

PROGRAM STUDIÓW

Obowiązuje od roku akademickiego: 2026/2027

Kierunek studiów: Dietetyka

1. Kod ISCED: 0915 – Terapia i rehabilitacja
2. Formy studiów: stacjonarna/niestacjonarna
3. Liczba semestrów: 4
4. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: magister
5. Profil kształcenia: praktyczny
6. Dziedzina nauki: nauki medyczne i nauki o zdrowiu
7. Dyscyplina naukowa:
 - ✓ dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu – 96 ECTS (80% punktów ECTS)
 - ✓ dyscypliny uzupełniające: nauki medyczne – 24 ECTS (20% punktów ECTS)
8. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 120 ECTS
 - 1) liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: **72 – studia stacjonarne, 57 – studia niestacjonarne**
 - 2) liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% ogólnej liczby punktów ECTS): **72**
 - 3) liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje realizując zajęcia podlegające wyborowi (co najmniej 30%¹ ogólnej liczby punktów ECTS): **38**
 - 4) liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 ECTS
- w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne²: **5**
9. Łączna liczba godzin zajęć: **3105 – studia stacjonarne, 3105 – studia niestacjonarne** – w tym:
 - liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: **1850 – studia stacjonarne, 1470 – studia niestacjonarne**

¹ wskaźnik procentowy może być inny jeżeli standardy kształcenia stanowią inaczej

² w przypadku kierunku studiów przyporządkowanego do nauk humanistycznych podaje się liczbę punktów ECTS za zajęcia z dziedziny nauk społecznych, w przypadku kierunku studiów przyporządkowanego do nauk społecznych podaje się liczbę punktów ECTS za zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych

- liczba godzin zajęć w formie wykładu prowadzona z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość: **125 – studia stacjonarne, 90 – studia niestacjonarne**

10. **Koncepcja i cele kształcenia** (w tym opis sylwetki absolwenta):

Dietetyka jest intensywnie rozwijającą się dziedziną nauki, która zajmuje się żywieniem zarówno zdrowego jak i chorego człowieka. Opiera się przede wszystkim na wiedzy medycznej, biochemicznej i technologicznej. Wykorzystuje informacje z bardzo wielu obszarów nauki, przemysłu i usług. Zasadniczym celem oferty kształcenia na studiach drugiego stopnia na kierunku Dietetyka jest wszechstronne przygotowanie studentów do wykorzystania zasad żywienia człowieka w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych poprzez dostarczenie studentom pogłębionej wiedzy, umiejętności praktycznych w zakresie planowania i wprowadzania leczenia żywieniowego w różnych jednostkach chorobowych, organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów, oraz stosownych kompetencji społecznych niezbędnych w pracy dietetyka. Ze względu na dynamiczny postęp w żywieniu różnych grup ludności w toku kształcenia studentów uwzględnia się również kształtowanie umiejętności prowadzenia badań naukowych (z uwzględnieniem Dobrej Praktyki Klinicznej i zasad Medycyny Opartej na Faktach - EBM). Profil studiów dla kierunku należy określić jako praktyczny, ponieważ znaczną część zajęć stanowi nabywanie umiejętności podczas kształcenia praktycznego w zakładach opieki zdrowotnej i zakładach żywienia zbiorowego, stanowiących zasadnicze miejsca pracy dietetyka. Zajęcia o charakterze praktycznym realizowane będą przez osoby posiadające specjalistyczną wiedzę i doświadczenie zawodowe.

CELE KSZTAŁCENIA:

- przekazanie studentom pogłębionej wiedzy z zakresu nauk medycznych, nauk o zdrowiu, nauk o kulturze fizycznej ze szczególnym uwzględnieniem wiedzy dotyczącej żywienia i dietetyki opartej na podstawach naukowych, niezbędnej do świadomego wykonywania zawodu oraz współpracy z innymi specjalistami współpracującymi zespoły terapeutyczne;
- kształtowanie umiejętności samodzielnego planowania i wykonywania wysokiej jakości usług dietetycznych oraz poradnictwa żywieniowego w oparciu o właściwe rozpoznanie potrzeb jednostki i grupy;
- kształtowanie umiejętności organizowania i nadzorowania wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli,
- kształtowanie umiejętności przygotowujących studentów do funkcjonowania we współczesnym rynku usług medycznych, ze szczególnym uwzględnieniem usług dietetycznych;
- kształtowanie umiejętności przygotowujących studentów do pełnienia roli edukatora w zakresie zasad prawidłowego żywienia i stylu życia sprzyjającego zdrowiu fizycznemu i psychicznemu;
- wykształcenie kompetencji przygotowujących do prowadzenia badań naukowych celem podniesienia kompetencji zawodowych;
- kształtowanie kompetencji w zakresie relacji interpersonalnych;
- kształtowanie postaw cechujących się odpowiedzialnością i przestrzeganiem standardów etycznych oraz prawnych;

- kształtowanie kompetencji przygotowujących do ustawicznego podnoszenia kwalifikacji zawodowych;
- przygotowanie studentów do podjęcia w przyszłości studiów podyplomowych pozwalających podnosić posiadane kwalifikacje zawodowe zgodnie z zasadą ustawicznego uczenia się.

SYLWETKA ABSOLWENTA

Absolwent studiów drugiego stopnia na kierunku Dietetyka uzyskuje pogłębioną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki i dietoterapii. W czasie studiów uzyska wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne niezbędne m.in. do:

- planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności (osób zdrowych i osób chorych) opartego na podstawach naukowych;
- przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli;
- oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia;
- zapobiegania chorobom i dietoterapia;
- doradztwa dietetycznego i suplementacji dla sportowców i klubów sportowych opartych na podstawach naukowych i zgodnych ze stanem aktualnej wiedzy;
- oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia;
- kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami systemu HACCP;
- oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób;
- organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku, płci i stanu zdrowia pacjentów;
- prowadzenia edukacji żywieniowej;
- pracy jako specjalista w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego;
- pracy w działach higieny żywności i żywienia zbiorowego, stacjach sanitarno-epidemiologicznych;
- pracy związanej z produkcją żywności;
- nawiązywania właściwego kontaktu z potencjalnymi klientami;
- podnoszenia swoich kwalifikacji i doskonalenia zawodowego na rynku krajowym i międzynarodowym;
- kierowania zespołem i współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej;
- zarządzania placówkami prowadzącymi poradnictwo dietetyczne

11. Efekty uczenia się:

Oznaczenie symboli:

Przed podkreślnikiem:

DI - symbol efektów uczenia się dla kierunku Dietetyka

2 - studia drugiego stopnia, P - profil praktyczny

Po podkreślniku:

W - kategoria „WIEDZA”

U - kategoria „UMIEJĘTNOŚCI”

K - kategoria „KOMPETENCJE SPOŁECZNE”

Symbole efektów uczenia się dla kierunku	Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie efektów uczenia się do: uniwersalnych charakterystyk dla danego poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji (ustawa o ZSK)	Odniesienie efektów uczenia się do: charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6–7 Polskiej Ramy Kwalifikacji (rozporządzenie MNiSW)
--	----------------------------------	---	---

w zakresie **WIEDZY:**

DI2P_W01	W pogłębionym stopniu zna i rozumie miejsce i znaczenie dietetyki w systemie nauki, jej złożone relacje i zależności z innymi naukami.	P7U_W	P7S_WG
DI2P_W02	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietetyki i innych nauk konieczną do wykonywania zawodu.	P7U_W	P7S_WG P7S_WK
DI2P_W03	Ma szczegółową wiedzę z zakresu najnowszych metod i technik prowadzenia badań (w tym metod statystycznych), pozwalającą na określanie problemów badawczych, z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć nauki. Rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia demografii i epidemiologii żywieniowej.	P7U_W	P7S_WG P7S_WK
DI2P_W04	W pogłębionym stopniu zna i rozumie procesy fizjologiczne i patofizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka. Zna podstawy teoretyczne i praktyczne diagnostyki laboratoryjnej oceniające stan zdrowia pacjenta.	P7U_W	P7S_WG
DI2P_W05	W pogłębionym stopniu zna i rozumie zachowania człowieka oraz metody udzielania wsparcia psychologicznego w ramach pomocy dietetycznej.	P7U_W	P7S_WG

DI2P_W06	W pogłębionym stopniu zna zasady postępowania dietetycznego z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu zdrowia.	P7U_W	P7S_WG
DI2P_W07	W pogłębionym stopniu zna obowiązujące zalecenia żywieniowe i wie, jak je wykorzystać do opracowania jadłospisów oraz zasad profilaktyki żywieniowej.	P7U_W	P7S_WG
DI2P_W08	W pogłębionym stopniu zna i rozumie zagadnienia dotyczące żywności, jej produkcji i wykorzystywania w różnych dietach.	P7U_W	P7S_WG
DI2P_W09	Zna i rozumie uwarunkowania zdrowia człowieka, zagrożenia wynikające ze stylu życia i środowiska, w którym funkcjonuje oraz skuteczne metody interwencji.	P7U_W	P7S_WG P7S_WK

w zakresie **UMIEJĘTNOŚCI:**

DI2P_U01	Samodzielnie i w zespole przygotowuje prace badawcze z zakresu żywienia człowieka oparte na zasadach etyki i dobrej praktyki naukowej. Potrafi korzystać z naukowych baz danych i zaprezentować uzyskane wyniki.	P7U_U	P7S_UW P7S_UK P7S_UO
DI2P_U02	Potrafi poprawnie oceniać sposób żywienia i stan odżywienia oraz interpretować wyniki badań biochemicznych.	P7U_U	P7S_UW P7S_UO
DI2P_U03	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową i zaplanować żywienie w odniesieniu do wieku, aktywności fizycznej i stanu zdrowia pacjenta stosując odpowiednie metody dydaktyczne.	P7U_U	P7S_UW P7S_UO
DI2P_U04	Potrafi zaprojektować różnorodne metody i formy profilaktyki chorób dietozależnych. Promuje zdrowy styl życia oraz potrafi zadbać o zdrowie własne i innych.	P7U_U	P7S_UW P7S_UO P7S_UK
DI2P_U05	Potrafi zaplanować i modyfikować wybrane formy aktywności fizycznej jako metody uzupełniającej dietoterapię.	P7U_U	P7S_UW P7S_UK P7S_UO
DI2P_U06	Potrafi dokonać oceny: jakości żywności, warunków jej przechowywania, procesu produkcji potraw oraz omówić znaczenie składników dodatkowych w żywności.	P7U_U	P7S_UW
DI2P_U07	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji diet oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw i/posiłków dietetycznych.	P7U_U	P7S_UW
DI2P_U08	Prawidłowo prowadzi dokumentację obowiązującą w zawodzie dietetyka oraz wynikającą z prowadzenia działalności gospodarczej zgodnie ze współczesną wiedzą w tym zakresie.	P7U_U	P7S_UW P7S_UU
DI2P_U09	Potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi w zawodzie dietetyka.	P7U_U	P7S_UW
DI2P_U10	Interpretuje działania w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej prowadzonej przez państwo na rzecz zdrowia publicznego.	P7U_U	P7S_UW
DI2P_U11	Potrafi komunikować się z otoczeniem w języku obcym na poziomie biegłości B2+ z uwzględnieniem tematyki zawodowej.	P7U_U	P7S_UK

w zakresie **KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH:**

DI2P_K01	Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz przestrzegania obowiązujących zasad, w tym bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy w odniesieniu do siebie samego, członków grupy i odbiorców usług.	P7U_K	P7S_KO P7S_KO
DI2P_K02	Ma potrzebę stałego doskonalenia zawodowego w celu podnoszenia kompetencji zawodowych.	P7U_K	P7S_KK
DI2P_K03	Poprzez swoją postawę i podejmowane działania społeczne promuje zdrowie i aktywność fizyczną. Inspiruje inne osoby do naśladowania.	P7U_K	P7S_KO P7S_KR
DI2P_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej podczas pracy w zespole specjalistycznym oraz w pracy z pacjentem. Okazuje szacunek wobec innych osób.	P7U_K	P7S_KR P7S_KK

12. Zajęcia wraz z przypisanymi do nich punktami ECTS, efektami uczenia się i treściami programowymi:

Przedmioty (zajęcia)	Liczba punktów ECTS	Treści programowe	Odniesienie do efektów uczenia się na kierunku
----------------------	---------------------	-------------------	--

PRZEDMIOTY (ZAJĘCIA) KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO: (9 pkt ECTS)

1.	Język obcy	3	Słownictwo specjalistyczne właściwe dla studiowanego kierunku studiów; język funkcyjny: dyskusje, interpretacje danych statystycznych, wykresów-prezentacje, np.: artykułów, wyników badań, streszczenia publikacji, pracy dyplomowej, artykułów, specjalistycznych lub inne prace pisemne właściwe dla studiowanego kierunku studiów, elementy tłumaczenia; Treści gramatyczne: powtórzenie i ugruntowanie najważniejszych zagadnień gramatycznych, (praktycznie i specjalistycznie uwarunkowanych); Funkcje językowe: pozwalające studentom na płynne porozumiewanie się w języku obcym, branie czynnego udziału w dyskusjach wyrażanie swoich opinii, sugestii argumentowanie, udzielanie porad i instrukcji streszczenia publikacji specjalistycznych właściwych dla studiowanego kierunku, dokonywanie prezentacji.	DI2P_W02 DI2P_U11 DI2P_K01
2.	Przedmiot/przedmioty (zajęcia) z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych	5	Psychologia kliniczna i zaburzenia odżywiania Dydaktyka Pedagogika	DI2P_W02 DI2P_W05 DI2P_W09 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_K03 DI2P_K02

3.	Przedmiot/przedmioty (zajęcia) do wyboru w zakresie wsparcia w procesie uczenia się	1	Coaching Higiena psychiczna Relaksacja	DI2P_W05 DI2P_U04 DI2P_K02
----	---	---	--	----------------------------------

PRZEDMIOTY (ZAJĘCIA) PODSTAWOWE/KIERUNKOWE: (58 pkt ECTS)

1.	Patofizjologia	3	Choroby serca i naczyń krwionośnych. Patofizjologia układu krwiotwórczego i immunopatologia. Patofizjologia wybranych chorób ośrodkowego i obwodowego układu nerwowego. Patofizjologia chorób układu oddechowego. Patofizjologia chorób przewodu pokarmowego. Patofizjologia układu endokrynnego. Patofizjologia metabolizmu węglowodanów białek i lipidów. Zaburzenia odżywiania. Zaburzenia termoregulacji. Patofizjologia układu moczowo-płciowego. Etiopatogeneza nowotworów.	DI2P_W01 DI2P_W02 DI2P_W04 DI2P_W09 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_K03
2.	Antropologia	1	Antropologia jako nauka – definicje i podział antropologii. Pochodzenie człowieka: miejsce człowieka w świecie zwierząt, antropogeneza, ewolucja kulturowa/czynniki hominizacji, żywienie w ewolucji człowieka. Zróżnicowanie wewnątrzgatunkowe człowieka: dymorfizm płciowy, zróżnicowanie rasowe, zróżnicowanie serologiczne, typologia budowy ciała, symetria i asymetria, lateralizacja, rytmy biologiczne. Rozwój ontogenetyczny człowieka: etapy rozwoju, potrzeby żywieniowe w różnych okresach rozwoju ontogenetycznego, ocena wieku rozwojowego. Czynniki rozwoju osobniczego (determinanty i modyfikatory rozwoju). Tendencja przemian międzypokoleniowych.	DI2P_W01 DI2P_W04 DI2P_U03 DI2P_K02 DI2P_K03
3.	Genomika żywieniowa	2	Genom człowieka. Budowa kwasów nukleinowych (RNA, DNA), mitochondrialne DNA. Ekspresja genu (transkrypcja, modyfikacje potranskrypcyjne, translacja, modyfikacje potranslacyjne, synteza białka, degradacja białek). Cykl komórkowy i jego regulacja. Mutagenesa, czynniki mutagenne. Zastosowanie nowych kierunków badań w naukach o żywieniu: epigenetyka, genomika, transkryptomika, proteomika, metabolomika, nutrigenomika i nutrigenetyka. Genetyczne przyczyny otyłości. Otyłość uwarunkowana jednogennie, wielogennie oraz otyłość będąca elementem zespołu. Choroby wieloczynnikowe (cukrzyca, nadciśnienie, miażdżyca, otyłość, nowotwory, choroby autoimmunologiczne, autyzm, celiakia, osteoporoza). Genetyczne podstawy modeli żywieniowych. Składniki bioaktywne wykorzystywane	DI2P_W02 DI2P_W08 DI2P_U02 DI2P_K02

			w produkcji żywności funkcjonalnej (probiotyki, prebiotyki, przeciwutleniacze, witaminy i minerały, błonnik pokarmowy).	
4.	Zastosowanie biostatystyki w dietetyce	1	Zastosowanie programu Excel do obliczania podstawowych parametrów dietetycznych. Wykorzystanie programu Exceli ogólnodostępnych baz składu i wartości energetycznej produktów do konstruowania indywidualnych diet. Weryfikacja hipotez statystycznych w programie Statistica na przykładach interwencji dietetycznych. Wyznaczanie błędów pomiarowych procedury pomiarowej/diagnostycznej oraz szacowanie niepewności pomiaru.	DI2P_W03 DI2P_U09 DI2P_K02
5.	Badania naukowe w dietetyce	2	Obszary badań naukowych w dietetyce. Etyka w badaniach naukowych oraz publikowaniu artykułów. Prawo autorskie i ochrona własności intelektualnej. Typy prac naukowych i ich struktura. Koncepcja badań naukowych w dietetyce (cele, problemy badawcze, hipotezy). Dobór materiału do badań. Metody, techniki i narzędzia badawcze wykorzystywane w badaniach naukowych z zakresu dietetyki. Funkcje statystyki w badaniach. Hierarchia badań naukowych i analiza ich przykładów. Krytyczna ocena piśmiennictwa i badań naukowych. Praktyka dietetyka oparta na dowodach naukowych.	DI2P_W01 DI2P_W03 DI2P_U01 DI2P_U04 DI2P_K01 DI2P_K04
6.	Zdrowie publiczne	2	Zdrowie jako dobro publiczne i prywatne – miejsce zdrowia w systemie wartości. Kryteria i ocena zdrowia – czynniki determinujące zdrowie człowieka, działania profilaktyczne. Problemy demograficzne ludności. Długowieczność Polaków i ludności świata. Organizacja opieki zdrowotnej w Polsce i wybranych krajach na świecie. Nierówności zdrowotne Polaków na tle wybranych krajów europejskich.	DI2P_W09 DI2P_U04 DI2P_U10 DI2P_K03
7.	Immunologia	3	Komórki immunokompetentne i ich funkcje. Receptory TCR. Budowa i funkcja przeciwciał. Przeciwciała monoklonalne. Markery różnicowania oraz receptory powierzchniowe. Główny układ zgodności tkankowej. Mechanizmy naturalnej cytotoxyczności (mechanizmy działania limfocytów Tc i komórek NK). Droga antygenowa w układzie immunologicznym. Pamięć immunologiczna. Odporność przeciwważna i szczepionki. Nadwrażliwość i alergologia. Immunologia nowotworów. Układ odpornościowy skóry. Układ odpornościowy związany z błonami śluzowymi. Immunohematologia.	DI2P_W03 DI2P_W04 DI2P_U01 DI2P_U10 DI2P_U11 DI2P_K02 DI2P_K04
8.	Dietetyka kliniczna	4	Żywność dietetyczna człowieka chorego jako integralna część procesu jego leczenia. Żywność w chorobach z wydolnością i niewydolnością	DI2P_W06 DI2P_W07

			układu krążenia. Zasady żywienia w nadciśnieniu tętniczym. Zalecenia dietetyczne w dyslipidemiach. Żywnienie w hepatologii. Żywnienie w chorobach neurologicznych. Żywnienie dietetyczne w wybranych chorobach układu moczowego. Zarys patofizjologii chorób oczu ze szczególnym uwzględnieniem czynników dietetycznych. Epidemiologia, przyczyny, zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w profilaktyce i leczeniu zaćmy. Epidemiologia, patofizjologia, przyczyny, zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w profilaktyce i leczeniu jaskry.	DI2P_W08 DI2P_U02 DI2P_U04 DI2P_U07 DI2P_U09 DI2P_K03
9.	Ekonomiczne i zdrowotne aspekty produkcji żywności	2	Definicja polityki rolnej, żywnościowej, zdrowotnej, cele strategiczne i operatywne polityki żywnościowej. System gospodarki żywnościowej. Charakterystyka sektora rolno-spożywczego. Prawo żywnościowe w ochronie zdrowia. Klasyfikacja, charakterystyka i ocena różnych form handlu produktami żywnościowymi. Jakość żywności, zagrożenia zdrowotne. Bezpieczeństwo żywnościowe. Polityka żywnościowa UE, założenia WPR, FAO. Rozporządzenia UE w sprawie: m.in. GMO, nowych składników żywności, bezpieczeństwa i higieny żywności, środków weterynaryjnych, opakowań, wczesnego ostrzegania. Światowa produkcja żywności. Samowystarczalność żywnościowa. Wielkość i przyczyny głodu jawnego i ukrytego. Urzędowa kontrola jakości żywności. Import – eksport żywności, procesy globalizacji. Rola organizacji międzynarodowych w zwalczaniu głodu.	DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U06 DI2P_U07 DI2P_K01 DI2P_K02 DI2P_K04
10.	Chemia żywności	4	Zakres chemii żywności. Skład chemiczny i podział podstawowych produktów żywnościowych. Woda jako składnik żywności. Budowa, właściwości i rodzaje wody w żywności. Aktywność wody i jej wpływ na reakcje zachodzące w żywności. Cukry – budowa, występowanie i właściwości mono-, di- i polisacharydów w żywności. Lipidy – budowa, właściwości i rola kwasów tłuszczowych, triacylogliceroli oraz fosfolipidów. Białka w produktach żywnościowych. Budowa białek. Przemiany białek pod wpływem różnych. Barwniki naturalne i syntetyczne. Związki zapachowe. Skażenia i zanieczyszczenia żywności.	DI2P_W02 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U06 DI2P_K01 DI2P_K02
11.	Diagnostyka laboratoryjna	2	Metody diagnostyki laboratoryjnej. Badania laboratoryjne w zaburzeniach równowagi kwasowo-zasadowej i wodno-elektrolitowej. Diagnostyka laboratoryjna w chorobach układu pokarmowego.	DI2P_W01 DI2P_W04 DI2P_U02 DI2P_U04 DI2P_K03

12.	Znaczenie mikrobiomu człowieka w chorobach przewlekłych	3	Mikrobiomy człowieka – skóra, przewód pokarmowy, układ moczowo-płciowy. Modyfikacja mikrobiomów zależnie od diety. Rola mikrobiomu w otyłości i cukrzycy. Rola mikrobiomu w chorobach serca. Rola mikrobiomu w zapaleniach jelita grubego. Rola mikrobiomu w chorobach reumatycznych. Metody badania mikrobiomów.	DI2P_W02 DI2P_U01 DI2P_K02
13.	Marketing w dietetyce	2	Istota marketingu we współczesnym środowisku społecznym i gospodarczym. Zachowania konsumentów. Badania marketingowe. Analiza strategiczna organizacji. Produkt, cena, dystrybucja i promocja w koncepcji marketingu. Model e-biznesu. Programy lojalnościowe i motywacyjne. Marketing relacji. Determinanty zachowań konsumentów. Decyzje konsumenckie. Proces podejmowania decyzji zakupu produktów i usług dietetycznych.	DI2P_W04 DI2P_U10 DI2P_K02
14.	Psychodietetyka	4	Elementy komunikacji pomagające i zakłócające w tworzeniu relacji (psychodietetycznej). Schematy żywieniowe oraz wpływ rodziny w ich kształtowanie. Rola rodziny w utrwalaniu oraz leczeniu zaburzonej relacji z jedzeniem a wpływ relacji z psychodietetykiem na budowanie i rozwijanie prozdrowotnych zachowań żywieniowych. Pożywienie jako manifestacja. Ja i tożsamość kulturowo-społeczna. Techniki rozumienia i budowania samoregulacji emocjonalnej bez sprzężenia zwrotnego z pożywieniem. Rozróżnienie zaburzeń odżywiania od kryzysów psychosomatycznych. Powiązanie pomiędzy rozwojem więzi, rozwojem mózgu a możliwością regulowania emocji w kontekście nawyków żywieniowych. Wybrane determinanty mechanizmów zaburzeń psychicznych związanych z odżywianiem, wsparte podstawową diagnostyką różnicującą.	DI2P_W02 DI2P_W05 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_K01
15.	Diety alternatywne w aspekcie nauki o żywieniu	2	Historia diet alternatywnych. Wegetarianizm i weganizm. Korzyści z diet wegetariańskich. Charakterystyka diet niekonwencjonalnych. Najpopularniejsze diety alternatywne w Polsce. Diety alternatywne o działaniu prozdrowotnym.	DI2P_W02 DI2P_W06 DI2P_U04 DI2P_U06 DI2P_K02 DI2P_K03
16.	Dietoterapia w otyłości	3	Definicja, epidemiologia i diagnostyka choroby otyłościowej. Leczenie niefarmakologiczne choroby otyłościowej. Wskazania i przygotowanie do operacji bariatrycznej. Metody i wyniki chirurgicznego leczenia chorych na otyłość olbrzymią. Przygotowanie żywieniowe pacjenta	DI2P_W04 DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_U02

			otyłego do operacji bariatrycznej. Zasady żywienia pacjentów po operacjach bariatrycznych. Niedobory pokarmowe po zabiegach bariatrycznych. Farmakoterapia otyłości.	DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_K02
17.	Dietoterapia w chorobach dermatologicznych	2	Ujęcie historyczne diety w dermatologii. Epidemiologia, etiologia, patogenez a i leczenie wybranych jednostek dermatologicznych. Wpływ diety na przebieg leczenia dermatologicznego. Dieta w chorobach alergicznych. Dieta w chorobach pęcherzowych. Dieta w łuszczycy. Dieta w trądziku pospolitym. Dieta w trądziku różowatym. Wpływ diety na starzenie się skóry i profilaktykę tego zjawiska. Oś jelito-mózg-skóra.	DI2P_W04 DI2P_W07 DI2P_U03 DI2P_K04
18.	Dietoterapia w endokrynologii	2	Epidemiologia, etiopatogeneza, przyczyny, objawy nadczynności tarczycy. Postępowanie dietetyczne. Podstawowe założenie diety. Składniki pokarmowe istotne w przebiegu choroby i nadczynności tarczycy. Epidemiologia, etiopatogeneza, przyczyny, objawy niedoczynności tarczycy. Ogólne zasady diety i stylu życia. Szczegółowe zalecenia w niedoczynności tarczycy. Hashimoto autoimmunologiczna choroba jako przyczyna niedoczynności tarczycy. Postępowanie dietetyczne.	DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_U02 DI2P_U04 DI2P_U07 DI2P_U09 DI2P_K03
19.	Dietoterapia w onkologii	2	Epidemiologia nowotworów. Inicjacja procesu nowotworzenia, promocja, progresja i tworzenie się przerzutów. Wpływ składników pokarmowych na aktywność układu odpornościowego. Żywniowe czynniki rakotwórcze. Zasady dietoterapii w chorobach nowotworowych. Wyniszczenie nowotworowe. Patofizjologia wyniszczenia. Leczenie wyniszczenia nowotworowego. Zasady leczenia żywieniowego u chorych na nowotwory.	DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_K02 DI2P_K04
20.	Dietoterapia w chorobach układu pokarmowego	3	Charakterystyka chorób układu pokarmowego. Metody żywienia pacjentów po operacjach w obrębie przewodu pokarmowego. Zespół Krótkiego Jelita (SBS). Metody oceny stanu odżywienia pacjenta z SBS. Leczenie żywieniowe SBS. Choroba Leśniowskiego-Crohna. Metody leczenia i wspomagania żywieniowego. Najczęstsze powikłania braku interwencji żywieniowej. Żywnienie doustne, żywienie dojelitowe i pozajelitowe w chorobach układu pokarmowego. Gastropareza.	DI2P_W02 DI2P_W03 DI2P_W04 DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U07 DI2P_U08 DI2P_K02

				DI2P_K04
21.	Dietoterapia w cukrzycy	3	Klasyfikacja cukrzycy. Zasady rozpoznawania zaburzeń gospodarki węglowodanowej. Rola diety w zapobieganiu cukrzycy. Dieta w stanie przedcukrzycowym oraz cukrzycy typu 2. Metody lecznicze zaburzeń gospodarki węglowodanowej. Żywnienie w cukrzycy typu 1 (żywnienie zależne od insulinoterapii). Zasady żywienia osób z cukrzycą ze współistniejącymi chorobami przewlekłymi.	DI2P_W04 DI2P_W05 DI2P_W09 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_K03
22.	Profilaktyka żywieniowa	3	Metody profilaktyki żywieniowej dla różnych grup ludności. Profilaktyka żywieniowa jako metoda zapobiegania chorobom dietozależnym. Żywnienie w geriatric. Prewencja i leczenie choroby uchyłkowej jelit. Żywieniowe determinanty wpływające na płodność kobiet i mężczyzn. Nowości i kontrowersje w dietetyce (np. chronodieta).	DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U04 DI2P_U06 DI2P_K02
23.	Neurohormonalna regulacja odżywiania	1	Odżywianie, funkcje układu trawiennego, homeostaza energetyczna. Regulacja pobierania pokarmu, udział zmysłów w pobieraniu pokarmu. Czynniki regulujące pobieranie, nadwrażliwość smakowa. Hormony regulujące pobieranie pokarmu – hormony głodu, hormony sytości. Hormony tkanki adipoidalnej, hormony przewodu pokarmowego, funkcje tkanki tłuszczowej w regulacji odżywiania. Apetyt, sterowanie apetytem, sytość sensorycznie specyficzna. Neuronalny mechanizm regulacji odżywiania, podwzgórze, regulacja głodu i sytości, ośrodek głodu – mechanizm działania, ośrodek sytości – mechanizm działania, układ oreksygeniczny, układ anoreksygeniczny. Teoria set point. Teorie – glukostatyczna, lipostatyczna, aminostatyczna, termostatyczna. Sygnały głodu i sytości, sytość, indeks sytości, wskaźnik sytości. Uzależnienia pokarmowe, zaburzenia odżywiania, jadłowstręt psychiczny, jedzenie kompulsywne.	DI2P_W04 DI2P_W05 DI2P_W09 DI2P_U02 DI2P_U05 DI2P_K02 DI2P_K03
24.	Antybiotyki i probiotyki w układzie pokarmowym człowieka	2	Charakterystyka i mechanizm działania antybiotyków i probiotyków. Rola mikrobioty jelitowej na zdrowie i układ pokarmowy człowieka. Wykorzystanie antybiotyków w przemyśle i ich wpływ na mikrobiotę jelitową.	DI2P_W01 DI2P_W02 DI2P_W06 DI2P_W04 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U01

				DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_U06 DI2P_K02 DI2P_K03
--	--	--	--	--

PRZEDMIOTY (ZAJĘCIA) DO WYBORU: (37 pkt ECTS)

1.	Przedmioty (zajęcia) w zakresie dietetyki klinicznej	37	Projektowanie potraw dietetycznych Dietoprofilaktyka dzieci i młodzieży Fizjologia starzenia Farmakologia i farmakoterapia kliniczna w dietetyce Kliniczne podstawy chorób wewnętrznych Zagrożenia parazytologiczne w żywności Rośliny użytkowe i lecznicze Badania kliniczne z elementami ekonomiki Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka Aktywność fizyczna w profilaktyce chorób dietozależnych Seminarium magisterskie	DI2P_W01 DI2P_W02 DI2P_W03 DI2P_W04 DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U01 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_U05 DI2P_U06 DI2P_U07 DI2P_U09 DI2P_U11 DI2P_K01 DI2P_K02 DI2P_K03 DI2P_K04
2.	Przedmioty (zajęcia) w zakresie dietetyki sportowej	37	Projektowanie potraw dietetycznych w sporcie Dieta osób aktywnych fizycznie Fizjologia wysiłku fizycznego Farmakologiczne aspekty dopingu Podstawy medycyny i traumatologii w sporcie Zagrożenia parazytologiczne w żywności Dzikie rośliny jadalne	DI2P_W01 DI2P_W02 DI2P_W03 DI2P_W04 DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08

		Biofarmacja Praktyczne aspekty fizjologii w odżywianiu i regulacji metabolizmu Teoria treningu sportowego Seminarium magisterskie	DI2P_W09 DI2P_U01 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U05 DI2P_U06 DI2P_U07 DI2P_U09 DI2P_U11 DI2P_K01 DI2P_K02 DI2P_K03 DI2P_K04
--	--	--	--

PRAKTYKI (wymiar, zasady i forma):
(16 pkt ECTS)

Praktyki wakacyjne	10	Struktura organizacyjna szpitala, oddziału specjalistycznego. Metody oceny stanu zdrowia oraz sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka chorego. Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi. Dokumentacja dotycząca żywienia chorych. Edukacja żywieniowa pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.	DI2P_W02 DI2P_W08 DI2P_U01 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_U05 DI2P_U06 DI2P_U07 DI2P_U08 DI2P_U09 DI2P_K02 DI2P_K03
Praktyki śródroczne	6	Metody oceny stanu zdrowia oraz sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka chorego. Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi. Dokumentacja dotycząca żywienia chorych. Edukacja żywieniowa pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.	DI2P_W02 DI2P_W04 DI2P_U01 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_U05

			DI2P_U06 DI2P_U07 DI2P_U08 DI2P_U09 DI2P_K01 DI2P_K02 DI2P_K03 DI2P_K04
--	--	--	--

PRZEDMIOTY (ZAJĘCIA) W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA W ZAKŁADACH OCHRONY ZDROWIA: (0 pkt ECTS)

1.	Bezpieczeństwo epidemiologiczne	0	ra praktyka higieniczna. Postępowanie po ekspozycji na krew i inny potencjalnie infekcyjny materiał (IPIM) mogący przenosić zakażenie HBV, HCV, HIV. Dobór i stosowanie środków dezynfekcyjnych. Postępowanie w przypadku skażenia powierzchni substancją organiczną. Postępowanie ze użytym materiałem i sprzętem medycznym. Dokumentacja z zakresu zapobiegania zakażeniom szpitalnym i chorobom zakaźnym.	DI2P_W09 DI2P_U10 DI2P_K04
2.	Bezpieczeństwo przeciwpożarowe	0	ożenia pożarowe w miejscu pracy, przyczyny powstawania i rozprzestrzeniania się pożarów. Zadania i obowiązki pracowników w zakresie zapobiegania pożarom. Zadania i obowiązki pracowników w przypadku powstania pożaru, sposoby alarmowania. Ewakuacja osób, mienia, drogi ewakuacyjne oraz środki do prowadzenia ewakuacji.	DI2P_W04 DI2P_U10 DI2P_K01
3.	BHP w zakładach ochrony zdrowia	0	niki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe na stanowiskach pracy w ochronie zdrowia. Specyfika wypadków przy pracy, chorób zawodowych wśród pracujących w ochronie zdrowia. Zastosowanie ergonomii w placówkach ochrony zdrowia w kontekście bezpieczeństwa pacjentów i personelu. Profilaktyka dysfunkcji narządu ruchu.	DI2P_W09 DI2P_U10 DI2P_K04

razem	120
--------------	------------

Studentów obowiązuje szkolenie dotyczące bezpiecznych i higienicznych warunków kształcenia, w wymiarze nie mniejszym niż 4 godziny, w zakresie uwzględniającym specyfikę kształcenia w uczelni i rodzaj wyposażenia technicznego wykorzystywanego w procesie kształcenia.

Studentów obowiązują zajęcia z pierwszej pomocy przedmedycznej w wymiarze: 5 godzin (na kierunkach studiów nauczycielskich) lub 4 godzin (na pozostałych kierunkach studiów).

Studentów obowiązuje szkolenie biblioteczne w wymiarze 2 godzin.

Zajęciom tym nie przypisuje się punktów ECTS.

Dodatkowo studentów obcokrajowców na studiach stacjonarnych: pierwszego stopnia oraz jednolitych magisterskich (oprócz English Division) obowiązuje język polski – lektorat w wymiarze 4 ECTS.

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

Prowadzący określa szczegółowe efekty uczenia się i formę ich weryfikacji, a następnie umieszcza je w karcie przedmiotu. Osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się określonych dla poszczególnych zajęć oznacza realizację założonej koncepcji kształcenia na prowadzonym kierunku i uzyskanie efektów kierunkowych (osiągnięcie sylwetki absolwenta). Weryfikacja i ocena efektów uczenia się osiąganych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia odbywa się poprzez:

- 1) **proces dyplomowania** – praca magisterska oceniana przez promotora i recenzenta oraz przystąpienie do Egzaminu Dyplomowego (Magisterskiego) zgodnie z wytycznymi obowiązującymi na kierunku (na egzamin dyplomowy przygotowane są pytania zmuszające do „zintegrowania” wiedzy z kilku przedmiotów);
- 2) **praktyki studenckie** – efekty uczenia się uzyskiwane przez praktyki studenckie są dopełnieniem koncepcji kształcenia. Weryfikacja efektów następuje zgodnie z regulaminem praktyk na poszczególnych kierunkach;
- 3) **wymianę międzynarodową studentów** – uzyskiwanie informacji od studentów dotyczącej posiadanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w kontekście pobytu w uczelni partnerskiej;
- 4) **osiągnięcia kół naukowych** – informacja zwrotna poprzez uzyskiwane recenzje zewnętrzne (publikacje naukowe, wystąpienia na konferencjach, przyznane stypendium Rektora i Ministra);
- 5) **badanie losów absolwentów** – współpraca z Akademickim Biurem Karier oraz uzyskiwanie informacji od absolwentów (którzy mogą być interesariuszami zewnętrznymi) na temat przydatności na rynku pracy uzyskanej na studiach wiedzy oraz umiejętności i kompetencji społecznych;
- 6) **badanie opinii pracodawców** – opiniowanie przez pracodawców programów studiów, w tym zakładanych efektów uczenia się i metod ich weryfikowania, szczególnie dotyczących kształcenia praktycznego.

Dodatkowo podstawą oceny realizacji efektów uczenia się są:

- 1) **Prace etapowe** – realizowane przez studenta w trakcie studiów takie jak: kolokwia, sprawdziany, prace zaliczeniowe, referaty, prezentacje, case studies, projekt – według instrukcji przygotowanej przez prowadzącego zajęcia. Wszystkie dodatkowe formy zaliczenia wymagają dodatkowych instrukcji.
- 2) **Egzaminy z przedmiotu (zajęć)** – pytania przygotowane do egzaminu nie powinny wychodzić poza treści zawarte w karcie przedmiotu/zajęć realizowanych w ramach wykładu. Student ma prawo do uzasadnienia przez prowadzącego otrzymanej na egzaminie oceny.

Forma egzaminu: ustna, pisemna lub praktyczna określana jest przez prowadzącego wykład i zawarta w karcie przedmiotu (zajęć).

a) Egzamin ustny powinien być przeprowadzany w obecności innych studentów lub pracowników,

- b) Egzamin pisemny może być organizowany w formie testowej lub opisowej (w tym zadanie problemowe). Egzamin przeprowadza się w sali dydaktycznej, w której jest możliwe właściwe rozlokowanie studentów, zapewniające komfort pracy i jej samodzielność. Prowadzący egzamin ma prawo przerwać lub unieważnić egzamin, w sytuacji, gdy praca studenta nie jest samodzielną (student korzysta z niedopuszczonych materiałów, urządzeń i z pomocy innych osób).
- 3) **Zaliczenie i zaliczenie z oceną** – prowadzący zajęcia określa kryteria oceny, podaje jej składowe i uzasadnia w sposób opisowy ocenę otrzymaną przez studenta na zaliczeniu.

Formy i metody prowadzenia zajęć oraz kryteria oceny i jej składowe określa karta przedmiotu (zajęć).

Wszystkie formy weryfikacji osiągnięć studenta uzyskanych w ramach zajęć w danym semestrze odnotowuje się w kartach okresowych osiągnięć studenta.