywność ekologiczna	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność funkcjonalna	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F
Ziołolecznictwo i fitoterapia	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F
Novel food	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F
Dietoprofilaktyka w gastronomii	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F
Praktyka V w szpitalu	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	G
<i>Student wybiera 1 praktykę w szpitalu</i>				
Praktyka V w szpitalu (1)	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	F
Praktyka V w szpitalu (2)	Praktyki zawodowe: 200	8	Zaliczenie	F
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z wychowania fizycznego: 30	0	Zaliczenie	G
<i>Student realizuje zajęcia z wychowania fizycznego wybrane w semestrze 4</i>				
Wychowanie fizyczne	Zajęcia z wychowania fizycznego: 30	0	Zaliczenie	F
<b>Suma</b>	<b>515</b>	<b>30</b>		

## Semestr 6

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Ochrona własności intelektualnej	Wykład: 15	1	Egzamin	O
Dietetyka III	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	O
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 15	2	Egzamin	O
Poradnictwo dietetyczne	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	O
Organizacja i aspekty prawne w poradnictwie dietetycznym	Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Egzamin	O

<b>Przedmiot</b>	<b>Liczba godzin</b>	<b>Punkty ECTS</b>	<b>Forma weryfikacji</b>	
Seminarium dyplomowe	Ćwiczenia laboratoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	G
Seminarium dyplomowe	Ćwiczenia laboratoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F
Przedmioty do wyboru II (lista otwarta)	Wykład: 60 Ćwiczenia audytoryjne: 15	6	Zaliczenie na ocenę	G
<i>Student na 4 semestrze wybiera 5 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym w semestrze 6 - realizuje 2 przedmioty, w tym 1 przedmiot wykładowo-ćwiczeniowy (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.). Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.</i>				
Bioocena w badaniach żywieniowych	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F
Enzymy w produkcji żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F
Technologia produktów pochodzenia roślinnego	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F
Alergeny spożywcze	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F
Badania sensoryczne w ocenie żywności	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F
Zarządzanie relacjami z klientem	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F
Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	4	Zaliczenie na ocenę	F
Polityka wyżywienia ludności	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F
Środowiskowe zagrożenia zdrowia	Wykład: 30	2	Zaliczenie na ocenę	F
Praca licencjacka	Praca dyplomowa: 0	10	-	G
<i>Student wybiera tematykę pracy dyplomowej</i>				
Praca licencjacka	Praca dyplomowa: 0	10	-	F
<b>Suma</b>	<b>285</b>	<b>30</b>		

O - Przedmioty obowiązkowe  
G - Obowiązkowa grupa  
F - Przedmioty do wyboru

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

Nazwa zajęć:		Chemia ogólna i organiczna	Liczba ECTS: 6
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zapis reakcji chemicznych odpowiadający procesom przeprowadzanym na ćwiczeniach	D_K1_W01
	W2	metody wykonywania podstawowych obliczeń chemicznych związanych z tematyką ćwiczeń	D_K1_W01
	W3	wybrane metody izolowania, oczyszczania i identyfikacji związków organicznych	D_K1_W01
	W4	klasyfikację, nazwy i właściwości pierwiastków oraz wybranych grup związków nieorganicznych i organicznych w oparciu o ich budowę	D_K1_W01
	W5	metody wykonywania obliczeń z zakresu pH oraz stężeń procentowych i molowych	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pracować indywidualnie oraz zespołowo przy planowaniu i wykonywaniu doświadczeń z zakresu chemii	D_K1_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	oceny skutków swego działania przy zasięgnięciu opinii ekspertów z różnych dziedzin	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Budowa, właściwości chemiczne i fizyczne związków nieorganicznych i organicznych. Podstawowe obliczenia chemiczne z zakresu stechiometrii reakcji, obliczeń pH oraz stężeń procentowych i molowych roztworów. Metody oczyszczania, izolowania i identyfikacji związków nieorganicznych i organicznych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Anatomia człowieka	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	ogólną budowę organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemne powiązania pomiędzy narządami i układami	D_K1_W01
	W2	prawidłową budowę histologiczną i anatomiczną wszystkich narządów	D_K1_W01
	W3	procesy rozwoju i różnicowania w czasie ontogenezy	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	powiązać budowę anatomiczną i histologiczną narządów z ich funkcją i znaczeniem dla procesów biologicznych	D_K1_U01
	U2	nazywać i określić położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów	D_K1_U06
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	wykorzystania wiedzy o budowie i czynnościach komórki, tkanek, narządów i układów do rozwiązywania problemów z zakresu budowy i funkcjonowania organizmu człowieka	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Budowa organizmu człowieka pod kątem czynnościowym i wzajemne powiązania pomiędzy narządami i układami, a w szczególności w odniesieniu do budowy narządów wewnętrznych i tworzonych przez nie układów.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Raport	



Nazwa zajęć:		Technologia informacyjna	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	terminologię związaną z użytkowaniem komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym	D_K1_W01
	W2	techniki cyfrowe stosowane na potrzeby gromadzenia i podstawowej analizy danych oraz prezentacji	D_K1_W01
	W3	funkcjonalności edytorów dla osiągnięcia profesjonalnych właściwości tekstu	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystywać formuły i funkcje wbudowane arkusza kalkulacyjnego do automatyzacji czynności obliczeniowych i raportowania	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	współpracy z innymi osobami w celu realizacji powierzonych zadań, także przy wykorzystaniu metod nauczania na odległość	D_K1_K05
	K2	stosowania nowoczesnego oprogramowania wraz z jego aktualizacją, będąc jednocześnie przygotowanym na konsekwencje związane z niewłaściwym jego stosowaniem	D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Szeroko rozumiane narzędzia informatyczne wykorzystywane zarówno w procesie edukacyjnym, jak i w pracy zawodowej. Terminologia związaną z użytkowaniem komputerów, systemu operacyjnego, różnych aplikacji, w tym pakietów biurowych i innych stosowanych w pracy zawodowej i życiu prywatnym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Test (pisemny lub komputerowy)	

Nazwa zajęć:		Ekologia i surowce spożywcze	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	skład oraz wartość energetyczną i odżywczą surowców spożywczych, jak również czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	D_K1_W01
	W2	wybrane informacje z zakresu ekologii i ochrony środowiska	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące ekologii i ochrony środowiska oraz surowców spożywczych	D_K1_U01
	U2	podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w celu przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne poprzez działania proekologiczne i ochronę środowiska oraz znajomość surowców spożywczych wykorzystywanych w postępowaniu dietetycznym	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawowe pojęcia i procesy z zakresu ekologii oraz najważniejsze antropogeniczne zagrożenia przyrody i środowiska, a także znaczenia rolnictwa ekologicznego dla ochrony środowiska. Sposób opisu struktury i funkcji układów ekologicznych; najważniejszych antropogenicznych zagrożeń przyrody i środowiska oraz sposobów ograniczenia negatywnego wpływu działalności człowieka. Koncepcja zrównoważonego łańcucha produkcji żywności opartego na wykorzystaniu procesów ekologicznych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Kwalifikowana pierwsza pomoc	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej	D_K1_W02
	W2	zasady zabezpieczenia miejsca wypadku	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia	D_K1_U05
	U2	wezwać pomoc medyczną	D_K1_U06
	U3	zorganizować pracę na miejscu wypadku	D_K1_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	zachowania zasad bezpieczeństwa oraz współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zasady przeprowadzania pierwszej pomocy przedmedycznej w miejscu zdarzenia, dla osób dorosłych, dzieci i niemowląt. Obejmuje również zasady bezpieczeństwa ratownika, zabezpieczenia miejsca wypadku oraz planowania transportu poszkodowanego.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, ocena z zaliczenia praktycznego (wykonywanie czynności ratunkowych w pozorowanych przypadkach)	

Nazwa zajęć:		Etyka	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybraną terminologię etyczną i potrafi się nią posługiwać, problemy etyczne i potrafi się do nich odnieść	D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	uczyć się samodzielnie w sposób ukierunkowany	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	rozpoznawania i rozstrzygania dylematów związanych z wykonywaniem zawodu	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zagadnienia i podstawowe pojęcia etyki: etyka - etos - moralność, spory o zakres etyki. Człowiek etyczny - między ryzykiem a kalkulowaną niepewnością. Konteksty społeczno-etyczne zachowań ludzkich i relacji społecznych (zasady życia społecznego). Fundamentalne postawy moralne. Przegląd głównych orientacji etycznych: etyka cnót, etyka utylitarystyczna, etyka prawa naturalnego, etyka obowiązku, etyka wartości. Etyka w poszczególnych dziedzinach życia: dialog, tolerancja, szacunek wobec innych, zaufanie, etyka w polityce, etyka biznesu, etyka środowiska. Etyka zawodu.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Podstawy socjologii	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady funkcjonowania człowieka w grupach społecznych	D_K1_W06, D_K1_W07
	W2	istotę zasad współżycia społecznego i oddziaływania norm społecznych	D_K1_W06, D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć zachowania społeczne człowieka, w tym zachowania żywieniowe	D_K1_U03, D_K1_U05
	U2	analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych	D_K1_U05
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	przejawiania prospołecznych postaw	D_K1_K01, D_K1_K05
	K2	stosowania zasad współżycia zbiorowego	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zagadnienia socjologiczne warunkujące funkcjonowanie konsumentów w różnych sytuacjach społecznych, grupach i zbiorowościach. Paradygmat socjologii, wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne i antyspołeczne człowieka.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Ogólna technologia żywności	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności	D_K1_W01
	W2	czynniki kształtujące skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	dokonać odpowiedniego doboru surowców i produktów spożywczych, metod wytwarzania i utrwalania pod kątem bezpieczeństwa żywności	D_K1_U04
	U2	komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii z zakresu ogólnej technologii żywności do celów edukacji i poradnictwa	D_K1_U06
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	podjęcia odpowiedzialności za zdrowie publiczne poprzez właściwe zastosowanie procesów technologicznych i przechowalniczych	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawy procesów technologicznych stosowanych w przemyśle spożywczym, praktycznego zastosowania operacji i procesów jednostkowych z uwzględnieniem wpływu tych działań na cechy jakościowe produktów.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny	

Nazwa zajęć:		Podstawy genetyki	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	mechanizmy dziedziczenia w układzie zależności: fenotyp-genotyp-środowisko	D_K1_W01
	W2	metody, narzędzia i techniki genetyczne, wykorzystywane m.in. w medycynie, rolnictwie, biotechnologii	D_K1_W02
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	projektować i wykonać doświadczenia diagnostyczne oraz interpretować i prezentować uzyskane wyniki	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	realizowania zadań w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym do przestrzegania zasad bezpieczeństwa pracy	D_K1_K01
	K2	współdziałania i pracowania w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadania	D_K1_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Genetyka molekularna, populacyjna, medyczna i genetyka człowieka, oraz nauk pokrewnych, tj.: nutrigenetyka, farmakogenetyka, ekogenetyka. Rozwiązywanie zadań i zagadnień problemowych związanych z mechanizmem dziedziczenia cech oraz umiejętności obsługi sprzętu laboratoryjnego w celach diagnostycznych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Projekt, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Fizjologia człowieka	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	mechanizmy rządzące funkcjonowaniem organizmu człowieka i wchodzących w jego skład układów narządów	D_K1_W01, D_K1_W02
	W2	wzajemne powiązania funkcjonalne między narządami i układami narządów w organizmie człowieka	D_K1_W01, D_K1_W02
	W3	mechanizmy zmian adaptacyjnych zachodzących w organizmie w odpowiedzi na zmiany w środowisku zewnętrznym i wewnętrznym	D_K1_W01, D_K1_W02
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	interpretować wyniki wybranych badań diagnostycznych: hemodynamicznych, hematologicznych, spirometrycznych, badania moczu i glikemii oraz wyników oznaczeń właściwości soków trawiennych i aktywności enzymów trawiennych	D_K1_U01
	U2	badać i interpretować wyniki badań oceniających działanie, wydolność i sprawność adaptacyjną własnych narządów i tworzonych przez nie układów	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	uznawania znaczenia wiedzy z zakresu fizjologii człowieka w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w poradnictwie dietetycznym oraz nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy z zakresu zachowań żywieniowych pacjentów	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Fizjologia człowieka, w szczególności w odniesieniu do funkcjonowania narządów wewnętrznych i tworzonych przez nie układów oraz wzajemnych powiązań funkcjonalnych między nimi, oceny funkcjonowania, sprawności i wydolności adaptacyjnej narządów i układów wchodzących w skład ludzkiego organizmu.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Raport, Kolokwia z materiału realizowanego na ćwiczeniach	



Nazwa zajęć:		Biochemia ogólna i żywności	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane informacje z zakresu biochemii człowieka i przyczyn wybranych chorób metabolicznych związanych z nieprawidłowym odżywianiem	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole, pod okiem opiekuna proste doświadczenia biochemiczne, związane z analizą jakościową żywności lub aktywnością enzymów trawiennych	D_K1_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	uznawania znaczenia wiedzy z zakresu biochemii człowieka w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w poradnictwie dietetycznym	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Molekularna budowa organizmów żywych, przebieg i regulacja głównych szlaków metabolicznych. Podstawowe metody i techniki biochemiczne umożliwiające zrozumienie zagadnień dotyczących fizjologii człowieka. Molekularne podstawy wybranych chorób metabolicznych. Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka: amylaz, proteaz oraz lipaz.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Test (pisemny lub komputerowy), Ocena pracy w laboratorium	

Nazwa zajęć:		Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	budowę oraz zasady działania maszyn i urządzeń oraz wpływ procesów technologicznych, na wartość energetyczną i odżywczą produktów	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki zawodowej oraz poszanowania wiedzy w praktyce dietetycznej	D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Budowa oraz zasady działania najnowocześniejszych maszyn i urządzeń wykorzystywanych w różnego typu zakładach żywienia zbiorowego, w tym urządzeń chłodniczych wykorzystywanych zarówno w transporcie chłodniczym, jak i przechowywaniu żywności.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Mikrobiologia żywności	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	temat morfologii, wzrostu, rozmnażania się, sposobów poruszania się mikroorganizmów (bakterii, grzybów, wirusów) oraz pobierania przez nie pokarmu i metabolizmu.	D_K1_W01
	W2	źródła mikroorganizmów w żywności, zmiany w żywności wywoływane wzrostem mikroorganizmów, wpływ procesów przetwórczych i czasu przechowywania na rozwój mikroorganizmów oraz wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka.	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystać metody diagnostyczne do oceny stanu mikrobiologicznego żywności.	D_K1_U02
	U2	charakteryzować poszczególne grupy produktów żywnościowych pod względem występowania w nich drobnoustrojów saprofitycznych i chorobotwórczych.	D_K1_U04
	U3	wykorzystać mikroorganizmy w produkcji żywności w celu podniesienia jej walorów prozdrowotnych.	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	podejmowania działań zmierzających do ograniczenia ryzyka związanego z mikroorganizmami w żywności i przewidywania skutków w zakresie szeroko rozumianego zdrowia publicznego.	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Morfologia i fizjologia mikroorganizmów oraz obecność w żywności różnych grup mikroorganizmów, zarówno tych, związanych z ryzykiem zdrowotnym, jak i pożądaných, oddziałujących prozdrowotnie i wykorzystywanych w procesach technologicznych. Procesy przetwórcze i czas przechowywania na rozwój mikroorganizmów oraz wpływ patogenów żywności na zdrowie człowieka.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Projekt	

Nazwa zajęć:		Towaroznawstwo żywności przetworzonej	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	skład oraz wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych, jak również czynniki je kształtujące z uwzględnieniem procesów technologicznych i przechowalniczych	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w poradnictwie dietetycznym oraz nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy z zakresu zachowań żywieniowych pacjentów	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Towaroznawcza ocena jakości produktów spożywczych z uwzględnieniem ich wartości odżywczej i wymagań dla poszczególnych kategorii produktów, jak również metod ich oceny fizykochemicznej i sensorycznej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Immunologia	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	funkcje wybranych komórek oraz narządów układu immunologicznego	D_K1_W02
	W2	mechanizmy tolerancji immunologicznej, nietolerancji i alergii	D_K1_W02
	W3	znaczenie składników żywności w modulowaniu działania układu immunologicznego	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukiwać informacje dotyczące poszczególnych typów odpowiedzi immunologicznej	D_K1_U01
	U2	zastosować wybrane techniki do pozyskiwania informacji służących ocenie wpływu różnych czynników, w tym żywieniowych na funkcjonowanie układu odpornościowego	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	uznania znaczenia wiedzy dotyczącej funkcjonowania układu odpornościowego w kształtowaniu zdrowia	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Funkcjonowanie mechanizmów wrodzonej i nabytej odpowiedzi immunologicznej, mechanizmy odpowiedzialne za tolerancję immunologiczną i nadwrażliwości i alergii. Wpływ różnych składników pokarmowych na modulowanie układu odpornościowego, co ma znaczenie w planowaniu właściwego postępowania dietetycznego.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny	

Nazwa zajęć:		Język angielski I	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
<b>Wiedza:</b> (Absolwent zna i rozumie)  <b>Umiejętności:</b> (Absolwent potrafi)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	D_K1_W01
	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
	U2	wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
	U3	zrozumieć sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
	U4	prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
<b>Kompetencje:</b> (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język niemiecki I	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
<b>Wiedza:</b> (Absolwent zna i rozumie)  <b>Umiejętności:</b> (Absolwent potrafi)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	D_K1_W01
	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
	U2	wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
	U3	zrozumieć sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
	U4	prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
<b>Kompetencje:</b> (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język rosyjski I	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	D_K1_W01
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
U3		zrozumieć sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
U4		prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	



Nazwa zajęć:		Język hiszpański I	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
<b>Wiedza:</b> (Absolwent zna i rozumie)  <b>Umiejętności:</b> (Absolwent potrafi)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	D_K1_W01
	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na tematy ogólne i wybrane zawodowe	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
	U2	wypowiadać się na tematy ogólne i wybrane zawodowe	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
	U3	zrozumieć sens opracowań, artykułów, dokumentów, korespondencji	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
	U4	prowadzić korespondencję i przygotowywać wybrane rodzaje dokumentów	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
<b>Kompetencje:</b> (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Praktyka I technologiczna (1)	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	D_K1_U04
	U2	podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w produkcji żywności oraz jej przechowywaniu i dystrybucji	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	współpracy w grupie w miejscu odbywania praktyki	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja pracy w placówce. Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw. Materiał, techniki, narzędzia, technologie stosowane w produkcji żywności oraz jej przechowywaniu i dystrybucji.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka I technologiczna (2)	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykonywać zadania pod kierunkiem opiekuna w miejscu praktyk	D_K1_U04
	U2	podjąć decyzje dotyczące doboru materiałów, technik, narzędzi, technologii stosowanych w produkcji żywności oraz jej przechowywaniu i dystrybucji	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	współpracy w grupie w miejscu odbywania praktyki	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja pracy w placówce. Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności. Wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych i potraw. Materiał, techniki, narzędzia, technologie stosowane w produkcji żywności oraz jej przechowywaniu i dystrybucji.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Żywnienie człowieka	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	rolę i znaczenie składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu	D_K1_W03, D_K1_W04
	W2	wartość energetyczną i odżywczą pożywienia i jej znaczenie dla zdrowia człowieka	D_K1_W03, D_K1_W04
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	w zakresie podstawowym ocenić sposób żywienia	D_K1_U02
	U2	zaplanować prawidłowo jadłospis	D_K1_U02
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	pracy indywidualnej i zespołowej oraz stałego doskonalenia się i korzystania z obiektywnych źródeł informacji	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Rola składników pokarmowych w funkcjonowaniu organizmu, znaczenia żywienia dla zdrowia, w tym skutków nadmiarów i niedoborów składników odżywczych. Wartość energetyczną i odżywczą pożywienia, główne źródła składników odżywczych w diecie i ich wpływ na zdrowie.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Analiza żywności	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej)	D_K1_W01, D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykonać oznaczenia zawartości wody, białek, tłuszczów, węglowodanów oraz wybranych witamin i związków mineralnych w surowcach, półproduktach, wyrobach gotowych	D_K1_U02
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	zachowania zasad BHP	D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Analiza żywności potrzebna do oceny wartości odżywczej produktu, w tym metody stosowane w analizie żywności (m.in. metody spektrofotometryczne kolorymetryczne i fluorymetryczne, chromatografii cieczowej i gazowej, atomowej spektrofotometrii absorpcyjnej, fotometrii płomieniowej).	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Podstawy technologii gastronomicznej	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zmiany jakości w cyklu życia produktu żywnościowego	D_K1_W01, D_K1_W03
	W2	zmiany zachodzące podczas przechowywania i przetwarzania surowców roślinnych i zwierzęcych różnymi metodami, a w szczególności procesu kulinarnego	D_K1_W01, D_K1_W03
	W3	wybrane zasady procesów technologicznych i ich wpływ na jakość żywności	D_K1_W01, D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zorganizować pracę zgodnie z zasadami BHP i ergonomii	D_K1_U04
	U2	odpowiednio dobrać surowce do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	D_K1_U01, D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	odpowiedniego dobierania surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz technik sporządzania potraw	D_K1_K01, D_K1_K02
	K2	współpracy w grupie, przyjmując w niej różne role w celu wykonania zadań	D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zasady postępowania podczas obróbki technologicznej (wstępnej, ciepłej) i przechowywania potraw oraz ich wpływie na jakość produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Cykl życia produktu żywnościowego.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Kliniczny zarys chorób I	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	definicję, etiologię, patogenezę, oraz obraz kliniczny, diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	D_K1_W01, D_K1_W02, D_K1_W04
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą z zakresu żywienia	D_K1_U03, D_K1_U06, D_K1_U09
	U2	określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	D_K1_U03, D_K1_U06, D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Definicje, etiologia, patogenezę, oraz obraz kliniczny, diagnostyka i zasady leczenia omawianych schorzeń, ze szczególnym uwzględnieniem łączenia uzyskanej wiedzy z wiedzą z zakresu żywienia i współpracy ze środowiskiem medycznym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Kazus	

Nazwa zajęć:		Podstawy farmakologii	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	mechanizmy interakcji żywność, suplementy, alkohol - lek	D_K1_W01, D_K1_W05
	W2	mechanizmy działania leków	D_K1_W01, D_K1_W02, D_K1_W05
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zapobiegać interakcjom żywność-lek u pacjentów	D_K1_U01, D_K1_U02, D_K1_U08
	U2	układać diety dla pacjentów przyjmujących leki wchodzące w interakcje z żywnością i suplementami diety	D_K1_U01, D_K1_U02, D_K1_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacjach żywienia związanych z żywieniem pacjentów przyjmujących leki	D_K1_K01, D_K1_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Mechanizmy działania leków i ich interakcja z żywnością, ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności planowania żywienia dla osób leczonych farmakologicznie i współpracy ze środowiskiem medycznym. Mechanizmy działania leków. Mechanizmy interakcji żywność suplementy alkohol-lek.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny	



Nazwa zajęć:		Psychologia ogólna i żywienia	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	pojęcia z zakresu psychologii ogólnej	D_K1_W06
	W2	czynniki odpowiedzialne za prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe	D_K1_W06
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyjaśnić specyfikę zachowań osób z zaburzeniami odżywiania	D_K1_U01
	U2	przeanalizować psychiczne skutki powstawania otyłości	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawowe pojęcia z zakresu psychologii ogólnej. Prawidłowe i nieprawidłowe zachowania żywieniowe. Specyfika zachowań osób z zaburzeniami odżywiania. Psychiczne skutki powstawania otyłości.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Esej, Test (pisemny lub komputerowy)	

Nazwa zajęć:		Ochrona zdrowia	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane pojęcia z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego	D_K1_W01
	W2	budowę oraz mechanizmy funkcjonowania organizmu człowieka, przemiany w nim zachodzące w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	D_K1_W02
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywienia i dietoterapii oraz ochrony zdrowia	D_K1_U01
	U2	realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy z zakresu studiowanego kierunku	D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Ochrona zdrowia, w tym m.in. metody immunomodulacji i poprawy stanu zdrowia, mechanizmy wtórnych zaburzeń odporności, powstawanie uzależnień oraz wybrane choroby pasożytnicze i odzwierzęce. Zachowania prozdrowotne, jak i dietoprofilaktyka. Informacje z zakresu biologii, chemii, nauk o zdrowiu i nauk pokrewnych związanych z badaniami dotyczącymi przemian zachodzących w żywności oraz w organizmie człowieka zdrowego i chorego.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny	

Nazwa zajęć:		Statystyka	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane pojęcia statystyczne, naturę i źródła zmienności, miary i metody jej opisu, wybrane metody analizy zależności, zależności stochastyczne	D_K1_W01, D_K1_W06
	W2	twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady, zasady formułowania i weryfikacji hipotez	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykonać prosty opis statystyczny, opracować tabele częstości i wizualizować dane, wykonać proste analizy wariancji i regresji; interpretować rezultaty	D_K1_U01
	U2	formułować cele i hipotezy badawcze w zakresie studiowanego kierunku oraz je weryfikować	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	podejmowania nowych wyzwań w zakresie poszerzania wiedzy i umiejętności jej wydobywania, zachowując postawę krytyczną, dociekliwą i otwartą, orientuje się w bieżących dylematach żywieniowych	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Pojęcia i określenia statystyczne: statystyka, populacja, parametr populacji, jednostka obserwacji (przypadek), próba badawcza, cecha (zmienna), skale pomiarowe, szeregi statystyczne. Miary tendencji, miary zmienności, miary zależności. Centralne twierdzenie graniczne i podstawowe teoretyczne rozkłady (normalny, studenta, chi kwadrat, dwumianowy). Analiza wariancji i regresji, miary korelacyjne. Tabele korelacyjne. Estymacja i wnioskowanie statystyczne - założenia i konwencje. Hipotezy statystyczne. Weryfikacja hipotez statystycznych. Testy statystyczne.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Test (pisemny lub komputerowy)	

Nazwa zajęć:		Bezpieczeństwo i higiena żywności	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	ustawodawstwo w zakresie bezpieczeństwa żywności, systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zagrożenia zdrowotne i bezpieczeństwa żywności	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	interpretować wyniki analiz mikrobiologicznych oraz prognoz mikrobiologicznych uzyskiwanych w dedykowanych programach komputerowych i narzędziach on-line	D_K1_U04
	U2	tworzyć dokumentację podstawowych systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	wypełniania zobowiązań społecznych i działalności na rzecz zdrowia publicznego przez dietoterapię i dietoprofilaktykę	D_K1_K03
	K2	przestrzegania etyki zawodowej i ponoszenia odpowiedzialności za produkcję bezpiecznej żywności	D_K1_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Istota bezpieczeństwa żywności. Systemy zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zagrożenia zdrowotne i bezpieczeństwa żywności. Analizy mikrobiologiczne i prognozy mikrobiologiczne uzyskiwane w programie PMP.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Język angielski II	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	D_K1_W01
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na poziomie B2 na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
U3		zrozumieć opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
U4		przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język niemiecki II	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	D_K1_W01
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na poziomie B2 na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
U3		zrozumieć opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
U4		przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język rosyjski II	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	D_K1_W01
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na poziomie B2 na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
U3		zrozumieć opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
U4		przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Język hiszpański II	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	słownictwo i struktury potrzebne do osiągnięcia efektów U1-U4	D_K1_W01
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zrozumieć ustne wypowiedzi w języku obcym na poziomie B2 na tematy ogólne i wybrane zawodowe
U2		precyzyjnie wypowiadać się i wygłaszać prezentacje na tematy związane z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
U3		zrozumieć opracowania, artykuły, dokumenty i korespondencję związaną z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
U4		przygotowywać korespondencję, dokumenty i opracowania dotyczące zagadnień szczegółowych związanych z kierunkiem studiów na poziomie B2	D_K1_U01, D_K1_U06, D_K1_U07
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	nawiązywania relacji interpersonalnych posługując się językiem obcym	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Słownictwo związane z kształceniem, pracą, nauką, techniką, wymianą informacji, środowiskiem oraz z zakresu specjalistycznego związanego z kierunkiem studiów. Funkcje językowe: opisywanie zjawisk, procesów, procedur, prowadzenie korespondencji i dyskusji, sporządzanie notatek, przygotowanie i wygłaszanie prezentacji. Gramatyka: prawidłowe użycie form wyrazowych i konstrukcji zdaniowych, słowotwórstwo.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	



Nazwa zajęć:		Potwierdzenie B2 - język obcy	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2	D_K1_U07
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Samodzielne przygotowanie do przystąpienia do egzaminu z języka obcego na poziomie B2	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny	

Nazwa zajęć:		Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (1)	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	D_K1_W04, D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	D_K1_U01, D_K1_U04, D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	ustawicznego kształcenia się oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja żywienia w wybranej placówce oświatowej (typu żłobek) i wpływu sposobu żywienia na zdrowie dzieci oraz zasad planowania żywienia w tego typu placówkach. Wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (2)	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	D_K1_W04, D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	D_K1_U01, D_K1_U04, D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	ustawicznego kształcenia się oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja żywienia w wybranej placówce oświatowej (typu przedszkole) i wpływu sposobu żywienia na zdrowie dzieci oraz zasad planowania żywienia w tego typu placówkach. Wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (3)	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka	D_K1_W04, D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka do planowania żywienia	D_K1_U01, D_K1_U04, D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	ustawicznego kształcenia się oraz korzystania wyłącznie z wiarygodnych źródeł informacji	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja żywienia w wybranej placówce oświatowej (typu szkoła lub placówka opiekuńczo-wychowawcza) i wpływu sposobu żywienia na zdrowie dzieci i młodzieży oraz zasad planowania żywienia w tego typu placówkach. Wpływ prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Ocena żywienia	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i grup populacyjnych	D_K1_W04
	U1	ocenić spożycie żywności ogółem oraz składników pokarmowych w niej zawartych jak również zinterpretować uzyskane wyniki w kontekście wpływu na zdrowie człowieka	D_K1_U02
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U2	ocenić stan odżywienia pojedynczych osób oraz grup populacyjnych wykorzystując odpowiednie metody i wartości referencyjne do ich interpretacji	D_K1_U02, D_K1_U08
	K1	krytycznej oceny skutków niedoborów i nadmiarów pokarmowych w kontekście zdrowia człowieka	D_K1_K01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K2	przestrzegania etyki zawodowej i pogłębiania wiedzy w zakresie oceny żywienia	D_K1_K05
	Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia na poziomie indywidualnym i grupowym, ze szczególnym uwzględnieniem stosowanych metod, narzędzi badawczych umiejętności interpretacji uzyskanych wyników, niezbędnych do krytycznej oceny związku między sposobem żywienia, stanem odżywienia a zdrowiem.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Ochrona konsumenta	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane regulacje z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	D_K1_W06, D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	D_K1_U01, D_K1_U09
	U2	samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu ochrony i edukacji konsumentów	D_K1_U01, D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za przekazywanie oraz stosowanie w praktyce informacji z zakresu ochrony i edukacji konsumentów; dokształcania się z zakresu ochrony i edukacji konsumentów z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	D_K1_K03, D_K1_K04, D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Ochrona i edukacja konsumentcka, w tym znaczenie społecznej i zawodowej odpowiedzialności za przekazywanie oraz stosowanie w praktyce informacji z zakresu ochrony i edukacji konsumentów. Podstawowe regulacje z zakresu ochrony i edukacji konsumentów. Akty prawne z zakresu ochrony i edukacji konsumentów.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Dietetyka I	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady żywienia w omawianych jednostkach chorobowych	D_K1_W01, D_K1_W05
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	ocenić potrzeby żywieniowe osób chorych i postawić diagnozę żywieniową
	U2	korzystać z aktualnych norm i zaleceń żywieniowych	D_K1_U01
	U3	zaplanować odpowiednią dietoterapię w oparciu o stan odżywienia i stan zdrowia pacjenta	D_K1_U04
	U4	ocenić skuteczność zalecanej dietoterapii z wykorzystaniem odpowiednich metod i narzędzi	D_K1_U05
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	wykorzystania wiedzy z zakresu żywienia człowieka chorego w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych w poradnictwie dietetycznym oraz nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy z zakresu zachowań żywieniowych pacjentów	D_K1_K01, D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zalecenia dietetyczne rekomendowane w terapii w omawianych jednostkach chorobowych, ocena potrzeb żywieniowych ludzi chorych, zasady planowania żywienia dietetycznego oraz monitorowanie skuteczności zaplanowanej terapii. Aktualne normy i zalecenia żywieniowe.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Toksykologia żywności	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność	D_K1_W01
	W2	przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa	D_K1_W01
	W3	czynniki wpływające na bezpieczeństwo zdrowotne żywności	D_K1_W03
	W4	w wystarczającym zakresie prawo żywnościowe dotyczące stosowania dodatków do żywności oraz limitowania ilości zanieczyszczeń chemicznych w produktach spożywczych	D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	przygotować udokumentowane źródłowo pisemne dotyczące zagrożeń związanych z żywnością	D_K1_U01
	U2	zinterpretować uzyskane dane empiryczne i wyciągać wnioski	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	pogłębiania wiedzy zawodowej oraz etycznego postępowania	D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Substancje potencjalnie niebezpieczne dla zdrowia, których źródłem jest żywność. Informacje potrzebne do oceny potencjalnych zagrożeń zdrowotnych związanych z narażeniem konsumenta na substancje obce obecne w pożywieniu. Przyczyny powstawania zatruc poprzez żywność oraz skutki zdrowotne w przypadku nieprzestrzegania zasad bezpieczeństwa.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Prezentacja, Sprawozdanie	



Nazwa zajęć:		Chemia żywności	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	właściwości chemiczne i funkcjonalne wybranych składników żywności	D_K1_W01
	W2	przemiany chemiczne wybranych składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia żywności	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w wybranych metodach ich oznaczania	D_K1_U01
	U2	oznaczać wybrane związki powstające podczas procesów psucia i innych niekorzystnych przemian np. podczas procesów: hydrolizy i utleniania lipidów w produktach i surowcach żywnościowych	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	analizy problemów i inicjowania w zespole dyskusji dotyczącej przemian chemicznych w żywności	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Chemiczne i funkcjonalne właściwości składników żywności, interakcje zachodzące pomiędzy składnikami żywności podczas obróbki technologicznej i przechowywania oraz ich wpływ na jakość produktów żywnościowych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Raport, Test (pisemny lub komputerowy)	

Nazwa zajęć:		Kliniczny zarys chorób II	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	definicję, etiologię, patogenezę oraz diagnostykę i zasady leczenia omawianych schorzeń	D_K1_W01, D_K1_W02, D_K1_W04
	U1	stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą w zakresie żywienia	D_K1_U03, D_K1_U06, D_K1_U09
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U2	określić konsekwencje wystąpienia określonego schorzenia dla postępowania dietetycznego	D_K1_U03, D_K1_U06, D_K1_U09
	K1	współpracy ze specjalistami zawodów medycznych	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Definicje, etiologia, patogenezę, oraz obraz kliniczny, diagnostyka i zasady leczenia omawianych schorzeń, ze szczególnym uwzględnieniem łączenia uzyskanej wiedzy z wiedzą w zakresie żywienia i współpracy ze środowiskiem medycznym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Kazus	

Nazwa zajęć:		Żywnienie wybranych grup ludności	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	potrzeby żywieniowe różnych grup wiekowych, w tym kobiet ciężarnych i karmiących	D_K1_W02, D_K1_W04
	W2	najczęściej popełniane błędy żywieniowe w różnych grupach populacyjnych	D_K1_W04, D_K1_W06
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zaplanować/ zmodyfikować sposób żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym	D_K1_U02, D_K1_U05
	U2	wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w racjonalizacji żywienia	D_K1_U02, D_K1_U03, D_K1_U05
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny skutków racjonalizacji żywienia oraz ciągłego poszerzania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych	D_K1_K01, D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Potrzeby żywieniowe różnych grup ludności, najczęściej popełniane błędy żywieniowe oraz analiza możliwości i sposobu racjonalizacji żywienia i stanu odżywienia. Błędy żywieniowe w różnych grupach populacyjnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Prawo żywnościowe	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	regulacje z zakresu prawa żywnościowego	D_K1_W06, D_K1_W07
	W2	istotę systemu bezpieczeństwa żywności funkcjonującego w UE	D_K1_W06, D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu prawa żywnościowego	D_K1_U01, D_K1_U09
	U2	samodzielnie poszerzać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego	D_K1_U01, D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	identyfikacji znaczenia społecznej i zawodowej odpowiedzialności za produkcję, wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności; dokształcania się z zakresu prawa żywnościowego z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	D_K1_K03, D_K1_K04, D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Regulacje z zakresu prawa żywnościowego, prawa przysługujące konsumentom, społeczne i zawodowe odpowiedzialności za produkcję i wprowadzanie do obrotu żywności, przekazywanie informacji o żywności.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny	

Nazwa zajęć:		Regulacja homeostazy organizmu	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	mechanizmy wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka	D_K1_W01, D_K1_W02
	W2	mechanizmy utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka	D_K1_W01, D_K1_W02
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	aktualizować wiedzę dotyczącą wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz wykorzystać ją w poradnictwie dietetycznym	D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	pogłębiania wiedzy dotyczącej wpływu makroskładników pokarmowych na metabolizm człowieka i utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych oraz uznania jej znaczenia w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metaboliczne i regulacyjne efekty składników pokarmowych oraz mechanizmów utrzymania homeostazy witamin i składników mineralnych niezbędnych do planowania żywienia i postępowania dietetycznego.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny	

Nazwa zajęć:		Praktyka III w poradni dietetycznej (1)	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób	D_K1_W01, D_K1_W04
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety	D_K1_U02, D_K1_U04
	U2	wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu żywienia osób zdrowych i chorych	D_K1_U03, D_K1_U05, D_K1_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	rozwiązywania problemów związanych z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka	D_K1_K02, D_K1_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w prowadzeniu poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dla osób zdrowych i chorych z różnych grup populacyjnych, ze szczególnym uwzględnieniem dietoprafilaktyki chorób dietozależnych. Zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka III w poradni dietetycznej (2)	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób	D_K1_W01, D_K1_W04
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	obsługiwać programy komputerowe służące do obliczania wartości odżywczej i energetycznej diety	D_K1_U02, D_K1_U04
	U2	wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka w planowaniu żywienia osób zdrowych i chorych	D_K1_U03, D_K1_U05, D_K1_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	rozwiązywania problemów związanych z etycznym wykonywaniem zawodu dietetyka	D_K1_K02, D_K1_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w prowadzeniu poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dla osób zdrowych i chorych z różnych grup populacyjnych, ze szczególnym uwzględnieniem dietoterapii chorób dietozależnych. Zmiany czynnościowe i zaburzenia metaboliczne na tle nieprawidłowego żywienia oraz w przebiegu chorób.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki (1)	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	D_K1_W01, D_K1_W02, D_K1_W03, D_K1_W04
	W2	zasady organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz działu żywienia	D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety	D_K1_U02, D_K1_U04, D_K1_U05, D_K1_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	D_K1_K01, D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i kontrola żywienia, planowanie postępowania dietetycznego i edukacji żywieniowej w placówkach lecznictwa zamkniętego ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki pracy dietetyka na oddziale geriatrycznym w szpitalu. Funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	



Nazwa zajęć:		Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki (2)	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	D_K1_W01, D_K1_W02, D_K1_W03, D_K1_W04
	W2	zasady organizacji i funkcjonowania systemu ochrony zdrowia oraz działu żywienia	D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu żywienia osób wymagających modyfikacji diety	D_K1_U02, D_K1_U04, D_K1_U05, D_K1_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	samodzielnej pracy oraz współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	D_K1_K01, D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i kontrola żywienia, planowanie postępowania dietetycznego i edukacji żywieniowej w placówkach lecznictwa zamkniętego ze szczególnym uwzględnieniem specyfiki pracy dietetyka w domu opieki społecznej. Funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Wychowanie fizyczne	Liczba ECTS: 0
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	jak wysiłek fizyczny wpływa na rozwój i funkcjonowanie organizmu.	
	W2	aspekty morfologicznych, anatomicznych i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego oraz konsekwencji i zagrożeń związanych z brakiem aktywności ruchowej.	
	W3	w jaki sposób aktywność fizyczna wpływa na zdrowie na każdym etapie życia.	
	W4	związek pomiędzy wysiłkiem i systematyczną pracą a uzyskanym efektem.	
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	dokonać analizy poziomu własnej sprawności fizycznej, prawidłowo zinterpretować i zidentyfikować występujące problemy w czasie wykonywania zadań i podejmować właściwe decyzje w celu ich rozwiązania.	
	U2	przygotować organizm do wysiłku, kontrolować i oceniać stan wydolności organizmu, wykorzystać nabyte nawyki ruchowe w poprawnym wykonywaniu codziennych czynności ruchowych.	
	U3	zastosować różne formy aktywności ruchowej uwzględniające aktualny stan zdrowia, możliwości fizyczne i wiek.	
	U4	współpracować w zespole z zaangażowaniem i pełną odpowiedzialnością w celu uzyskania określonego wyniku.	
	U5	podejmować zadania adekwatne do własnych uzdolnień i możliwości.	
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	sterowania własnym rozwojem fizycznym na każdym jego etapie, dbałości o ciało w zdrowiu i chorobie.	
	K2	budowania relacji społecznych i umie to wykorzystać do osiągnięcia celów indywidualnych i zespołowych.	
	K3	wzięcia odpowiedzialność za stan własnego zdrowia i innych, w tym także w przyszłości własnej rodziny.	
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zasady bezpieczeństwa na zajęciach z wychowania fizycznego. Podstawowe ruchy, poruszanie się i funkcjonowanie ciała w trakcie wybranej aktywności ruchowej. Zasady i przepisy w wybranej dyscyplinie sportu. Organizacja i prowadzenie zawodów w ramach wybranej aktywności ruchowej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Dietetyka II	Liczba ECTS: 5
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	specyfikę żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcji pokarmowych, chorobach niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym i dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	D_K1_W05, D_K1_W06
	W2	znaczenie oraz specyfikę żywienia osób o zwiększonej aktywności fizycznej	D_K1_W02
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	ustalać i kontrolować postępowanie dietetyczne w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, chorobach neurologicznych, chorobach skóry, niedoborach immunologicznych, niepożądanych reakcjach na pokarm, zespole złego wchłaniania	D_K1_U01, D_K1_U02, D_K1_U08
	U2	ustalać modyfikacje racji pokarmowej dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej	D_K1_U01, D_K1_U02, D_K1_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek związanych z opieką nad pacjentami z chorobami nerek, tarczycy, przewodu pokarmowego, z zespołem metabolicznym, nieprawidłową odpowiedzią na pokarm, chorobami neurologicznymi, niedoborami immunologicznymi oraz osobami o zwiększonej aktywności fizycznej	D_K1_K01, D_K1_K02, D_K1_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Dietoterapia chorób przewlekłych leczonych ambulatoryjnie. Specyfika żywienia w chorobach przewodu pokarmowego, nerek, tarczycy, chorobach neurologicznych, nieprawidłowych reakcji pokarmowych, niedoborach immunologicznych, zespole metabolicznym i dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Raport	

Nazwa zajęć:		Dietetyka pediatryczna	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	specyfikę żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka	D_K1_W01, D_K1_W04
	W2	potrzebę modyfikacji dietetycznych w różnych stanach patologicznych wieku rozwojowego	D_K1_W02, D_K1_W04
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	ustalać i kontrolować specyficzne dla wieku rozwojowego i chorób z nim związanych postępowanie dietetyczne	D_K1_U01, D_K1_U02, D_K1_U04, D_K1_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży	D_K1_K01, D_K1_K02, D_K1_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Zalecenia dietetyczne dla kobiet w ciąży, karmiących, niemowląt, dzieci i młodzieży. Zasady dietoterapii chorób związanych z wiekiem rozwojowym. Specyfika żywienia w okresie wzrostu i rozwoju człowieka.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Raport, Test (pisemny lub komputerowy)	

Nazwa zajęć:		Edukacja żywieniowa	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	przyczyny oraz sposoby zapobiegania błędom żywieniowym	D_K1_W04
	U1	wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia edukacji żywieniowej	D_K1_U01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U2	samodzielnie lub w zespole zaplanować, przeprowadzić oraz ocenić proces edukacji żywieniowej w wybranej grupie ludności	D_K1_U03
	U3	przekazywać wiedzę o prawidłowym żywieniu i konsekwencjach błędów żywieniowych	D_K1_U06, D_K1_U07
	K1	nawiązywania relacji z różnymi grupami ludności i wpływania na ich właściwe postawy żywieniowe	D_K1_K02
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K2	pogłębiania i aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia człowieka i edukacji żywieniowej przez całe życie oraz przestrzegania etyki zawodowej	D_K1_K05
	Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Planowanie, realizacja i ocena edukacji żywieniowej różnych grup ludności. Przyczyny oraz sposoby zapobiegania błędom żywieniowym. Konsekwencje błędów żywieniowych.
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Projekt	

Nazwa zajęć:		Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	informacje z zakresu upowszechnienia wiedzy żywieniowej w mediach, w tym te związane z wybranymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka i dietetyki	D_K1_W04, D_K1_W05
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	interpretować zagadnienia z zakresu upowszechnienia wiedzy żywieniowej w mediach, w tym samodzielnie wyszukiwać informacje na temat zjawisk i procesów w gastronomii i hotelarstwie, oraz twórczo je interpretować	D_K1_U01, D_K1_U03
	U2	komunikować się z otoczeniem w obszarze komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem mediów, w tym mediów społecznościowych, posługując się językiem polskim i obcym na poziomie B2	D_K1_U06, D_K1_U07
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w tym tworzonych komunikatów związanych z upowszechnianiem wiedzy na temat przetwarzania żywności i produkcji potraw oraz funkcjonowania obiektów hotelarskich i gastronomicznych, jak również jest gotowy do zasięgania opinii ekspertów w przypadku zaistniałych problemów	D_K1_K01, D_K1_K02, D_K1_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu upowszechniania wiedzy żywieniowej z zastosowaniem różnego rodzaju form komunikacji medialnej, ze szczególnym uwzględnieniem mediów społecznościowych	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Projekt	

Nazwa zajęć:		Probiotyki i mikrobiom człowieka	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	skład mikrobioty człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych	D_K1_W01, D_K1_W02
	W2	wpływ diety na skład mikrobioty przewodu pokarmowego człowieka	D_K1_W02
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukiwać i analizować informacje z różnych źródeł, dotyczące probiotyków, mikrobiomu i zdrowia	D_K1_U01
	U2	projektować i przeprowadzać eksperymenty związane z zastosowaniem bakterii probiotycznych w produkcji żywności	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	współdziałania i pracy w grupie	D_K1_K02
	K2	przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu mikrobioty jelitowej człowieka, a szczególnie bakterii probiotycznych i ich roli w kształtowaniu zdrowia człowieka	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Projekt, Test (pisemny lub komputerowy), Ocena pracy w laboratorium	

Nazwa zajęć:		Żywność ekologiczna	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	surowce i produkty ekologiczne, metody ich pozyskiwania i produkcji, narzędzia i technologie wykorzystywane w łańcuchu dystrybucji żywności (produkcji, przechowywaniu, dystrybucji oraz konsumpcji żywności w żywieniu zbiorowym i indywidualnym)	D_K1_W03
	W2	wpływ żywności ekologicznej na zdrowie człowieka, zwierząt i środowisko	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	oceniać wartość odżywczą surowców i produktów ekologicznych i konwencjonalnych oraz określać ich wpływ na wzrost, rozwój, funkcjonowanie i zdrowie organizmu oraz na stan środowiska	D_K1_U04
	U2	podejmować działania w zakresie oznaczenia składu chemicznego żywności ekologicznej	D_K1_U02
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za wytwarzanie żywności o wysokiej jakości prozdrowotnej dla człowieka i środowiska	D_K1_K03
	K2	krytycznej oceny efektów działań żywnościowych ze szczególnym udziałem żywności ekologicznej dla konsumentów oraz potrafi krytycznie wymieniać wiedzę z ekspertami z innych dziedzin	D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu upowszechniania informacji o wartości i znaczeniu żywności ekologicznej dla zdrowia człowieka.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	



Nazwa zajęć:		Żywność funkcjonalna	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	surowce spożywcze, metody, narzędzia i technologie wykorzystywane w łańcuchu dostaw żywności (produkcji, przechowywaniu, dystrybucji oraz konsumpcji żywności w żywieniu zbiorowym i indywidualnym)	D_K1_W02
	W2	czynniki determinujące jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności o różnym stopniu przetworzenia oraz zagrożenia zdrowotne związane z żywnością	D_K1_W03
	W3	rolę wartości energetycznej, składników odżywczych i innych związków bioaktywnych zawartych w produktach żywnościowych, i ich znaczenie w rozwoju i funkcjonowaniu organizmu człowieka oraz zapewnieniu zdrowia publicznego	D_K1_W04
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z rozmaitych źródeł, w tym dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka, produkcji żywności, prawa w ochronie zdrowia, gospodarczego i ochrony konsumenta	D_K1_U01
	U2	ocenić wartość energetyczną i odżywczą produktów spożywczych oraz określić ich wpływ na wzrost, rozwój, funkcjonowanie i zdrowie organizmu	D_K1_U02
	U3	podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii wykorzystywanych do zadań inżynierskich stosowanych w przetwórstwie żywności, jej przechowywaniu, dystrybucji oraz w konsumpcji	D_K1_U04
	U4	planować i wykonywać samodzielnie lub w zespole pod okiem opiekuna proste zadania projektowe dotyczące oceny żywności, żywienia człowieka oraz zachowań konsumentów	D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny skutków działań inżynierskich, w produkcji żywności i zasięgania opinii ekspertów w celu wypracowania optymalnych rozwiązań	D_K1_K01
	K2	nawiązywania relacji interpersonalnych i wpływania na właściwe postawy żywieniowe w społeczeństwie	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu rozpoznawania i klasyfikowania żywności funkcjonalnej, oceny towaroznawczo-żywieniowej, właściwości funkcjonalnych różnych składników bioaktywnych oraz możliwości ich zastosowania w projektowaniu żywności funkcjonalnej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Ziołolecznictwo i fitoterapia	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	definicje i kategorie roślin leczniczych	D_K1_W01, D_K1_W06
	W2	charakterystykę i działanie poszczególnych grup roślin leczniczych	D_K1_W03
	W3	możliwość zastosowania poszczególnych roślin leczniczych w dietoprofilaktyce i dietoterapii	D_K1_W05
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	krytycznie ocenić działanie produktów / preparatów pochodzących z roślin leczniczych w odniesieniu do dostępnych dowodów naukowych	D_K1_U01, D_K1_U02
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej analizy wyników prac naukowych oceniających efektywność wykorzystania roślin leczniczych w dietoprofilaktyce i dietoterapii	D_K1_K02, D_K1_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczaniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu charakterystyki i oceny działania roślin leczniczych, w tym roślin przyprawowych oraz możliwości ich zastosowania w zapobieganiu i leczeniu wybranych schorzeń dietozależnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Projekt	

Nazwa zajęć:		Novel food	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	procesy zachodzące w przyrodzie, z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym towaroznawstwa nowej żywności.	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	w praktyce zastosować pogłębioną wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym towaroznawstwa nowej żywności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	D_K1_U01, D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	stałego dokształcania się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu towaroznawstwa nowej żywności.	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu nowej żywności, to jest niespożywanych na znaczącą skalę przed 1997 r na rynku europejskim składników żywności, nowej żywności i żywności otrzymanej z zastosowaniem nowych metod produkcji, ze szczególnym uwzględnieniem procedur oceny bezpieczeństwa spożycia tej kategorii produktów.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Dietoprofilaktyka w gastronomii	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	rolę produktów spożywczych i ich składu oraz zastosowanej obróbki gastronomicznej w kształtowaniu zdrowia społeczeństwa	D_K1_W03, D_K1_W05
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zaplanować wykorzystanie produktów spożywczych i ich obróbkę gastronomiczną dla uzyskania określonych celów dietoprofilaktyki schorzeń	D_K1_U01, D_K1_U02, D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro konsumentów/ pacjentów	D_K1_K01, D_K1_K03
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Znaczenie zastosowania technik i technologii kulinarnych a zmiany wartości odżywczej produktów spożywczych, potraw. Rola poszczególnych grup produktów spożywczych oraz technik kulinarnych w dietoprofilaktyce chorób dietozależnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Praktyka V w szpitalu (1)	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	D_K1_W02, D_K1_W04, D_K1_W05
	W2	zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia	D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	D_K1_U02, D_K1_U03
	U2	podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	D_K1_U04, D_K1_U06, D_K1_U08, D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	D_K1_K01, D_K1_K02, D_K1_K03, D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i kontrola żywienia w szpitalu (na oddziale chorób wewnętrznych/wewnętrznym/internistycznym i/lub gastroenterologicznym i/lub kardiologicznym i/lub nefrologicznym i/lub diabetologicznym) oraz praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego oraz edukacji dla pacjentów hospitalizowanych i opuszczających szpital we współpracy z personelem medycznym szpitala. Znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Praktyka V w szpitalu (2)	Liczba ECTS: 8
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	funkcjonowanie organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych	D_K1_W02, D_K1_W04, D_K1_W05
	W2	zasady funkcjonowania i organizacji systemu ochrony zdrowia	D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka chorego w planowaniu dietoterapii schorzeń wynikających z nieprawidłowego żywienia	D_K1_U02, D_K1_U03
	U2	podejmować decyzje dotyczące żywienia w różnych jednostkach chorobowych w oparciu o aktualne wyniki badań zamieszczanych w fachowej prasie naukowej	D_K1_U04, D_K1_U06, D_K1_U08, D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	pracować samodzielnie oraz we współpracy z personelem medycznym w danej placówce ochrony zdrowia	D_K1_K01, D_K1_K02, D_K1_K03, D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Organizacja i kontrola żywienia w szpitalu (oddziale specjalistycznym: chirurgii ogólnej i/lub chirurgii urazowo-ortopedycznej i/lub ginekologiczno-położniczym i/lub patologii ciąży i/lub onkologicznym i/lub rehabilitacyjnym) oraz praktyczne wykorzystanie aktualnej wiedzy dotyczącej żywienia człowieka w planowaniu żywienia i postępowania dietetycznego oraz edukacji dla pacjentów hospitalizowanych i opuszczających szpital we współpracy z personelem medycznym szpitala. Znajomość funkcjonowania organizmu człowieka dorosłego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Raport	

Nazwa zajęć:		Ochrona własności intelektualnej	Liczba ECTS: 1
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	istotę oraz znaczenie ochrony własności intelektualnej	D_K1_W07
	W2	formy ochrony własności intelektualnej oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie	D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukiwać i analizować akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	dokształcania się z zakresu ochrony własności intelektualnej z uwagi na zmieniające się regulacje prawne	D_K1_K05
	K2	postrzegania społecznej, etycznej i zawodowej odpowiedzialności za nieprzestrzeganie prawa z zakresu ochrony własności intelektualnej	D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Własność intelektualna oraz wybrane instytucje i organizacje zajmujące się ochroną własności intelektualnej w Polsce, Unii Europejskiej i na świecie. Akty prawne z zakresu ochrony własności intelektualnej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Dietetyka III	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowo zależnych i wspomagania dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym	D_K1_W04, D_K1_W05
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wykorzystać dane dotyczące sposobu żywienia i stanu odżywienia w ustalaniu priorytetów dla planowania żywienia oraz zmian stylu życia, uzgadniając wyznaczone cele i strategię działania z pacjentem	D_K1_U02, D_K1_U03, D_K1_U05
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	stałego dokształcania się oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny mając na uwadze dobro pacjenta	D_K1_K01, D_K1_K02, D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Żywność kliniczna i żywność chorych przewlekle, w tym zaburzeń występujących w tych schorzeniach i potrzeb żywieniowych pacjentów przewlekle chorych. Ustalanie terapii dietetycznej dla tej grupy pacjentów mając na uwadze specyficzne zaburzenia występujące w danej jednostce chorobowej. Zasady terapii dietetycznej wybranych chorób żywieniowo zależnych i wspomagania dietetycznego w żywieniu domowym i szpitalnym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Kazus	



Nazwa zajęć:		Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej	D_K1_W01
	W2	zasady doboru badań laboratoryjnych istotnych w diagnostyce wybranych zaburzeń i sposób interpretacji ich wyników	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	stosować wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w połączeniu z wiedzą z zakresu żywienia	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	uznania znaczenia wiedzy z zakresu podstaw diagnostyki laboratoryjnej w poradnictwie dietetycznym	D_K1_K02
	K2	samodzielnej interpretacji wyników wybranych badań laboratoryjnych mających istotne znaczenie w planowaniu postępowania dietetycznego	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Podstawy diagnostyki laboratoryjnej potrzebne do planowania postępowania dietetycznego. Podstawowe pojęcia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej. Zasady doboru podstawowych badań laboratoryjnych istotnych w diagnostyce wybranych zaburzeń i sposób interpretacji ich wyników.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Poradnictwo dietetyczne	Liczba ECTS: 3
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zasady funkcjonowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej dla różnych grup ludności chorej lub z grup ryzyka niedoborów pokarmowych lub rozwoju chorób dietozależnych	D_K1_W04, D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	organizować i prowadzić poradnictwo dietetyczne w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej	D_K1_U01, D_K1_U03, D_K1_U05, D_K1_U06, D_K1_U08
	U2	przygotowywać niezbędne do prowadzenia poradnictwa dietetycznego dokumentację i pomoce dietetyczne	D_K1_U02, D_K1_U03, D_K1_U04, D_K1_U05, D_K1_U07
	U3	wykonywać wybrane pomiary niezbędne do oceny stanu odżywienia i szacowania wydatków energetycznych w poradnictwie dietetycznym	D_K1_U01, D_K1_U02
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	pracy w zespole żywieniowo-terapeutycznym oraz organizacji pracy w ramach funkcjonowania poradnictwa dietetycznego	D_K1_K01, D_K1_K02, D_K1_K03, D_K1_K04, D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Poradnictwo dietetyczne, jego rola i miejsce w ochronie zdrowia. Ustalanie i realizacja wszystkich etapów schematu postępowania dietetycznego. Zasady funkcjonowania, nadzoru i prowadzenia poradnictwa dietetycznego w różnych obszarach opieki medycznej i socjalnej dla różnych grup ludności chorej lub z grup ryzyka niedoborów pokarmowych lub rozwoju chorób dietozależnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Projekt, Ocena wystąpień w trakcie zajęć	

Nazwa zajęć:		Organizacja i aspekty prawne w poradnictwie dietetycznym	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane zasady prawne funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej w Polsce	D_K1_W01
	W2	uwarunkowania prawne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w organizacji działalności zakładów ochrony zdrowia	D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje dotyczące prawa i organizacji przedsiębiorstw w systemie ochrony zdrowia	D_K1_U01
	U2	zastosować metody zarządzania, kierowania, motywowania i komunikacji	D_K1_U05
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z prawem, organizacją i zarządzaniem zakładem ochrony zdrowia	D_K1_K02
	K2	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, odnoszenia wybranych zasad zawartych w wybranych ustawach do konkretnej sytuacji	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Prawo, organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem w systemie ochrony zdrowia. Podstawowe zasady prawne funkcjonowania i organizacji systemu opieki zdrowotnej w Polsce. Uwarunkowania prawne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w organizacji działalności zakładów ochrony zdrowia.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Projekt, Raport	

Nazwa zajęć:		Seminarium dyplomowe	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	D_K1_W02, D_K1_W03, D_K1_W04, D_K1_W05, D_K1_W06, D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	we właściwy sposób pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii	D_K1_U01, D_K1_U07
	U2	zaplanować i zrealizować studium przypadku lub proste badanie dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	D_K1_U01, D_K1_U08, D_K1_U09
	U3	przygotować i zaprezentować w formie pisemnej i słownej wyniki pracy własnej oraz innych badaczy	D_K1_U06, D_K1_U07
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego	D_K1_K01, D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metodologia i różne aspekty praktyczne przygotowywania pracy licencjackiej, w tym te związane z zakresem wymagań formalnych i merytorycznych pisanie pracy licencjackiej.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć	

Nazwa zajęć:		Bioocena w badaniach żywieniowych	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	rolę i sposób wykorzystania zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywieniowych	D_K1_W01, D_K1_W04
	W2	zasady przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w zakresie nauki o żywieniu człowieka	D_K1_W03, D_K1_W05
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	projektować i przeprowadzać wybrane eksperymenty z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych oraz opracować ich wyniki	D_K1_U01, D_K1_U02
	U2	pracować ze zwierzętami wykorzystywanymi w badaniach żywieniowych	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	współpracy w grupie	D_K1_K05
	K2	odpowiedniej identyfikacji i określenia priorytetów związanych z pracą ze zwierzętami laboratoryjnymi	D_K1_K04
	K3	oceny znaczenia eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych w badaniach żywności w kontekście produkcji żywności wysokiej jakości oraz zdrowia człowieka	D_K1_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Metodologia badań żywności z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Prawne i etyczne aspekty prowadzenia doświadczeń żywieniowych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych. Zasady postępowania ze zwierzętami laboratoryjnymi. Właściwy doboru zwierząt do badań żywieniowych. Dobór odpowiednich metod badawczych. Analiza efektów badań prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne, Projekt	

Nazwa zajęć:		Enzymy w produkcji żywności	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	procesy enzymatyczne wpływające na skład i właściwości surowców oraz produktów żywnościowych	D_K1_W01
	W2	zasady procesów technologicznych z wykorzystaniem enzymów, które mają służyć utrwalaniu i przetwarzaniu żywności	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	podejmować działania dotyczące doboru materiałów, metod, technik, narzędzi i technologii z zakresu wykorzystania procesów enzymatycznych w przemyśle spożywczym	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny skutków stosowania enzymów w przemyśle spożywczym oraz korzystania z obiektywnych źródeł informacji naukowej i krytycznej ich oceny	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu możliwości wykorzystania enzymów w przemyśle spożywczym celem uzyskania pożądaných zmian surowca, poprawy jakości gotowego produktu, czy też optymalizacji kosztów produkcji.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Sprawozdania, kolokwium	

Nazwa zajęć:		Technologia produktów pochodzenia roślinnego	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane zagadnienia dotyczące środowiska przyrodniczego oraz bioróżnorodności i możliwych korzyści i zagrożeń związanych z produkcją i przetwarzaniem żywności pochodzenia roślinnego	D_K1_W01
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z różnych źródeł, w tym dotyczące żywności pochodzenia roślinnego	D_K1_U01
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	identyfikacji i oceny korzyści i zagrożeń związanych z produkcją żywności pochodzenia roślinnego	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu klasyfikacji i przetwarzania żywności pochodzenia roślinnego i ziół, a także charakterystyki produktów roślinnych jako źródła składników odżywczych i bioaktywnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Alergeny spożywcze	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wybrane alergeny występujące w żywności oraz metody ich wykrywania; zasady prowadzenia procesu produkcyjnego w sposób zapewniający bezpieczeństwo produktów żywnościowych pod względem zawartości alergenów	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	podejmować działania dotyczące oznaczania związków alergennych w żywności i ograniczenia ich poziomów kontaminacji	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki zawodowej oraz poszanowania wiedzy w praktyce	D_K1_K05
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu alergii pokarmowych, występowania alergenów w produktach spożywczych, rodzaju alergenów pokarmowych i ich klasyfikacji oraz metod identyfikacji białek alergennych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	



Nazwa zajęć:		Badania sensoryczne w ocenie żywności	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	klasyczne oraz zaawansowane metody stosowane w badaniach sensorycznych, analitycznych i konsumenckich do oceny produktów spożywczych	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zastosować metody analizy sensorycznej i badań konsumenckich w projektach badawczych i praktyce zawodowej	D_K1_U04
	U2	interpretować i przedstawiać wyniki badań sensorycznych i konsumenckich	D_K1_U04
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	realizacji badań sensorycznych i konsumenckich produktów żywnościowych z wykorzystaniem klasycznych, zaawansowanych i nowoczesnych metod	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu wykorzystywania klasycznych oraz zaawansowanych metod analizy sensorycznej w ocenie jakości produktów żywnościowych, ze szczególnym uwzględnieniem aspektów metodologicznych w kontekście aplikacyjności w projektach naukowych oraz praktyce zawodowej	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Prezentacja	

Nazwa zajęć:		Zarządzanie relacjami z klientem	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	uwarunkowania zachowań klientów, sposoby pozyskiwania klientów, zasady komunikacji werbalnej i niewerbalnej, metody i techniki oddziaływania perswazyjnego; zasady tworzenia programów lojalnościowych	D_K1_W07
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskać i poddać krytycznej analizie informacje w celu opracowania strategii CRM	D_K1_U05
	U2	przygotować stronę internetową firmy i komunikować się z klientami za pomocą mediów elektronicznych	D_K1_U05
	U3	oszacować "wartość" klienta i wykorzystać tę wiedzę w CRM, formułować i wdrażać strategię CRM w przedsiębiorstwie	D_K1_U05
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	identyfikacji i rozwiązywania problemów związanych z zarządzaniem relacjami z klientem	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot dostarcza wiedzy, umiejętności i kompetencji w zakresie szeroko rozumianej problematyki zarządzania relacjami z klientem.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Liczba ECTS: 4
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	definicje i kategorie produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego	D_K1_W01
	W2	zasady racjonalnego żywienia człowieka w profilaktyce wybranych chorób cywilizacyjnych	D_K1_W01, D_K1_W04
	W3	kryteria oceny jakości produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego	D_K1_W03
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	oszacować wartość odżywczą produktów spożywczych dla specjalnych potrzeb żywieniowych	D_K1_U01
	U2	poprawnie znakować i formułować oświadczenia żywieniowe	D_K1_U02, D_K1_U07
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	wysuwania i formułowania wniosków z poczynionych obserwacji	D_K1_K01
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczaniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu oceny jakości i wartości odżywczej oraz zastosowania żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz żywności dla osób o specjalnych wymaganiach klinicznych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne, Raport	

Nazwa zajęć:		Polityka żywienia ludności	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	procesy zachodzące w przyrodzie z uwzględnieniem tych, które dotyczą aktualnej problematyki dotyczącej żywienia i żywności oraz ich roli, w tym polityki żywienia ludności	D_K1_W06
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	zastosować wiedzę z zakresu aktualnych aspektów i współczesnych trendów dotyczących żywienia człowieka i dietetyki, w tym polityki żywienia ludności, w połączeniu z wiedzą z innych dyscyplin	D_K1_U01
	U2	dokształcać się przy poszerzaniu wiedzy z zakresu polityki żywienia ludności	D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	przygotowania i implementacji efektywnych i zrównoważonych narzędzi wykorzystywanych w polityce żywienia	D_K1_K03, D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Główne zagadnienia polityki żywienia ludności w aspekcie zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego w skali świata i regionów. Rola organizacji międzynarodowych i zrównoważonej konsumpcji w zapewnianiu bezpieczeństwa żywnościowego.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Środowiskowe zagrożenia zdrowia	Liczba ECTS: 2
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	wzajemne oddziaływania pomiędzy organizmem człowieka a środowiskiem	D_K1_W01, D_K1_W02
	W2	znaczenie wybranych czynników fizycznych, chemicznych i biologicznych pochodzenia środowiskowego w warunkowaniu zaburzeń stanu zdrowia	D_K1_W01, D_K1_W02
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	wyszukać i krytycznie analizować informacje dotyczące czynników zagrażających zdrowiu, jak i dotyczących ochrony zdrowia	D_K1_U01
	U2	samodzielnie zaplanować własny rozwój zawodowy poprzez uaktualnienie własnej wiedzy dotyczących postaw prozdrowotnych	D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	świadomej oceny roli środowiska jako elementu warunkującego zdrowie człowieka oraz kształtowania postaw prozdrowotnych	D_K1_K04
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu znaczenia wybranych środowiskowych zagrożeń zdrowia i kształtowania właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Zaliczenie pisemne	

Nazwa zajęć:		Praca licencjacka	Liczba ECTS: 10
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	pojęcia związane ze wskaźnikami stanu odżywienia i stanu zdrowia, a także zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii w chorobach dietozależnych oraz uwarunkowania zachowań żywieniowych	D_K1_W04, D_K1_W05, D_K1_W06
Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	pozyskiwać, przetwarzać i analizować specjalistyczne i różnorodne informacje pochodzące ze źródeł literaturowych związanych z różnymi aspektami dietoprofilaktyki i dietoterapii	D_K1_U01
	U2	we właściwy sposób dobierać metody i techniki w zależności od postawionego celu oraz wskazywać właściwe zalecenia w dietoprofilaktyce i dietoterapii, w tym rekomendacje, wytyczne i standardy towarzystw naukowych	D_K1_U06
	U3	realizować opracowanie pisemne zgodnie z wytycznymi pracy dyplomowej dotyczące wybranego zagadnienia z zakresu dietoprofilaktyki i/lub dietoterapii wykorzystując do tego aktualne badania i literaturę	D_K1_U09
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny zastosowanych rozwiązań w pracy dyplomowej, zasięgając opinii ekspertów z różnych dziedzin	D_K1_K01
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 dietoprofilaktyki i dietoterapii. Opracowanie pracy dyplomowej o charakterze pracy licencjackiej.	
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	8
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	54/180 (30%)
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	101.54/180 (56.41%)
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	0/180 (0%)
Liczba godzin w programie	2761