



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów

dietetyka

| | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| Wydział: | Wydział Żywnienia Człowieka |
| Poziom studiów: | studia pierwszego stopnia (licencjat) |
| Profil studiów: | ogólnoakademicki |
| Forma studiów: | studia niestacjonarne |
| Cykl dydaktyczny: | 2025/26 |

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 | 16 |
| Wskaźniki programu | 99 |

Informacje podstawowe

| | |
|--|---------------------------------------|
| Nazwa wydziału: | Wydział Żywności Człowieka |
| Nazwa kierunku: | dietetyka |
| Poziom studiów: | studia pierwszego stopnia (licencjat) |
| Profil studiów: | ogólnoakademicki |
| Forma studiów: | studia niestacjonarne |
| Czas trwania studiów (liczba semestrów): | 7 |
| 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: | 65 |
| 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 | 55% |
| Nauki o zdrowiu | 45% |

Charakterystyka kierunku

Charakterystyka kierunku

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

Program studiów I stopnia podzielony jest na siedem 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 niezbędnym 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 modulem 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.). Praktyki realizuje się na podstawie wydziałowego regulaminu.

Sylwetka absolwenta

Absolwenci studiów I stopnia na kierunku Dietetyka 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 są przygotowani do realizacji prac badawczych, potrafią formułować i rozwiązywać problemy badawcze samodzielnie lub przy udziale ekspertów, w tym również z innych dziedzin. 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 w zaawansowanym stopniu 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 w zaawansowanym stopniu wskaźniki stanu odżywienia i stanu zdrowia oraz metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia poszczególnych grup populacyjnych | P6S_WG |
| D_K1_W05 | Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu 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 |
| D_K1_U07 | Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym w zakresie dziedziny właściwej dla studiowanego kierunku dietetyki, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego | P6S_UK |

| Kod | Treść | PRK |
|------------|---|------------|
| D_K1_U08 | 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 |
| D_K1_U09 | Absolwent potrafi realizować własny rozwój zawodowy poprzez ustawiczne aktualizowanie wiedzy w zakresie ukończonego kierunku studiów | P6S_UU |

Kompetencje społeczne

| Kod | Treść | PRK |
|------------|---|------------|
| D_K1_K01 | Absolwent jest gotów do krytycznej oceny skutków postępowania dietetycznego i zasięgnięcia opinii ekspertów z różnych dziedzin | P6S_KK |
| D_K1_K02 | 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 |
| D_K1_K03 | Absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych i działalności na rzecz zdrowia publicznego poprzez dietoterapię i dietoprofilaktykę | P6S_KO |
| D_K1_K04 | Absolwent jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz podejmowania odpowiedzialności za zdrowie publiczne | P6S_KO |
| D_K1_K05 | 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 | Obligatoryjność |
|------------------------------|---|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Szkolenie BHP | Szkolenie BHP: 4 | 0 | Zaliczenie | Przedmioty obowiązkowe |
| Anatomia człowieka | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Fizjologia człowieka | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 21 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Podstawy genetyki | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Kwalifikowana pierwsza pomoc | Wykład: 7 Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 3 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Surowce spożywcze | Wykład: 7 Ćwiczenia laboratoryjne: 7 | 2 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Chemia żywności | Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 2 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Podstawy socjologii | Wykład: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Etyka | Wykład: 7 | 1 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Suma | 172 | 25 | | |

Semestr 2

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|---------------------------------|---|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Propedeutyka żywienia człowieka | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 21 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|--|---|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Analiza żywności | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Towaroznawstwo żywności | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Biochemia ogólna i żywności | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego | Ćwiczenia laboratoryjne: 21 | 3 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Ogólna technologia żywności | Wykład: 14 | 2 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Praktyka I technologiczna | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Obowiązkowa grupa |
| <i>Student wybiera 1 praktykę technologiczną</i> | | | | |
| Praktyka I technologiczna (1) | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka I technologiczna (2) | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Suma | 242 | 28 | | |

Semestr 3

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|--------------------------------------|---|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Mikrobiologia żywności | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 21 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Immunologia | Wykład: 14 | 2 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Podstawy technologii gastronomicznej | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Prawo żywnościowe | Wykład: 14 | 1 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Technologia informacyjna | Ćwiczenia audytoryjne: 14 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Higiena produkcji i HACCP | Wykład: 7 Ćwiczenia audytoryjne: 14 | 3 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|--|-----------------------|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Język obcy I | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Obowiązkowa grupa |
| <i>Student wybiera zajęcia z języka obcego</i> | | | | |
| Język angielski I | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Język niemiecki I | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Język rosyjski I | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Język hiszpański I | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Obowiązkowa grupa |
| <i>Student wybiera 1 praktykę związaną z organizacją w placówce oświatowej</i> | | | | |
| Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (1) | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (2) | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka II związana z organizacją żywienia w placówce oświatowej (3) | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Suma | 231 | 23 | | |

Semestr 4

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|--------------------------|---|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Dietetyka I | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Toksykologia żywności | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 4 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Kliniczny zarys chorób I | Wykład: 21 | 3 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Ochrona konsumenta | Wykład: 14 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Ochrona zdrowia | Wykład: 14 | 1 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|--|-----------------------|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Ekologia i zrównoważony rozwój | Wykład: 7 | 1 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Język obcy II | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Obowiązkowa grupa |
| <i>Student realizuje zajęcia z języka obcego wybranego w semestrze 3</i> | | | | |
| Język angielski II | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Język niemiecki II | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Język rosyjski II | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Język hiszpański II | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka III w poradni dietetycznej | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Obowiązkowa grupa |
| <i>Student wybiera 1 praktykę w poradni dietetycznej</i> | | | | |
| Praktyka III w poradni dietetycznej (1) | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka III w poradni dietetycznej (2) | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Obowiązkowa grupa |
| <i>Student wybiera 1 praktykę w szpitalu i/lub w domu opieki</i> | | | | |
| Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki (1) | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka IV w szpitalu i/lub domu opieki (2) | Praktyki zawodowe: 80 | 3 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Suma | 298 | 24 | | |

Semestr 5

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|----------------------------------|---|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Ocena żywienia | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18 | 4 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Specyfika żywienia grup ludności | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 15 | 4 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|--|---|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Kliniczny zarys chorób II | Wykład: 21 | 3 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Podstawy farmakologii | Wykład: 7 | 1 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Regulacja homeostazy organizmu | Wykład: 14 | 2 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Przedmioty do wyboru I (lista otwarta) | Wykład: 42 Ćwiczenia audytoryjne: 24 | 10 | Zaliczenie na ocenę | Obowiązkowa grupa |
| <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 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.). Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.</i> | | | | |
| Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Probiotyki i mikrobiom człowieka | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Żywność ekologiczna | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Żywność probiotyczna | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Dietoprofilaktyka w gastronomii | Wykład: 14 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Novel food | Wykład: 14 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Ziołolecznictwo i fitoterapia | Wykład: 14 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Język obcy III | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Obowiązkowa grupa |
| <i>Student realizuje zajęcia z języka obcego wybranego w semestrze 3</i> | | | | |
| Język niemiecki III | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Język angielski III | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Język rosyjski III | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Język hiszpański III | Lektorat: 21 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Potwierdzenie B2 - język obcy | Suma godzin kontaktowych: 2 | 1 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Suma | 192 | 27 | | |

Semestr 6

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|---|---|-------------|---------------------|------------------------|
| Dietetyka II | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 5 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Dietetyka pediatryczna | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 4 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Psychologia ogólna i żywienia | Wykład: 7 Ćwiczenia audytoryjne: 7 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Przedmioty do wyboru II (lista otwarta) | Wykład: 28 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 6 | Zaliczenie na ocenę | Obowiązkowa grupa |
| <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 14 godz. w-d, 12 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 14 godz.). Przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.</i> | | | | |
| Bioocena w badaniach żywieniowych | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Enzymy w produkcji żywności | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Technologia produktów pochodzenia roślinnego | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Alergeny spożywcze | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Badania sensoryczne w ocenie żywności | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Zarządzanie relacjami z klientem | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego | Wykład: 14 Ćwiczenia audytoryjne: 12 | 4 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Polityka wyżywienia ludności | Wykład: 14 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Środowiskowe zagrożenia zdrowia | Wykład: 14 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka V w szpitalu | Praktyki zawodowe: 200 | 8 | Zaliczenie | Obowiązkowa grupa |

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|--|------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------|
| <i>Student wybiera 1 praktykę w szpitalu</i> | | | | |
| Praktyka V w szpitalu (1) | Praktyki zawodowe: 200 | 8 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Praktyka V w szpitalu (2) | Praktyki zawodowe: 200 | 8 | Zaliczenie | Przedmioty do wyboru |
| Suma | 310 | 25 | | |

Semestr 7

| Przedmiot | Liczba godzin | Punkty ECTS | Forma weryfikacji | Obligatoryjność |
|--|---|--------------------|--------------------------|------------------------|
| Dietetyka III | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 18 | 4 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Poradnictwo dietetyczne | Wykład: 14 Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 3 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Edukacja żywieniowa | Wykład: 7 Ćwiczenia audytoryjne: 14 | 3 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Podstawy diagnostyki laboratoryjnej | Wykład: 7 Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 2 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Aspekty organizacyjne i prawne w dietetyce | Ćwiczenia audytoryjne: 14 | 2 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Ochrona własności intelektualnej | Wykład: 7 | 1 | Egzamin | Przedmioty obowiązkowe |
| Statystyka | Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 1 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty obowiązkowe |
| Seminarium dyplomowe | Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Obowiązkowa grupa |
| Seminarium dyplomowe | Ćwiczenia laboratoryjne: 14 | 2 | Zaliczenie na ocenę | Przedmioty do wyboru |
| Praca licencjacka | Praca dyplomowa: 0 | 10 | - | Obowiązkowa grupa |
| <i>Student wybiera tematykę pracy dyplomowej</i> | | | | |
| Praca licencjacka | Praca dyplomowa: 0 | 10 | - | Przedmioty do wyboru |
| Suma | 151 | 28 | | |

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

| | | | |
|---|----|---|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć: | | Anatomia człowieka | Liczba ECTS: 5 |
| 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: | | 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 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: | | 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: | | 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: | | Surowce spożywcze | Liczba ECTS: 2 |
| 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_W03 |
| | W2 | znaczenie wartości energetycznej, składników odżywczych i związków bioaktywnych zawartych w surowcach żywnościowych dla funkcjonowania organizmu człowieka | D_K1_W01 |
| Umiejętności: (Absolwent potrafi) | U1 | pozyskiwać, przetwarzać i analizować informacje pochodzące z rozmaitych źródeł, w tym dotyczące różnych aspektów wpływu produkcji na jakość 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 | krytycznej oceny skutków działań w produkcji surowców żywnościowych | D_K1_K04 |
| | K2 | podejmowania odpowiedzialności za wytwarzanie surowców żywnościowych o wysokiej jakości prozdrowotnej | D_K1_K03 |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | | Charakterystyka podstawowych grup surowców spożywczych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, ze szczególnym uwzględnieniem wymagań jakościowych oraz wpływu różnych czynników na kształtowanie jakości i przydatności użytkowej. | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Egzamin pisemny, Zaliczenie pisemne | |

| | | | |
|---|----|--|-------------------------------------|
| 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 składników żywności | D_K1_W01 |
| | W2 | przemiany chemiczne składników żywności zachodzących podczas procesów przetwórczych, przechowywania i psucia się żywności | D_K1_W01 |
| Umiejętności: (Absolwent potrafi) | U1 | wykorzystać wiedzę o właściwościach składników żywności w metodach ich oznaczania | D_K1_U01 |
| | U2 | oznaczać związki powstające podczas procesów psucia się żywności 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: | | Raport, Test (pisemny lub komputerowy) | |

| | | | |
|---|----|---|-------------------------------------|
| 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, D_K1_U06 |
| | U2 | analizować dane literaturowe i statystyczne z zakresu funkcjonowania społeczeństwa i grup społecznych | D_K1_U01, D_K1_U05, D_K1_U06 |
| Kompetencje: (Absolwent jest gotów do) | K1 | przejawiania prospołecznych postaw | D_K1_K02, D_K1_K03, D_K1_K05 |
| | K2 | stosowania zasad współżycia zbiorowego | D_K1_K02, D_K1_K03, 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: | | 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: | | Propedeutyka żywienia 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: 5 |
| 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: | | Towaroznawstwo żywności | Liczba ECTS: 5 |
| 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: | | Biochemia ogólna i żywności | Liczba ECTS: 5 |
| 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: 3 |
| 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 |
| | W2 | podejmować działania dotyczące doboru surowców i produktów spożywczych, metod obróbki oraz bezpieczeństwa żywności w zakresie przygotowania posiłków dietetycznych i prozdrowotnych | D_K1_W04 |
| 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: | | Zaliczenie pisemne, Raport, Prezentacja, Ocena aktywności podczas zajęć | |

| | | | |
|---|----|--|-------------------------------------|
| 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: | | 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: | | 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: | | Immunologia | Liczba ECTS: 2 |
| Efekty uczenia się: | | Treść efektu przypisanego do zajęć: | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza: (Absolwent zna i rozumie) | W1 | funkcje podstawowych 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 | wyszukać i krytycznie analizować 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 | uznawania 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: | | Podstawy technologii gastronomicznej | Liczba ECTS: 5 |
| 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: | | 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: | | Technologia informacyjna | Liczba ECTS: 2 |
| 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: | | Higiena produkcji i HACCP | Liczba ECTS: 3 |
| 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 I | Liczba ECTS: 2 |
| 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 niemiecki I | Liczba ECTS: 2 |
| 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 rosyjski I | Liczba ECTS: 2 |
| Efekty uczenia się: | | Treść efektu przypisanego do zajęć: | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza: (Absolwent zna i rozumie) Umiejętności: (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 | przewodzić 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: 2 |
| Efekty uczenia się: | | Treść efektu przypisanego do zajęć: | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza: (Absolwent zna i rozumie) Umiejętności: (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 | przewodzić 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: | | 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: | | Dietetyka I | Liczba ECTS: 5 |
| 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: 4 |
| 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 opracowanie 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, Sprawozdanie | |

| | | | |
|---|----|--|-------------------------------------|
| 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 |
| | U1 | stosować wiedzę z zakresu schorzeń w połączeniu z wiedzą z zakresu 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 z zakresu żywienia i współpracy ze środowiskiem medycznym. | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Egzamin pisemny | |

| | | | |
|---|----|--|-------------------------------------|
| 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 konsumentka, 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: | | 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: | | Ekologia i zrównoważony rozwój | Liczba ECTS: 1 |
| Efekty uczenia się: | | Treść efektu przypisanego do zajęć: | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza: (Absolwent zna i rozumie) | W1 | Wybrane zagadnienia środowiskowe, etyczne, ekonomiczne i społeczne dotyczące systemów żywnościowych, uwzględniające założenia zrównoważonego rozwoju i jego wpływu na zdrowie człowieka i środowisko naturalne, ważne w pracy dietetyka. | D_K1_W07 |
| Umiejętności: (Absolwent potrafi) | U1 | Samodzielnie planować i realizować rozwój własny lub członków zespołu poprzez uznanie znaczenia wiedzy w zakresie wpływu produkcji i konsumpcji żywności na środowisko oraz jej ciągłego aktualizowania w życiu zawodowym. | D_K1_U01 |
| Kompetencje: (Absolwent jest gotów do) | K1 | Prowadzenia praktyki dietetycznej, z uwzględnieniem odpowiedzialności za zdrowie publiczne i środowisko naturalne. | D_K1_K04 |
| | K2 | Odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym przestrzegania etyki środowiskowej w pracy zawodowej dietetyka. | D_K1_K05 |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | | Przedmiot ma na celu dostarczenie wiedzy, kompetencji i umiejętności w zakresie upowszechniania informacji o ekologii i zrównoważonym rozwoju. | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Egzamin pisemny | |

| | | | |
|---|--------------------------------------|--|--|
| Nazwa zajęć: | | Język angielski II | Liczba ECTS: 2 |
| 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: 2 |
| 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: 2 |
| 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: 2 |
| 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: | | 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: | | 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, w tym spożycia żywności pojedynczych osób i grup populacyjnych | D_K1_W03, D_K1_W04 |
| | W2 | metody i procedury oceny stanu odżywienia pojedynczych osób i wybranych grup populacyjnych | D_K1_W04 |
| Umiejętności: (Absolwent potrafi) | 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 |
| | U2 | ocenić stan odżywienia pojedynczych osób oraz grup populacyjnych wykorzystując odpowiednie metody i wartości referencyjne do ich interpretacji | D_K1_U02, D_K1_U08 |
| Kompetencje: (Absolwent jest gotów do) | K1 | krytycznej oceny skutków niedoborów i nadmiarów pokarmowych w kontekście zdrowia człowieka | D_K1_K01 |
| | 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, Kazus, Raport | |

| | | | |
|---|----|--|-------------------------------------|
| Nazwa zajęć: | | Specyfika żywienia grup ludności | Liczba ECTS: 4 |
| 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: | | 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 | |

| | | | |
|---|----|---|-------------------------------------|
| 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: | | 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: | | 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 żywienia człowieka i dietetyki 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, w tym tworzonych komunikatów związanych z upowszechnianiem wiedzy na temat żywienia człowieka i dietetyki, 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 | zrozumienia znaczenia 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 probiotyczna | Liczba ECTS: 4 |
| Efekty uczenia się: | | Treść efektu przypisanego do zajęć: | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza: (Absolwent zna i rozumie) | W1 | kwestie związane z probiotykami i żywnością probiotyczną | D_K1_W04 |
| Umiejętności: (Absolwent potrafi) | U1 | interpretować zagadnienia związane z żywnością probiotyczną, których rozwiązanie wymaga podejścia interdyscyplinarnego | D_K1_U02 |
| | U2 | wykorzystywać mikroorganizmy w produkcji żywności wraz z podniesieniem jej walorów dietetycznych | D_K1_U04 |
| Kompetencje: (Absolwent jest gotów do) | K1 | uczenia się zagadnień związanych z oceną i/ lub projektowaniem żywności probiotycznej oraz potrzebę pracy w zespole interdyscyplinarnym | D_K1_K01 |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | | Przedmiot związany jest z dostarczeniem wiedzy, kompetencji i umiejętności z zakresu znajomości roli szczepów probiotycznych w funkcjonowaniu organizmu człowieka i wykorzystaniu ich potencjału prozdrowotnego w zapobieganiu i leczeniu różnych schorzeń. | |
| Sposób weryfikacji efektów uczenia się: | | Zaliczenie pisemne, Ocena wystąpień w trakcie zajęć | |

| | | | |
|---|----|--|-------------------------------------|
| 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: | | 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 zaawansowaną 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 doskazywania się i poszerzania 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: | | 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: | | Język niemiecki III | Liczba ECTS: 2 |
| 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 angielski III | Liczba ECTS: 2 |
| 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 III | Liczba ECTS: 2 |
| 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 III | Liczba ECTS: 2 |
| 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: | | 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 | 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: | | 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 | wybrane 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: | | Zaliczenie pisemne, Prezentacja | |

| | | | |
|---|----|---|-------------------------------------|
| 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 i materiału biologicznego w badaniach żywieniowych | D_K1_W01, D_K1_W04 |
| | W2 | zasady przeprowadzania eksperymentów z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych i materiału biologicznego w zakresie nauki o żywieniu człowieka | D_K1_W03, D_K1_W05 |
| Umiejętności: (Absolwent potrafi) | U1 | projektować i przeprowadzać podstawowe eksperymenty z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych i materiału biologicznego 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 i materiałem biologicznym | D_K1_K04 |
| | K3 | oceny znaczenia eksperymentów prowadzonych z wykorzystaniem zwierząt laboratoryjnych i materiału biologicznego 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 | podejmowania działań w celu poprawy żywienia ludności oraz do stałego dokształcania się z zakresu polityki żywienia ludności | D_K1_K03, D_K1_K04 |
| Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się: | | Główne zagadnienia polityki żywienia ludności w aspekcie zapewniania 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: | | 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: | | 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: | | 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 podstawowe 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: | | 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 |
| | Umiejętności: (Absolwent potrafi) | U1 | wyszukać, przeanalizować, zinterpretować i wykorzystać potrzebne informacje do zaplanowania i przeprowadzenia edukacji żywieniowej |
| Kompetencje: (Absolwent jest gotów do) | 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 |
| | 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: | | 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: | | Aspekty organizacyjne i prawne w dietetyce | Liczba ECTS: 2 |
| Efekty uczenia się: | | Treść efektu przypisanego do zajęć: | Odniesienie do efektu kierunkowego: |
| Wiedza: (Absolwent zna i rozumie) | W1 | miejsce i rolę dietetyka oraz poradnictwa dietetycznego w systemie opieki zdrowotnej i socjalnej | D_K1_W01 |
| | W2 | uwarunkowania prawne, ekonomiczne i społeczne niezbędne w organizacji działalności poradnictwa żywieniowo-dietetycznego | D_K1_W07 |
| Umiejętności: (Absolwent potrafi) | U1 | pozyskiwać, analizować i zastosować informacje dotyczące organizacji poradnictwa żywieniowo-dietetycznego w systemie ochrony zdrowia i wsparcia socjalnego | D_K1_U01 |
| | U2 | zastosować metody zarządzania, kierowania, motywowania i komunikacji | D_K1_U05 |
| Kompetencje: (Absolwent jest gotów do) | K1 | organizacji i zarządzania pracą oraz zakładem ochrony zdrowia w ramach poradnictwa żywieniowo-dietetycznego | D_K1_K02 |
| | K2 | myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, potrafi odnieść wybrane zasady zawarte w wybranych regulacjach do konkretnej sytuacji | D_K1_K04 |
| | K3 | tworzenia i uczestniczenia w zespołach specjalistów z zakresu ochrony zdrowia | D_K1_K01, D_K1_K02, 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: | | 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 | podnoszenia świadomości znaczenia 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: | | 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: | | Zaliczenie pisemne, Projekt, Test (pisemny lub komputerowy) | |

| | | | |
|---|----|--|--|
| 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: | | 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 | 6 |
| 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 | 109.54/180 (60.86%) |
| 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 | 1596 |