



SZKOŁA GŁÓWNA
GOSPODARSTWA
WIEJSKIEGO

Program studiów

dietetyka

Wydział:	Wydział Żywnienia Człowieka
Poziom studiów:	studia drugiego stopnia (magister)
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	studia stacjonarne
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	14
Wskaźniki programu	69

Informacje podstawowe

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

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

Technologia żywności i żywienia	55%
Nauki o zdrowiu	45%

Charakterystyka kierunku

Charakterystyka kierunku

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

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

Cele kształcenia

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

Koncepcja kształcenia

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

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

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

Opis realizacji praktyk zawodowych (jeśli przewidziano w programie studiów)

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

Sylwetka absolwenta

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

Efekty uczenia się

Wiedza

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

Umiejętności

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

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

Kompetencje społeczne

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

Plan studiów

Semestr 1

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

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Szkolenie BHP	Szkolenie BHP: 4	0	Zaliczenie	Przedmioty obowiązkowe
Fizjologia żywienia	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Patofizjologia kliniczna	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	4	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Dietetyka w wieku prokreacyjnym i rozwojowym	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Dietoprofilaktyka	Wykład: 15 Ćwiczenia laboratoryjne: 30	3	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Epidemiologia żywnościowa	Wykład: 30 Ćwiczenia audytoryjne: 15	3	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Diagnostyka laboratoryjna	Wykład: 10 Ćwiczenia laboratoryjne: 20	2	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Psychologia społeczna	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 15	2	Zaliczenie na ocenę	Obowiązkowa grupa
Biznesplan usług dietetycznych	Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Zdrowie publiczne	Wykład: 15	1	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	Obowiązkowa grupa
<i>Student wybiera 1 praktykę edukacyjną w placówce oświatowej lub w DPS</i>				
Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS (1)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru
Praktyka edukacyjna w placówce oświatowej lub w DPS (2)	Praktyki zawodowe: 80	3	Zaliczenie	Przedmioty do wyboru

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

Semestr 2

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

Semestr 3

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

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

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji	Obligatoryjność
Preparaty dietetyczne i suplementy diety	Wykład: 30 Ćwiczenia laboratoryjne: 45	5	Egzamin	Przedmioty obowiązkowe
Psychologia kliniczna	Wykład: 15 Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Biostatystyka	Ćwiczenia laboratoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Przedmioty obowiązkowe
Elektyw w języku obcym (lista otwarta)	Ćwiczenia audytoryjne: 30	2	Zaliczenie na ocenę	Obowiązkowa grupa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nazwa zajęć:		Praca magisterska	Liczba ECTS: 20
Efekty uczenia się:		Treść efektu przypisanego do zajęć:	Odniesienie do efektu kierunkowego:
Wiedza: (Absolwent zna i rozumie)	W1	pogłębione zagadnienia dotyczące różnych aspektów żywienia człowieka oraz dietoprofilaktyki i dietoterapii poszczególnych schorzeń	D_K2_W01, D_K2_W02, D_K2_W03, D_K2_W04, D_K2_W05, D_K2_W06, D_K2_W07, D_K2_W08
	Umiejętności: (Absolwent potrafi)	U1	swobodnie posługiwać się literaturą przedmiotu - wyszukiwać oraz krytycznie analizować i wykorzystywać ją w trakcie realizacji pracy magisterskiej
	U2	wykorzystać zdobytą wiedzę specjalistyczną podczas prowadzenia procesu badawczego oraz opracowania i zinterpretowania uzyskanych wyników przy użyciu metod statystycznych oraz odpowiedniego wnioskowania	D_K2_U01, D_K2_U02, D_K2_U03
	U3	współpracować z innymi osobami w trakcie realizacji pracy magisterskiej oraz planować i realizować własny rozwój poprzez wykorzystanie zdobytej w trakcie studiów wiedzy i konieczność jej ciągłego aktualizowania	D_K2_U07, D_K2_U08
Kompetencje: (Absolwent jest gotów do)	K1	krytycznej oceny zdobytych informacji oraz konieczności poszerzania uzyskanej wiedzy w zakresie studiowanego kierunku	D_K2_K01
	K2	zasięgania opinii ekspertów z różnych dziedzin w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu zawodowego	D_K2_K02
Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się:		Opracowanie pracy dyplomowej spełniającej wymagania Zarządzenia Rektora SGGW. Pogłębienie i rozszerzenie wiedzy z zakresu kierunku studiów oraz wybranego zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i oceny żywności. Opracowanie pracy dyplomowej o charakterze badawczym.	
Sposób weryfikacji efektów uczenia się:		Projekt	

Wskaźniki programu

Nazwa	Wartość
Potwierdzenie - na podstawie planu studiów, że student realizuje zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych i/lub społecznych, którym przypisano nie mniej niż 5 punktów ECTS	5
Potwierdzenie - na podstawie planu studiów, że student ma możliwość wyboru zajęć, którym łącznie przypisano liczbę punktów ECTS nie niższą niż 30% ECTS określonych dla programu tych studiów	48/124 (38.71%)
Potwierdzenie, że program studiów o profilu ogólnoakademickim obejmuje zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową, w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS, określonej dla programu tych studiów	94/124 (75.81%)
Potwierdzenie, że liczba punktów ECTS uzyskanych w programie studiów poprzez realizację zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość jest nie wyższa niż 75% ogólnej liczby punktów ECTS w programie studiów o profilu ogólnoakademickim	0/124 (0%)
Liczba godzin w programie	1769