Załącznik

do Uchwały nr 2705

Senatu Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu

z dnia 26 lutego 2025 r.



**Program studiów**

**Wydział: Farmaceutyczny**

**Kierunek studiów: Dietetyka**

**Poziom studiów: studia pierwszego stopnia**

**Forma studiów: stacjonarne**

**Cykl kształcenia: 2025/26-2027/28**

**Część A. PODSTAWOWE INFORMACJE O KIERUNKU:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | **Nazwa kierunku studiów:**Adekwatna do zakładanych efektów uczenia się | dietetyka |
| **2.** | **Poziom studiów:** Studia pierwszego stopnia/ Studia drugiego stopnia/ Jednolite studia magisterskie | Studia pierwszego stopnia |
| **3.** | **Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:** 6 – studia pierwszego stopnia; 7 – studia drugiego stopnia i jednolite studia magisterskie; | 6 |
| **4.** | **Profil studiów:**Ogólnoakademicki – ponad połowa punktów ECTS jest przypisana zajęciom związanym z prowadzoną w Uczelni działalnością naukową/ Praktyczny - ponad połowa punktów ECTS jest przypisana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne | ogólnoakademicki |
| **5.** | **Forma/formy studiów:**Stacjonarne – studia bezpłatne, w ramach których co najmniej połowa punktów ECTS jest uzyskiwana w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów/ Niestacjonarne | stacjonarne |
| **6.** | **Liczba semestrów:** | 6 |
| **7.** | **Łączna liczba godzin zajęć:** | 2685 |
| **8.** | **Łączna liczba punktów ECTS:** | 180 |
| **9.** | **Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:** | licencjat |
| **10.** | **Język wykładowy:** | polski |
| **11.** | **Wydział prowadzący kierunek studiów:** | farmaceutyczny |
| **12.** | **Specjalności/ specjalizacje realizowane** **w ramach kierunku studiów** | - |

|  |  |
| --- | --- |
| **13.** | **Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych**, w których prowadzony jest kierunek studiów zgodnie z klasyfikacją dziedzin i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych stanowiąca załącznik do Rozporządzenia MEiN z dn. 11.10.2022 r. (Dz.U. poz.2202) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Dziedzina nauki** | **Dyscyplina naukowa** | **Procentowy udział**  | **Dyscyplina wiodąca** **(TAK-ponad 50%; NIE-50% i mniej)**  |
| Nauki medyczne i nauki o zdrowiu  | Nauki farmaceutyczne  | 55% | tak |
| Nauki medyczne i nauki o zdrowiu | Nauki o zdrowiu | 45% | nie |
| **Razem:** | **100 %** |

**Część B. WSKAŹNIKI DOTYCZĄCE PROGRAMU STUDIÓW**

**Wskaźniki w zakresie liczby punktów ECTS:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Określenie wskaźnika** | **Liczba punktów** |
| 1. | Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów według ustawy PoSWiN | **180** |
| 2. | Liczba punktów ECTS w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | **156** |
| 3. | Liczba punktów ECTS przypisana do zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość tj. synchronicznie lub asynchronicznie np. w formie e-learningu | **24** |
| 4. | Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 punktów ECTS | **6** |
| 5. | Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych | **4** |
| 6. | A. W przypadku kierunku studiów objętego standardami kształcenia\* | Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach realizacji zajęć do wyboru w wymiarze określonym w standardzie kształcenia właściwym dla kierunku studiów | Nie dotyczy |
| B. W przypadku kierunku studiów nieobjętego standardami kształcenia\* | Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach realizacji zajęć do wyboru, nie mniejsza niż 30% liczby punktów koniecznych do ukończenia studiów  | **50** |
| 7. | Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych | **24** |
| 8. | A. W przypadku programu studiów dla profilu praktycznego\* | Liczba punktów ECTS przyporządkowana do zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów | Nie dotyczy |
| B. W przypadku programu studiów dla profilu ogólnoakademickiego\* | Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom związanym z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów w wymiarze większym niż 50% liczby punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów | **129** |

**Wskaźniki w zakresie liczby godzin:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Określenie wskaźnika** | **Liczba godzin** |
| 1. | Liczba godzin, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych | **60** |
| 2. | Liczba godzin zajęć wychowania fizycznego (**obowiązkowo** **tylko** dla kierunku studiów prowadzonego **w formie stacjonarnej**) | **60** |
| 3. | Liczba godzin/ wymiar praktyk zawodowych | **450** |

|  |  |
| --- | --- |
| Zasady i forma odbywania praktyk zawodowych (2-3 zdania z uwzględnieniem obowiązujących regulacji na wydziale/ filii/ kierunku) | Praktyki realizowane są w trybie przewidzianym w obowiązujących zarządzeniach Rektora Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu. Zajęcia odbywają się w każdym roku kształcenia w placówkach takich jak szpitale, sanatoria, pobytowe ośrodki rehabilitacyjne, placówki geriatryczne, oddziały geriatryczne, poradnie dietetyczne, działy żywienia w szpitalu, poradnie chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, punkty gastronomiczne, kuchnie instytucji opiekuńczo-wychowawczych. |

\*należy pozostawić właściwe

**Część C. Tabela zajęć**

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2025/2026 – 2027/2028**

**Rok akademicki 2025/2026**

**Rok 1\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMAGODZIN | PUNKTYECTS | formaweryfikacji\*\*\* |
|  | Chemia organiczna | 10 |  | 50 |  | 60 | 4 | egz |
|  | Chemia żywności  | 20 |  | 25 |  | 45 | 3 | egz |
|  |  Biochemia ogólna i żywienia z elementami biofizyki | 30 |  | 50 |  | 80 | 6 | egz |
|  |  Anatomia i fizjologia człowieka | 30 | 20 | 30 |  | 80 | 6 | egz |
|  |  Mikrobiologia i parazytologia | 20 |  | 60 |  | 80 | 6  | egz |
|  |  Pierwsza pomoc |  |  | 15 |  | 15 | 1 | zal |
|  |  Podstawy genetyki i immunologii | 20 | 20 | 30 |  | 70 | 5 | egz |
|  |  Kliniczny zarys chorób z patofizjologią | 30 |  | 70 |  | 100 | 7 | egz |
|  |  Żywienie człowieka 1 | 30 | 15 | 30 |  | 75 | 6  | zal/o |
|  | Podstawy informatyki i narzędzia cyfrowe  | 15 |  | 15 |  | 30 | 2 | zal |
|  | WF  |  |  | 60 |  | 60 | - | zal |
|  | Język angielski |  |  | 60 |  | 60 | 4 | zal |
|  | Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia | 20 |  |  |  | 20 | 1 | zal |
|  | Przedmiot do wyboru: Język migowy/filozofia |  |  | 25 |  | 25 | 2 | zal |
|  | Przedmioty do wyboru 3 z 6 |  | 60 |  |  | 60 | 3  | zal |
|  | Praktyka wstępna w szpitalu (wakacyjna) |  |  |  | 75 | 75 | 4 | zal |
| **RAZEM** | 225 | 115 | 520 | 75 | 935 | 60 |  |

\*tabelę należy powielić tyle razy ile jest lat w danym cyklu kształcenia

\*\*w przypadku kierunków regulowanych standardami kształcenia należy wpisać symbol grupy zajęć, do jakiej należy dany przedmiot, tzw. ”kod grupy”

\*\*\* należy wpisać symbol zgodnie z legendą

|  |  |
| --- | --- |
| zal | zaliczenie |
| zal/o | zaliczenie na ocenę |
| egz | egzamin  |

**Zajęcia wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów**

**Rok akademicki 2025/2026**

**Rok 1\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | efekty uczenia się (wg matrycy) | treści programowe (3-5 zdań) |
|
|  | Chemia organiczna  | K\_W45 budowę, nazewnictwo, metody otrzymywania i reaktywność związków organicznych, w tym związków występujących w żywności jako podstawowych jej składników odżywczychK\_U51 wykonać podstawowe analizy z zakresu chemii organicznej | Nazewnictwo, występowanie, metody otrzymywania, reaktywność alkanów, alkenów, halogenków alkilowych, węglowodorów aromatycznych, alkoholi i fenoli, aldehydów i ketonów, kwasów karboksylowych oraz ich pochodnych (estry, bezwodniki, sole, chlorki, amidy, nitryle, izonitryle), hydroksykwasów i ich pochodnych (laktydy, laktony, laktamy), amin (alifatyczne i aromatyczne: I-, II- i III-rzędowe, IV-rzędowe sole amoniowe, amidy i związki pokrewne). Aminokwasy. Izomeria optyczna: konfiguracja względna (D, L) i bezwzględna (R, S). Peptydy, białka, węglowodany - nazewnictwo, występowanie, metody otrzymywania, reaktywność. |
|  | Chemia żywności | K\_W44 podstawy chemii żywności oraz wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na składniki żywności K\_U01 zastosować nazewnictwo chemiczne do wybranych grup produktów żywnościowychK\_U02 wykonać podstawowe czynności laboratoryjne i obliczenia chemiczne związane z żywnością i żywieniemK\_U47 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu chemii żywności | Budowa chemiczna i właściwości funkcjonalne składników żywności: białka, niebiałkowe związki azotowe białek, tłuszcze i ich pochodne, węglowodany, witaminy, składniki mineralne, woda, barwniki naturalne, substancje anty-odżywcze występujące w żywności pochodzenia roślinnego, dodatki do żywności. Zmiany w czasie przechowywania i przetwarzania żywności. Interakcje składników i dodatków do żywności. |
|  | Biochemia ogólna i żywienia z elementami biofizyki | K\_W02 biofizyczne podstawy nauki o żywności i analizy składu ciałaK\_W04 podstawy biochemii ogólnej i klinicznejK\_W49 o pozytywnych i negatywnych efektach oddziaływań zewnętrznych czynników biologicznych, chemicznych i fizycznych na organizmK\_U04 zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniemK\_U05 wykonać podstawowe czynności laboratoryjne i obliczenia biofizyczne obejmujące żywienie i żywnośćK\_U06 wykonać podstawowe procedury określania parametrów energetycznych żywności metodą kalorymetriiK\_U62 wykorzystywać wiedzę dotyczącą podstaw biochemii ogólnej i klinicznej | Biochemia jako nauka o życiu i komórka jako środowisko przemian metabolicznych. Charakterystyka biochemiczna i funkcjonalna węglowodanów, tłuszczów, aminokwasów i białek, witamin i kwasów nukleinowych, układów enzymatycznych i hormonów. Procesy utleniania, cykl azotowy, metabolizm. Fizyczne podstawy procesów fizjologicznych i biofizyczne aspekty diagnostyki i terapii. Elementy biotermodynamiki, biokalorymetrii i biotermometrii, wpływ wybranych czynników fizycznych środowiska na organizmy żywe. |
|  |  Anatomia i fizjologia człowieka | K\_W03 anatomię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowegoK\_W12 procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starościK\_W41 fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłanianiaK\_U07 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu fizjologiiK\_U41 używać właściwej terminologii anatomicznej, precyzyjne opisać położenie poszczególnych narządów i wyjaśnić zależności między narządamiK\_U42 wykonać proste testy czynnościowe oceniające człowieka jako układ regulacji stabilnej (testy obciążeniowe, wysiłkowe) | Budowa narządów wewnętrznych i mechanizmów ich współdziałania w ramach układów narządowych w organizmie człowieka oraz anatomia czynnościowa, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego. Neurohormonalna regulacja procesów fizjologicznych, przemiana materii, gospodarka wodno-elektrolitowa oraz równowaga kwasowo-zasadowa. Fizjologia układu pokarmowego, oddechowego oraz układu krążenia. Fizjologia gruczołów wydzielania wewnętrznego, układu nerwowego oraz narządy zmysłów. Fizjologia żywienia człowieka, trawienie, wchłanianie i metabolizm składników pokarmowych. |
|  |  Mikrobiologia i parazytologia | K\_W10 warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczegoK\_W43 podstawy parazytologiiK\_W50 podstawy mikrobiologii ogólnej i żywnościK\_W51 zagadnienia dotyczące mikrobiologii ogólnej oraz wpływ drobnoustrojów na jakość zdrowotną żywności oraz ich udział w procesach technologicznychK\_U44 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu mikrobiologii ogólnej i żywnościK\_U45 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu parazytologiiK\_U46 scharakteryzować interakcje w układzie pasożyt-żywiciel, wyjaśnić przyczyny objawów występujących w chorobach pasożytniczych oraz metody wykrywania pasożytów w materiale biologicznym i w środowiskuK\_U54 przeprowadzić obserwację mikroskopową, rysunek i opis obrazu spod mikroskopu oraz potrafi ocenić czystość mikrobiologiczną otoczenia i opakowań | Podstawy budowy i funkcjonowania drobnoustrojów, dezynfekcja i sterylizacja. Mikrobiota człowieka zdrowego ze szczególnym uwzględnieniem mikrobioty przewodu pokarmowego. Charakterystyka różnych grup drobnoustrojów ważnych w technologii żywności i żywieniu, procesy technologiczne a stan mikrobiologiczny żywności, zatrucia pokarmowe. Źródła zagrożeń chorobami pasożytniczymi, żywiciele pośredni i wektory chorób pasożytniczych. Parazytologia kliniczna: pierwotniaki i robaczyce jelitowe, pierwotniaki tkankowe i robaczyce tkankowe, pasożytnicze inwazje egzotyczne, inwazje pasożytniczych stawonogów. |
|  |  Pierwsza pomoc | K\_W31 zasady udzielania pierwszej pomocyK\_U32 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia | Rozpoznanie sytuacji zagrażającej zdrowiu lub życiu człowieka i ocenapodstawowych funkcji życiowych człowieka w stanie zagrożenia. Sposoby udzielania pierwszej pomocy w wybranych stanach nagłych, resuscytacja. |
|  |  Podstawy genetyki i immunologii | K\_W05 mechanizmy dziedziczenia;K\_W06 genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka;K\_W07 choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniemK\_W42 podstawowe metody badań genetycznych i ich zastosowanie w diagnostyce chorób dziedzicznychK\_W48 etapy cyklu komórkowego, w tym molekularne aspekty jego regulacjiK\_W55 podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustrojuK\_U55 opisywać i tłumaczyć mechanizmy i procesy immunologiczne w warunkach zdrowia i choroby | Mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie, farmakogenetyka i ekogenetyka, inżynieria genetyczna. Mechanizmy odporności, odporność wrodzona i nabyta, układ chłonny błony śluzowej, odporność humoralna i komórkowa. Podstawowe testy immunologiczne. Niedożywienie a odporność. |
|  |  Kliniczny zarys chorób z patofizjologią | K\_W16 przyczyny i skutki zaburzeń odżywianiaK\_U07 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu fizjologiiK\_W21 wpływ chorób zakaźnych (w tym wirusowych) i chorób pasożytniczych na stan odżywieniaK\_W22 pojęcia z zakresu medycyny klinicznejK\_U58 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u chorych w okresie okołooperacyjnym | Mechanizmy regulacji homeostazy i ich zaburzeń w powstawaniu chorób, objawów przedmiotowych i podmiotowych, mechanizmy zaburzeń czynnościowych funkcji narządów. Podstawy nozologii ogólnej. Choroby organiczne, czynnościowe i organopatie. Początek choroby, objawy podmiotowe i przedmiotowe, prodromy, przebieg choroby, powikłania, zejście choroby, rekonwalescencja. Patofizjologiczne uwarunkowania wyboru odpowiednego postępowania diagnostycznego, dietetycznego. |
|  |  Żywienie człowieka 1 | K\_W08 funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonówK\_U06 wykonać podstawowe procedury określania parametrów energetycznych żywności metodą kalorymetriiK\_U08 zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka; | Rola w żywieniu, funkcje w organizmie, źródła w żywieniu i zapotrzebowanie na białko, węglowodany, tłuszcze, błonnik pokarmowy, wodę, składniki mineralne, witaminy.Procesy przemiany materii, bilans energetyczny ustroju, żywienie a rozwój osobniczy. Podział produktów spożywczych, żywność wzbogacona i żywność funkcjonalna. Klasyfikacja i charakterystyka diet oraz zasady planowania jadłospisów. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Normy żywieniowe w Polsce. |
|  | Podstawy informatyki i narzędzia cyfrowe  | K\_U30 obsługiwać programy komputerowe do pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodemK\_U39 opracować wyniki badań żywieniowych z zastosowaniem znajomości podstawowych pojęć statystyki opisowej | Wyszukiwanie rozwiązań przy tworzeniu dokumentów tekstowych i prezentacji multimedialnych zawierających wykresy i obliczenia. Technologie lifestyle’owe, rozwiązania cyfrowe i technologie interaktywne w tym technologia AI. Programy żywieniowe i aplikacje. Media społecznościowe. |
|  | WF  | K\_U10 wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych | Ogólny rozwój fizyczny, teoria i praktyka różnych dyscyplin sportowych, metodyka nauczania aktywności fizycznej i promocji zdrowego stylu życia. |
|  | Język angielski | K\_U31 porozumiewać się w języku obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację | Rozwijanie umiejętności językowych (słuchanie, mówienie, czytanie, pisanie) oraz specjalistycznego słownictwa z zakresu żywienia, dietetyki i nauk medycznych. Podstawy języka angielskiego – poziom ogólny (A2-B2) |
|  | Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia | K\_W24 organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznegoK\_W25 cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajaniaK\_W26 podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowiaK\_W28 etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetykaK\_U48 zinterpretować regulacje prawne w dziedzinie ochrony zdrowiaK\_U56 wykorzystywać wiedzę dotyczącą własności intelektualnej w działalności gospodarczejK\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistówK\_K05 przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa pacjenta do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeńK\_K06 przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia | System prawa i zróżnicowanie regulacji prawnych w sferze ochrony zdrowia. Pojęcie tzw. błędu medycznego, prawa pacjenta, obszary odpowiedzialności prawnej personelu medycznego oraz problematyka prawnych warunków wykonywaniazawodów medycznych. Organy ochrony prawa w systemie ochrony zdrowia.Administracja publiczna, funkcjonowanie sądownictwa administracyjnego i sądownictwa powszechnego w systemie ochrony zdrowia. Prawo pracy a specyfika stosunków pracy w sektorze zdrowotnym. |
|  | Przedmiot do wyboru: Język migowy/filozofia | K\_U63 Opanowanie podstawowego słownictwa Polskiego Języka Migowego (PJM) lub Systemu Językowo-Migowego (SJM); Rozumienie znaków daktylograficznych (alfabetu palcowego). K\_64 Umiejętność stosowania wyrażeń niewerbalnych (mimiki, gestów ciała) w komunikacji migowej. /K\_W66 Filozoficzne aspekty pracy dietetyka | Nauka podstaw komunikacji w Polskim Języku Migowym (PJM), a także rozwój umiejętności praktycznych związanych z porozumiewaniem się z osobami niesłyszącymi. / Filozoficzne podejście do natury, człowieka i jedzenia. Koncepcje etyczne dotyczące konsumpcji i odpowiedzialności. Historia filozofii żywienia. Slow Food jako opozycja wobec fast foodu i globalizacji żywności. Strategie ograniczania marnotrawstwa żywności. Etyka konsumpcji i odpowiedzialność społeczna. Filozoficzne rozważania nad przyjemnością związaną z jedzeniem. Przyszłość filozofii żywienia w kontekście globalnych wyzwań (zmiany klimatyczne, rolnictwo miejskie). |
| 1.
 | Przedmioty do wyboru 3 z 6 | Efekty uczenia się będą stanowiły uzupełnienie dla efektów w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w obszarze dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dyscyplinie nauki medyczne i nauki farmaceutyczne. | Treści programowe przedmiotów fakultatywnych, jako zajęć wybieralnych dla studentów, stanowią uzupełnienie efektów uczenia się z zakresu wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych w obszarze dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dyscyplinie nauki medyczne i nauki farmaceutyczne. Treści programowe będą obejmowały zagadnienia związane z nowoczesnymi metodami dietoterapii, technologiami oraz innymi specjalistycznymi zagadnieniami. Z ramach zajęć zostaną poruszone zagadnienia związane z komunikacją z personelem medycznym, pacjentem, klientem w sytuacjach zawodowych, adaptacją do zmieniających się technologii i wymagań rynku pracy, kształtowaniem postawy samorozwoju. Treści odniosą się do aktualnych osiągnięć naukowych i technologicznych oraz bieżących potrzeb rynku pracy. Informacje o katalogu przedmiotów zatwierdzonych i uruchomionych przez Dziekana na dany rok akademicki będą przekazywane studentom za pośrednictwem strony internetowej Wydziału. Minimalna liczba studentów niezbędna do uruchomienia przedmiotu fakultatywnego to 24 osoby. |
|  | Praktyka wstępna w szpitalu (wakacyjna) | K\_U06 wykonać podstawowe procedury określania parametrów energetycznych żywności metodą kalorymetriiK\_U28 posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowegoK\_U60 ułożyć jadłospisy w wybranych jednostkach chorobowych uwzględniające regionalne zwyczaje żywieniowe | Praktyczne aspekty realizacji żywienia zbiorowego w szpitalu, przygotowywania i wydawania posiłków dla chorych, edukacji żywieniowej pacjentów, propagowania zasad zdrowego żywienia i postępowania dietetycznego u pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi. |

\*tabelę należy powielić tyle razy ile jest lat w danym cyklu kształcenia

\*\*w przypadku kierunków regulowanych standardami kształcenia należy wpisać symbol grupy zajęć, do jakiej należy dany przedmiot, tzw. ”kod grupy”

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2025/2026 – 2027/2028**

**Rok akademicki 2026/2027**

**Rok 2\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMAGODZIN | PUNKTYECTS | formaweryfikacji\*\*\* |
| 1. | Higiena, bezpieczeństwo i toksykologia żywności | 20 | 5  | 25 |  | 50 | 3 | egz |
| 2. | Technologia żywności, towaroznawstwo i przechowalnictwo 1 i 2  | 40 |   | 90 |  | 130 | 8 | egz |
| 3. | Żywność pochodzenia biotechnologicznego | 10 |  | 40 |  | 50 | 3 | egz |
| 4. | Żywienie człowieka 2 | 30 |   | 30 |  | 60 | 4 | egz |
| 5. | Przedmiot do wyboru: Warsztaty Komunikacji/Warsztaty kompetencji psychospołecznych | 5 |  | 20 |  | 25 | 2 | zal |
| 6. | Podstawy zdrowia publicznego | 15 |  | 15 |  | 30 | 2 | zal |
| 7. | Seminarium dyplomowe 1 |  |  | 10 |  | 10 | 4 | zal |
| 8. | Związki biologicznie czynne w żywności | 20 |  | 40 |  | 60 | 4 | egz |
| 9. | Podstawy dietetyki 1 i 2  | 50 | 20 | 60 |  | 130 | 8 | egz |
| 10. | Analiza i ocena jakości żywności | 15 | 10 | 20 |  | 45 | 3 | egz |
| 11. | Dietetyka pediatryczna | 15 |  | 15 |  | 30 | 2 | zal/o |
| 12. | Podstawy psychologii z elementami psychodietetyki | 20 | 20 | 10 |  | 50 | 4 | zal/o |
| 13. | Epidemiologia żywieniowa/Demografia żywieniowa |  | 20 |  |  | 20 | 2 | zal |
| 14. | Przedmioty do wyboru 3 z 14 |  | 60 |  |  | 60 | 3 | zal |
| 15. | Przedmiot do wyboru: Praktyka I / II  |  |  |  | 75 | 75 | 4 | zal |
| 16. | Przedmiot do wyboru: Praktyka III / IV  |  |  |  | 75 | 75 | 4 | zal |
| **RAZEM** | 240 | 135 | 375 | 150 | 900 | 60 |  |

\*tabelę należy powielić tyle razy ile jest lat w danym cyklu kształcenia

\*\*w przypadku kierunków regulowanych standardami kształcenia należy wpisać symbol grupy zajęć, do jakiej należy dany przedmiot, tzw. ”kod grupy”

\*\*\* należy wpisać symbol zgodnie z legendą

|  |  |
| --- | --- |
| zal | zaliczenie |
| zal/o | zaliczenie na ocenę |
| egz | egzamin  |

**Zajęcia wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów**

**Rok akademicki 2026/2027**

**Rok 2\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | efekty uczenia się (wg matrycy) | treści programowe (3-5 zdań) |
|
| 1. | Higiena, bezpieczeństwo i toksykologia żywności | K\_W10 warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczegoK\_W34 źródła i wpływ na zdrowie człowieka zanieczyszczeń występujących w żywnościK\_U03 wykonać wybrane procedury analizy chemicznej żywnościK\_U33 stosować się do zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomiiK\_U35 wykorzystać w praktyce wiedzę z higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności | Ocena toksykologiczna i klasyfikacja substancji szkodliwych na podstawie toksyczności ostrej. Rodzaje zanieczyszczeń żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka, wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności. Bioterroryzm żywnościowy. Zatrucia ostre i przewlekłe.  |
| 2. | Technologia żywności, towaroznawstwo i przechowalnictwo 1 i 2  | K\_W09 terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwaK\_W11 podstawowe zasady organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartegoK\_W35 podstawy towaroznawstwa żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz rodzaje opakowań do żywnościK\_W52 metody przechowywania i utrwalania żywności, zmiany zachodzące podczas jej przechowywaniaK\_W56 terminologię związaną z technologią żywnościK\_U33 stosować się do zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomiiK\_U36 wykorzystać w praktyce wiedzę z towaroznawstwa żywności | Technologie produkcji różnych grup produktów spożywczych takich jak wędliny, czekolada, margaryny, chipsy, mleko UHT, produkty garmażeryjne i instant oraz technologie produkcji potraw. Procesy technologiczne, stosowane maszyny i urządzenia, przechowywanie surowców oraz wpływ tych czynników na jakość produktów gotowych, a także alternatywne składniki i ich zastosowanie w przemyśle spożywczym.Opakowania żywności - rodzaje i wymogi jakościowe, znakowanie żywności. Ocena towaroznawcza różnych grup produktów spożywczych, takich jak mleko i jego przetwory, mięso, ryby, owoce, warzywa, napoje oraz produkty zbożowe. Metody utrwalania i przechowywania żywności, znakowanie oraz wymagania jakościowe opakowań. |
| 3. |  Żywność pochodzenia biotechnologicznego | K\_U03 wykonać wybrane procedury analizy chemicznej żywnościK\_U04 zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniemK\_U22 dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potrawK\_U33 stosować się do zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomiiK\_U53 identyfikować i opisywać składniki strukturalne komórek, tkanek i narządów metodami mikroskopowymi | Technologie produkcji substancji niskocząsteczkowych i biopolimerów o znaczeniu żywieniowym w nietransformowanym i transformowanym materiale biologicznym. Biologiczne produkty lecznicze i żywieniowe w prokariotycznych i eukariotycznych systemach ekspresyjnych. Wysokoproduktywne kulturach tkanek i komórek *in vitro*. Inżyneria genetyczna w produkcji żywności: modyfikacje roślin i zwierząt, biofortyfikacja. Techniki edycji genomu – znaczenie pojęcia i zastosowanie w produkcji żywności. Trwałość, efektywność i etyczne aspekty produkcji biotechnologicznej żywności. Zastosowanie biotechnologii w produkcji żywności funkcjonalnej. |
| 4. |  Żywienie człowieka 2 | K\_W17 zasady zdrowego żywienia i stylu życia młodzieży i dorosłychK\_U07 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu fizjologiiK\_U34 wykorzystać w praktyce wiedzę z historii żywności, żywienia i diet | Zasady planowania jadłospisów i normy żywieniowe w Polsce. Żywienie osób dorosłych i osób w wieku podeszłym. Diety o udokumentowanej skuteczności w prewencji chorób niezakaźnych: śródziemnomorska, wegetarianizm i weganizm, dieta planetarna, dieta stref blue zone. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia, niedożywienie. Suplementów diety w żywieniu człowieka, grupy wysokiego ryzyka występowania niedoborów żywieniowych |
| 5. | Przedmiot do wyboru: Warsztaty Komunikacji/Warsztaty kompetencji psychospołecznych | K\_U16 pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentemK\_U49 sformułować opinie na temat spraw społecznychK\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistówK\_K02 zgodnego z zasadami współżycia społecznego i skutecznego sugerowania pacjentowi uzasadnionej potrzeby konsultacji medycznejK\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniemK\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej/K\_U09 wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej w prowadzeniu edukacji żywieniowejK\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowejK\_K04 stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych | Techniki efektywnego komunikowania się z innymi osobami w pracy i w życiu codziennym. Komunikacja perswazyjna, komunikacja asertywna, komunikacja werbalna i niewerbalna, komunikacja interpersonalna i komunikacja w grupie. Techniki doskonalenia umiejętności słuchania, wyrażania swoich myśli w sposób klarowny oraz budowania pozytywnych relacji międzyludzkich./ Techniki odkrywania i budowania samoświadomości w obszarze sfery myślenia, odczuwania i działania. Techniki doskonalenia odkrywania własnych zasobów i potencjału. Narzędzia relacyjne w przestrzeni kontaktu społecznego. Modele relacyjnego i motywacyjnego korygowania zachowań. |
| 6. |  Podstawy zdrowia publicznego | K\_W36 rodzaje, skład i wskazania do stosowania żywności dla szczególnych grup ludnościK\_U08 zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowiekaK\_U10 wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłychK\_U49 sformułować opinie na temat spraw społecznychK\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowej | Podstawowe pojęcia z dziedziny zdrowia publicznego i jego ochrony. Organizacja systemu ochrony zdrowia w Polsce i na świecie. Cele i zadania zdrowia publicznego i Narodowego Programu Zdrowia. Metody oceny i monitorowania stanu zdrowia populacji. Promocja zdrowia i profilaktyka prozdrowotna. Programowe działania na rzecz zdrowia ludzi, ze szczególnym uwzględnieniem chorób cywilizacyjnych. |
| 7. |  Seminarium dyplomowe 1 | K\_U03 wykonać wybrane procedury analizy chemicznej żywnościK\_U04 zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniemK\_U06 wykonać podstawowe procedury określania parametrów energetycznych żywności metodą kalorymetriiK\_U38 zastosować w praktyce zasady pisania prac naukowychK\_U39 opracować wyniki badań żywieniowych z zastosowaniem znajomości podstawowych pojęć statystyki opisowejK\_U40 korzystać z piśmiennictwa naukowego | Zajęcia teoretyczne i praktyczne z wybranej tematyki stanowiące podstawę do zrealizowania pracy dyplomowej licencjackiej. |
| 8. | Związki biologicznie czynne w żywności | K\_W46 surowce pochodzenia naturalnego stosowane w lecznictwie oraz wykorzystywane w przemyśle spożywczymK\_W47 grupy związków chemicznych – metabolitów pierwotnych i wtórnych, decydujących o aktywności biologicznej i farmakologicznej surowców roślinnych wykorzystywanych w produkcji żywnościK\_U22 dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potrawK\_U52 udzielić informacji o leczniczym surowcu roślinnym, określa jego skład chemiczny, aktywność biologiczną, działania uboczne i interakcje z innymi składnikami żywności | Główne grupy związków biologicznie czynnych roślinnych i zwierzęcych, mechanizmy ich działania oraz możliwe interakcje z żywnością i suplementami diety. Źródła związków biologicznie czynnych w żywności i ich udokumentowana aktywność w organizmie człowieka. |
| 9. | Podstawy dietetyki 1 i 2  | K\_W29 wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywieniaK\_U04 zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniemK\_U08 zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowiekaK\_U10 wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłychK\_U11 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)K\_U60 ułożyć jadłospisy w wybranych jednostkach chorobowych uwzględniające regionalne zwyczaje żywieniowe | Zastosowanie metod oceny stanu odżywienia w postępowaniu dietetycznym u osób chorych. Podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych: otyłość, miażdżyca i jej powikłanie - choroba sercowo-naczyniowa, żywienie w cukrzycy, zespole metabolicznym, postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu nadciśnienia tętniczego, w stłuszczeniowej chorobie wątroby związanej z dysfunkcją metaboliczną, w dnie moczanowej, osteoporozie.Postępowanie dietetyczne w zespole jelita drażliwego, w zaparciach spastycznych i atonicznych, nieprawidłowe reakcje organizmu po spożyciu pokarmu, dieta antyhistaminowa, w nietolerancjach i alergiach pokarmowych, chorobie trzewnej. Dieta w wybranych chorobach uwarunkowanych genetycznie. Postępowanie dietetyczne w chorobach nerek. |
| 10. |  Analiza i ocena jakości żywności | K\_W33 podstawowe metody analizy składu i jakości poszczególnych grup produktów spożywczychK\_U03 wykonać wybrane procedury analizy chemicznej żywnościzwiązanych z żywnością i żywieniemK\_U06 wykonać podstawowe procedury określania parametrów energetycznych żywności metodą kalorymetriiK\_U24 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych; | Metody stosowane w ocenie jakości żywności - analiza sensoryczna, metody fizyczne i chemiczne. Normy jakości żywności. Przygotowywanie i pobieranie próbek żywności do badań.  Metody analityczne stosowane w analizie żywności. Ocena jakości wyników analizy żywności i walidacja metod analitycznych.  |
| 11. | Dietetyka pediatryczna | K\_W18 zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersiąK\_U08 zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowiekaK\_U43 udzielić wyjaśnień dotyczących badania przesiewowego noworodków | Zasady żywienia zdrowych niemowląt i dzieci starszych. Asortyment i wartość odżywcza preparatów mlecznych, przetworów zbożowych, mięsnych i owocowo-warzywnych dla niemowląt i dzieci starszych. Żywienie w wybranych chorobach wieku dziecięcego, znaczenie postępowania żywieniowego u dzieci z autyzmie i żywienie dzieci z zespołem nerczycowym. Zasady żywienia dzieci z cukrzycą i celiakią. Stosowanie diety ketogennej u dzieci z padaczką lekooporną. |
| 12. | Podstawy psychologii z elementami psychodietetyki | K\_W13 psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniuK\_W39 psychologiczne mechanizmy zachowania człowieka, w tym zachowań związanych z odżywianiemK\_W40 specyfikę problemów psychologicznych pacjentów w chorobach somatycznychK\_U09 wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej w prowadzeniu edukacji żywieniowej | Główne nurty myśli psychologicznej; psychologia jako nauka akademicka i stosowana; Psychologia zdrowia i żywienia. Psychologia emocji i stresu. Psychologiczne uwarunkowania pracy dietetyka. |
| 13. | Epidemiologia żywieniowa/Demografia żywieniowa | K\_W60 założenia i znaczenie badań epidemiologicznych dotyczących związków miedzy żywieniem a występowaniem choróbK\_W37 metody oceny sposobu żywienia stosowane w badaniach epidemiologicznych/K\_W65 metody oceny sposobu żywienia stosowane w badaniach demograficznych | Typy badań epidemiologicznych: badania przekrojowe, kohortowe, przypadków i kontroli, eksperymentalne. Metody zbierania danych – ankiety, wywiady, analiza danych wtórnych. Wskaźniki epidemiologiczne: zapadalność, chorobowość, umieralność, lata życia skorygowane o jakość, lata życia skorygowane o niepełnosprawność. Czynniki ryzyka w epidemiologii. /Wskaźniki demograficzne: wskaźnik urodzeń, wskaźnik umieralności, długość życia, wskaźnik dzietności. Prognozy demograficzne i ich znaczenie w planowaniu zdrowia publicznego. Zjawisko starzenia się społeczeństw i jego konsekwencje zdrowotne. Polityki zdrowotne i migracyjne w kontekście ochrony zdrowia. |
| 14. | Przedmioty do wyboru 3 z 14 | Efekty uczenia się będą stanowiły uzupełnienie dla efektów w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w obszarze dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dyscyplinie nauki medyczne i nauki farmaceutyczne. | Treści programowe przedmiotów fakultatywnych, jako zajęć wybieralnych dla studentów, stanowią uzupełnienie efektów uczenia się z zakresu wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych w obszarze dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dyscyplinie nauki medyczne i nauki farmaceutyczne. Treści programowe będą obejmowały zagadnienia związane z nowoczesnymi metodami dietoterapii, technologiami oraz innymi specjalistycznymi zagadnieniami. Z ramach zajęć zostaną poruszone zagadnienia związane z komunikacją z personelem medycznym, pacjentem, klientem w sytuacjach zawodowych, adaptacją do zmieniających się technologii i wymagań rynku pracy, kształtowaniem postawy samorozwoju. Treści odniosą się do aktualnych osiągnięć naukowych i technologicznych oraz bieżących potrzeb rynku pracy. Informacje o katalogu przedmiotów zatwierdzonych i uruchomionych przez Dziekana na dany rok akademicki będą przekazywane studentom za pośrednictwem strony internetowej Wydziału. Minimalna liczba studentów niezbędna do uruchomienia przedmiotu fakultatywnego to 24 osoby. |
| 15. | Przedmiot do wyboru: Praktyka I / II  | K\_65 zastosować w praktyce komponowanie składu żywności przeznaczonej do konsumpcji w punktach gastronomicznych /K\_66 zastosować w praktyce komponowanie składu żywności przeznaczonej do konsumpcji w kuchni instytucji opiekuńczo-wychowawczej | I. w punktach gastronomicznych - catering, restauracje, bary szybkiej obsługiPraktyczne aspekty funkcjonowania placówek żywienia zbiorowego otwartego. Zasady ich działalności pod względem ilości personelu, organizacji stanowisk pracy, rozmieszczenia pomieszczeń oraz sposobów magazynowania surowców i półproduktów. Charakterystyka świadczonych usług gastronomicznych w oparciu o realizację prawidłowego żywienia grupy docelowej./II. w kuchni instytucji opiekuńczo-wychowawczej **-** żłobek, przedszkolePraktyczne aspekty funkcjonowania kuchni w żłobku/ przedszkolu. Organizacja żywienia w żłobku/w przedszkolu. Zasady organizacji stanowisk pracy, rozmieszczenia pomieszczeń oraz sposobów magazynowania surowców i półproduktów. Organizacja kuchni własnej a system cateringowy. Planowanie posiłków, układanie jadłospisów i charakterystyka posiłków serwowanych w żłobku/przedszkolu oraz optymalny układ posiłków. |
| 16. | Przedmiot do wyboru: Praktyka III / IV  | K\_W38 zasady organizacji pracy i wyposażenia poradni dietetycznejK\_U24 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowychK\_U61 ułożyć jadłospisy zgodne z zasadami wybranych diet alternatywnych zalecanych w terapii wybranych jednostek chorobowych/K\_W30 rolę dietetyka w monitorowaniu żywienia chorych w szpitaluK\_U28 posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego | III. w poradni dietetycznej Organizacja poradnictwa żywieniowego, zasady funkcjonowania poradni dietetycznej poznawane przez obserwację i uczestnictwo w konsultacjach dietetycznych dla pacjentów. Zapoznawanie się z metodami oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia poprzez obserwację i uczestnictwo w konsultacjach dietetycznych dla pacjentów./IV. w dziale żywienia w szpitaluDokumentacja w poradni i dziale żywienia. Wykorzystywanie pomiarów antropometrycznych i wywiadu żywieniowego do oceny ich stanu odżywienia. Przedstawienie pacjentowi zaleceń żywieniowych w zależności od celów terapeutycznych. |

\*tabelę należy powielić tyle razy ile jest lat w danym cyklu kształcenia

\*\*w przypadku kierunków regulowanych standardami kształcenia należy wpisać symbol grupy zajęć, do jakiej należy dany przedmiot, tzw. ”kod grupy”

**PROGRAM STUDIÓW dla cyklu kształcenia 2025/2026 – 2027/2028**

**Rok akademicki 2027/2028**

**Rok 3\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMAGODZIN | PUNKTYECTS | formaweryfikacji\*\*\* |
|  | Podstawy dietetyki 3 | 20 |  | 40 |  | 60 | 4 | egz |
|  | Żywość funkcjonalna, nutraceutyki i suplementy diety | 20 |  | 40 |  | 60 | 4 | egz |
|  | Metodologia badań żywieniowych z biostatystyką | 10 |  | 50 |  | 60 | 4 | zal/o |
|  | Edukacja żywieniowa  |  |  | 45 |  | 45 | 3 | zal/o |
|  | Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce 1 i 2  | 30 |  | 35 |  | 65 | 5 | egz |
|  | Diety alternatywne, kuchnie regionalne i narodowe |  |  | 60 |  | 60 | 4 | zal/o |
|  | Żywność nowej generacji i kierunki rozwoju technologii żywności | 15 |  | 20 |  | 35 | 3 | egz |
|  | Farmakologia, farmakoterapia i interakcje leków z żywnością | 20 | 20 | 25 |  | 65 | 4 | zal/o |
|  | Dietoterapia bloków metabolicznych | 10 |  | 20 |  | 30 | 2 | zal/o |
|  | Podstawy poradnictwa dietetycznego | 10 |  | 15 |  | 25 | 2 | zal/o |
|  | Przedmioty do wyboru 5 z 16 |  | 100 |  |  | 100 | 5 | zal |
|  | Przedmiot do wyboru: Praktyka V / VI  |  |  |  | 75 | 75 | 4 | zal |
|  | Przedmiot do wyboru: Praktyka VII / VIII  |  |  |  | 75 | 75 | 4 |  |
|  | Przedmiot do wyboru: Praktyka IX / X  |  |  |  | 75 | 75 | 4 |  |
|  |  Seminarium dyplomowe 2 i 3 |  | 20 |  |  | 20 | 8 | egz |
| **RAZEM** | 135 | 140 | 350 | 225 | 850 | 60 |  |

\*tabelę należy powielić tyle razy ile jest lat w danym cyklu kształcenia

\*\*w przypadku kierunków regulowanych standardami kształcenia należy wpisać symbol grupy zajęć, do jakiej należy dany przedmiot, tzw. ”kod grupy”

\*\*\* należy wpisać symbol zgodnie z legendą

|  |  |
| --- | --- |
| zal | zaliczenie |
| zal/o | zaliczenie na ocenę |
| egz | egzamin  |

**Zajęcia wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów**

**Rok akademicki 2027/2028**

**Rok 3\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| lp bądź kod grupy\*\* | przedmiot | efekty uczenia się (wg matrycy) | treści programowe (3-5 zdań) |
|
|  | Podstawy dietetyki 3 | K\_W53 wpływ chorób niezakaźnych na stan odżywieniaK\_W54 zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania | Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach autoimmunologicznych (reumatoidalne zapalenie stawów, nieswoiste choroby zapalne jelit, stwardnienie rozsiane, choroba Hashimoto, łuszczyca). Postępowanie dietetyczne w chorobach skóry – w trądziku pospolitym i różowatym. |
|  | Żywość funkcjonalna, nutraceutyki i suplementy diety | K\_W61 zasady i znaczenie stosowania suplementów diety  | Definicje, kryteria podziału i regulacje prawne żywności funkcjonalnej, nutraceutyków i suplementów. Potwierdzone naukowo bioaktywności nutraceutyków, suplementów i składników żywności funkcjonalnej odpowiadające za właściwości prozdrowotne, mechanizmy będące podstawą ich korzystnego działania na organizm oraz dostępne dane dotyczące ilości potrzebnej do uzyskania efektu biologicznego. Dobór produktów żywności funkcjonalnej, nutraceutyków i suplementów diety w żywieniu człowieka zdrowego i chorego, możliwości wykorzystania w personalizacji żywienia. |
|  | Metodologia badań żywieniowych z biostatystyką | K\_U03 wykonać wybrane procedury analizy chemicznej żywnościK\_U04 zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniemK\_U23 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywczeK\_U24 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych | Planowanie procesu badawczego na przykładzie określonych badań z epidemiologii żywienia. Typy badań naukowych i charakterystyka oraz zasady wyboru metod żywieniowych badaniach naukowych. Statystyka opisowa oraz podstawowe analizy statystyczne danych w badaniach żywieniowych. Walidacja metod i mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. Internetowe bazy czasopism medycznych z zakresu dietetyki, żywienia człowieka, epidemiologii żywienia oraz zasady praktykowania dietetycznego zgodnego z EBM. |
|  |  Edukacja żywieniowa  | K\_W27 zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnychK\_U10 wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłychK\_U14 prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowiaK\_U17 przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta | Cele i zadania edukacji żywieniowej, organizacja poradnictwa żywieniowego i zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Poradnictwo indywidualne i grupowe, pokazy żywieniowe. Programy edukacji żywieniowej, zasady i metody prowadzenia edukacji żywieniowej. Projektowanie i prezentacja materiałów do edukacji żywieniowej dla dzieci w szkole, dla osób zdrowych i chorych. Mass-media jako źródło wiedzy żywieniowej. |
|  | Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce 1 i 2  | K\_W23 diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowymK\_U02 wykonać podstawowe czynności laboratoryjne i obliczenia chemiczne związane z żywnością i żywieniemK\_U20 wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia | Wpływ czynników fazy przedanalitycznej, w tym diety, i analitycznej na wynik badania laboratoryjnego. Odrębności diagnostyki laboratoryjnej w wieku podeszłym i w pediatrii. Wskaźniki laboratoryjne diagnostyczne, prognostyczne i predykcyjne. Diagnostyka chorób dietozależnych oraz wskaźniki laboratoryjne stosowane w monitorowaniu przebiegu ich leczenia i dietoterapii. Diagnostyka niedoborów żywieniowych w następstwie chorób oraz związanych z różnymi stanami fizjologicznymi. |
|  |  Diety alternatywne, kuchnie regionalne i narodowe | K\_U04 zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniemK\_U22 dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potrawK\_U34 wykorzystać w praktyce wiedzę z historii żywności, żywienia i dietK\_U60 ułożyć jadłospisy w wybranych jednostkach chorobowych uwzględniające regionalne zwyczaje żywieniowe | Charakterystyka i ocena wartości odżywczej popularnych diet alternatywnych. Charakterystyka diet narodowych i regionalnych oraz wdrażanie zasad profilaktyki żywieniowej chorób niezakaźnych z wykorzystaniem produktów i dań kuchni narodowych i regionalnych. |
|  | Żywność nowej generacji i kierunki rozwoju technologii żywności | K\_U04 zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniemK\_U06 wykonać podstawowe procedury określania parametrów energetycznych żywności metodą kalorymetriiK\_U22 dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw | Innowacyjne surowce i techniki stosowane w wytwarzaniu żywności nowej generacji. Innowacyjne metody wzbogacania żywności i poprawy biodostępności składników odżywczych – mikro i nanotechnologie, oleosomy. Nowa generacja żywności wygodnej - klasyfikacja i rodzaje, technologia otrzymywania. Powłoki jadalne (zastosowanie, zalety i wady). Zastosowanie techniki *in silico* w badaniu i projektowaniu składników funkcjonalnych żywności. |
|  | Farmakologia, farmakoterapia i interakcje leków z żywnością | K\_W19 podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowejK\_W20 interakcje leków z żywnością i suplementami dietyK\_U04 zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniemK\_U12 zastosować wiedzę o interakcjach leków z żywnością i suplementami dietyK\_U13 wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej | Leki i ich oddziaływanie na organizm. Leki stosowane w chorobachukładu pokarmowego. Wpływ stanu odżywienia na działanie leków. Rodzaje interakcji leków z pożywieniem i suplementami diety. |
|  | Dietoterapia bloków metabolicznych | K\_U18 zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobąK\_U29 zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznychK\_U59 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z chorobami układu pokarmowego i metabolicznymi | Żywienie ludzi chorych z fenyloketonurią, w zaburzeniach β-oksydacji kwasów tłuszczowych, we fruktozemii, galaktozemii, chorobie syropu klonowego.  |
|  | Podstawy poradnictwa dietetycznego | K\_W14 wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnymK\_W15 społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i chorobyK\_U08 zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowiekaK\_U09 wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej w prowadzeniu edukacji żywieniowejK\_U10 wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłychK\_U11 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)K\_U14 prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowiaK\_U15 udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznegoK\_U21 przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywieniaK\_U23 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywczeK\_U26 w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej | Wyposażenie gabinetu dietetycznego w zależności od typu prowadzonej działalności. 2. Konsultacje żywieniowe w odniesieniu do potrzeb pacjenta: pomiary antropometryczne, prowadzenie wywiadu, model zmiany zachowań zdrowotnych. Formułowanie zaleceń żywieniowych i przygotowywanie jadłospisów dla pacjenta w poradni dietetycznej. |
|  | Przedmioty do wyboru 5 z 16 | Efekty uczenia się będą stanowiły uzupełnienie dla efektów w kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w obszarze dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dyscyplinie nauki medyczne i nauki farmaceutyczne. | Treści programowe przedmiotów fakultatywnych, jako zajęć wybieralnych dla studentów, stanowią uzupełnienie efektów uczenia się z zakresu wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych w obszarze dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dyscyplinie nauki medyczne i nauki farmaceutyczne. Treści programowe będą obejmowały zagadnienia związane z nowoczesnymi metodami dietoterapii, technologiami oraz innymi specjalistycznymi zagadnieniami. Z ramach zajęć zostaną poruszone zagadnienia związane z komunikacją z personelem medycznym, pacjentem, klientem w sytuacjach zawodowych, adaptacją do zmieniających się technologii i wymagań rynku pracy, kształtowaniem postawy samorozwoju. Treści odniosą się do aktualnych osiągnięć naukowych i technologicznych oraz bieżących potrzeb rynku pracy. Informacje o katalogu przedmiotów zatwierdzonych i uruchomionych przez Dziekana na dany rok akademicki będą przekazywane studentom za pośrednictwem strony internetowej Wydziału. Minimalna liczba studentów niezbędna do uruchomienia przedmiotu fakultatywnego to 24 osoby. |
|  | Przedmiot do wyboru: Praktyka V / VI |  | V. praktyka w szpitalu na oddziałach chorób wieku dziecięcegoPraktyczne aspekty realizacji żywienia zbiorowego w szpitalu dziecięcym, zasady prowadzenia dokumentacji medycznej na oddziale pediatrycznym. Zastosowanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach pediatrycznych. Rola dietetyka podczas wizyt lekarskich oraz w innych aktywnościach zespołu leczącego, w tym: w odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych. Zbieranie wywiadu żywieniowego z pacjentem pediatrycznym, przygotowywanie i przedstawianie pacjentowi zaleceń dietetycznych w postaci graficzno-tekstowej broszury informacyjnej/VI. praktyka w szpitalu na oddziałach chorób onkologicznych dziecięcychRola dietetyka w zespole terapeutycznym. Postępowanie dietetyczne w zależności od rodzaju nowotworu (np. białaczki, chłoniaki, nowotwory mózgu, nowotwory tkanek miękkich). Znaczenie diety w poprawie tolerancji leczenia onkologicznego i redukcji powikłań.  |
|  | Przedmiot do wyboru: Praktyka VII / VIII | K\_W30 rolę dietetyka w monitorowaniu żywienia chorych w szpitaluK\_U28 posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowegoK\_U29 zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznychK\_U59 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z chorobami układu pokarmowego i metabolicznymiK\_U37 zastosować w praktyce żywność dla szczególnych grup ludnościK\_U61 ułożyć jadłospisy zgodne z zasadami wybranych diet alternatywnych zalecanych w terapii wybranych jednostek chorobowych | VII. praktyka w szpitalu na oddziałach chorób wewnętrznych osób dorosłychZasady współpracy z zespołem leczącym w Poradni Chorób Układu Pokarmowego/ Chorób Metabolicznych. Praktyczne aspekty postępowania dietetycznego u pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi w Poradni Chorób Układu Pokarmowego/Chorób Metabolicznych. Zasady opracowywania diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji skierowanych do Poradni Chorób Układu Pokarmowego/ Chorób Metabolicznych./VIII. praktyka w szpitalu oddział chorób onkologicznych osób dorosłychTechniki oceny stanu odżywienia (pomiar wskaźników antropometrycznych, analiza składu ciała, ocena diety, wskaźniki biochemiczne).Diagnostyka niedożywienia i zespołu wyniszczenia nowotworowego (kacheksji nowotworowej). Strategie żywienia w trakcie chemioterapii, radioterapii i leczenia skojarzonego. Postępowanie dietetyczne w zależności od rodzaju nowotworu (np. nowotwory przewodu pokarmowego, płuc, piersi, układu moczowego, hematologiczne). Zasady żywienia wspomagającego w onkologii. |
|  | Praktyka IX / X  | K\_U25 zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wiekuK\_U37 zastosować w praktyce żywność dla szczególnych grup ludności | IX. praktyka w placówce geriatrycznej lub w oddziale geriatrycznymOcena stanu zdrowia i sprawności funkcjonalnej osób w starszym wieku z wykorzystaniem standaryzowanych kwestionariuszy. Pielęgnowanie osoby starszej w wybranych stanach klinicznych. Aktywizacja osoby w starszym wieku w warunkach instytucjonalnych/szpitalnych. Praktyczne aspekty współpracy pielęgniarki, zespołuterapeutycznego z rodziną/opiekunem osoby starszej w warunkach instytucjonalnych/szpitalnych. Doskonalenie umiejętności praktycznych, niezbędnych do opieki nad pacjentem w starszym wieku w warunkach instytucjonalnych/szpitalnych./X. praktyka w sanatoriumSpecyfika leczenia uzdrowiskowego – balneoterapia, hydroterapia, fizykoterapia, kinezyterapia. Diety specjalistyczne stosowane w sanatorium (np. dieta łatwostrawna, niskosodowa, redukcyjna). Edukacja żywieniowa pacjentów – budowanie nawyków zdrowego żywienia. |
|  |  Seminarium dyplomowe 2 i 3 | K\_U03 wykonać wybrane procedury analizy chemicznej żywnościK\_U04 zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniemK\_U38 zastosować w praktyce zasady pisania prac naukowychK\_U39 opracować wyniki badań żywieniowych z zastosowaniem znajomości podstawowych pojęć statystyki opisowejK\_U40 korzystać z piśmiennictwa naukowego | Zajęcia teoretyczne i praktyczne z wybranej tematyki stanowiące podstawę do zrealizowania pracy dyplomowej licencjackiej. Przygotowanie tekstu oraz zredagowanie pracy licencjackiej.  |

\*tabelę należy powielić tyle razy ile jest lat w danym cyklu kształcenia

\*\*w przypadku kierunków regulowanych standardami kształcenia należy wpisać symbol grupy zajęć, do jakiej należy dany przedmiot, tzw. ”kod grupy”

**Część D. Katalog efektów uczenia się**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Szczegółowy numer efektu uczenia się[[1]](#footnote-1) | **Efekty uczenia się[[2]](#footnote-2)**po ukończeniu studiów absolwent: | PRK[[3]](#footnote-3) |
| **WIEDZA** (zna i rozumie) |
| K\_W02 | biofizyczne podstawy nauki o żywności i analizy składu ciała | P6S\_WG |
| K\_W03 | anatomię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego  | P6S\_WG |
| K\_W04 | podstawy biochemii ogólnej i klinicznej | P6S\_WG |
| K\_W05 | mechanizmy dziedziczenia; | P6S\_WG |
| K\_W06 | genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka; | P6S\_WG |
| K\_W07 | choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem  | P6S\_WG |
| K\_W08 | funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów; | P6S\_WG |
| K\_W09 | terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa; | P6S\_WG |
| K\_W10 | warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego  | P6S\_WK |
| K\_W11 | podstawowe zasady organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego; | P6S\_WK |
| K\_W12 | procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości; | P6S\_WG |
| K\_W13 | psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu; | P6S\_WK |
| K\_W14 | wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym; | P6S\_WG |
| K\_W15 | społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby; | P6S\_WK |
| K\_W16 | przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania; | P6S\_WG |
| K\_W17 | zasady zdrowego żywienia i stylu życia młodzieży i dorosłych; | P6S\_WG |
| K\_W18 | zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią; | P6S\_WG |
| K\_W19 | podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej; | P6S\_WG |
| K\_W20 | interakcje leków z żywnością i suplementami diety; | P6S\_WG |
| K\_W21 | wpływ chorób zakaźnych (w tym wirusowych) i chorób pasożytniczych na stan odżywienia | P6S\_WG |
| K\_W22 | pojęcia z zakresu medycyny klinicznej | P6S\_WG |
| K\_W23 | diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym | P6S\_WG |
| K\_W24 | organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego | P6S\_WK |
| K\_W25 | cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania | P6S\_WK |
| K\_W26 | podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia; | P6S\_WK |
| K\_W27 | zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych; | P6S\_WK |
| K\_W28 | etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka; | P6S\_WK |
| K\_W29 | wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia; | P6S\_WG |
| K\_W30 | rolę dietetyka w monitorowaniu żywienia chorych w szpitalu; | P6S\_WG |
| K\_W31 | zasady udzielania pierwszej pomocy; | P6S\_WG |
| K\_W32 | ewolucję żywności, żywienia i diet | P6S\_WG |
| K\_W33 | podstawowe metody analizy składu i jakości poszczególnych grup produktów spożywczych; | P6S\_WG |
| K\_W34 | źródła i wpływ na zdrowie człowieka zanieczyszczeń występujących w żywności | P6S\_WG |
| K\_W35 | podstawy towaroznawstwa żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz rodzaje opakowań do żywności | P6S\_WK |
| K\_W36 | rodzaje, skład i wskazania do stosowania żywności dla szczególnych grup ludności | P6S\_WG |
| K\_W37 | metody oceny sposobu żywienia stosowane w badaniach epidemiologicznych | P6S\_WG |
| K\_W38 | zasady organizacji pracy i wyposażenia poradni dietetycznej | P6S\_WG |
| K\_W39 | psychologiczne mechanizmy zachowania człowieka, w tym zachowań związanych z odżywianiem | P6S\_WG |
| K\_W40 | specyfikę problemów psychologicznych pacjentów w chorobach somatycznych | P6S\_WG |
| K\_W41 | fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania | P6S\_WG |
| K\_W42 | podstawowe metody badań genetycznych i ich zastosowanie w diagnostyce chorób dziedzicznych | P6S\_WG |
| K\_W43 | podstawy parazytologii | P6S\_WG |
| K\_W44 | podstawy chemii żywności oraz wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na składniki żywności | P6S\_WG |
| K\_W45 | budowę, nazewnictwo, metody otrzymywania i reaktywność związków organicznych, w tym związków występujących w żywności jako podstawowych jej składników odżywczych | P6S\_WG |
| K\_W46 | surowce pochodzenia naturalnego stosowane w lecznictwie oraz wykorzystywane w przemyśle spożywczym | P6S\_WG |
| K\_W47 | grupy związków chemicznych – metabolitów pierwotnych i wtórnych, decydujących o aktywności biologicznej i farmakologicznej surowców roślinnych wykorzystywanych w produkcji żywności | P6S\_WG |
| K\_W48 | etapy cyklu komórkowego, w tym molekularne aspekty jego regulacji | P6S\_WG |
| K\_W49 | o pozytywnych i negatywnych efektach oddziaływań zewnętrznych czynników biologicznych, chemicznych i fizycznych na organizm | P6S\_WG |
| K\_W50 | podstawy mikrobiologii ogólnej i żywności | P6S\_WG |
| K\_W51 | zagadnienia dotyczące mikrobiologii ogólnej oraz wpływ drobnoustrojów na jakość zdrowotną żywności oraz ich udział w procesach technologicznych | P6S\_WG |
| K\_W52 | metody przechowywania i utrwalania żywności, zmiany zachodzące podczas jej przechowywania | P6S\_WG |
| K\_W53 | wpływ chorób niezakaźnych na stan odżywienia | P6S\_WG |
| K\_W54 | zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania | P6S\_WG |
| K\_W55 | podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju | P6S\_WG |
| K\_W56 | terminologię związaną z technologią żywności  | P6S\_WG |
| K\_W59 | zasady postępowania żywieniowego i suplementacji w różnych rodzajach sportów | P6S\_WG |
| K\_W60 | założenia i znaczenie badań epidemiologicznych dotyczących związków miedzy żywieniem a występowaniem chorób | P6S\_WG |
| K\_W61  | zasady i znaczenie stosowania suplementów diety | P6S\_WG |
| K\_W63 | ocenić składniki i produkty o działaniu pro- i antyzapalnym | P6S\_WG |
| K\_W65 | metody oceny sposobu żywienia stosowane w badaniach demograficznych | P6S\_WG |
| K\_W66 | Filozoficzne aspekty pracy dietetyka | P6S\_WG |
| **UMIEJĘTNOŚCI** (potrafi) |
| K\_U01 | zastosować nazewnictwo chemiczne do wybranych grup produktów żywnościowych; | P6S\_UW |
| K\_U02 | wykonać podstawowe czynności laboratoryjne i obliczenia chemiczne związane z żywnością i żywieniem; | P6S\_UW |
| K\_U03 | wykonać wybrane procedury analizy chemicznej żywności | P6S\_UW |
| K\_U04 | zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniem; | P6S\_UW |
| K\_U05 | wykonać podstawowe czynności laboratoryjne i obliczenia biofizyczne obejmujące żywienie i żywność; | P6S\_UW |
| K\_U06 | wykonać podstawowe procedury określania parametrów energetycznych żywności metodą kalorymetrii; | P6S\_UW |
| K\_U07 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu fizjologii  | P6S\_UW |
| K\_U08 | zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka; | P6S\_UW |
| K\_U09 | wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej w prowadzeniu edukacji żywieniowej; | P6S\_UO |
| K\_U10 | wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych; | P6S\_UW |
| K\_U11 | rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) | P6S\_UW |
| K\_U12 | zastosować wiedzę o interakcjach leków z żywnością i suplementami diety | P6S\_UW |
| K\_U13 | wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej;  | P6S\_UW |
| K\_U14 | prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia; | P6S\_UK |
| K\_U15 | udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego; | P6S\_UK |
| K\_U16 | pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem; | P6S\_UK |
| K\_U17 | przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta; | P6S\_UK |
| K\_U18 | zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą; | P6S\_UK |
| K\_U20 | wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia;  | P6S\_UW |
| K\_U21 | przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia; | P6S\_UW |
| K\_U22 | dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw; | P6S\_UW |
| K\_U23 | obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze; | P6S\_UW |
| K\_U24 | określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych; | P6S\_UW |
| K\_U25 | zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku; | P6S\_UW |
| K\_U26 | w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej | P6S\_UW |
| K\_U28 | posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego | P6S\_UW |
| K\_U29 | zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznych  | P6S\_UW |
| K\_U30 | obsługiwać programy komputerowe do pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem | P6S\_UW |
| K\_U31 | porozumiewać się w języku obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację | P6S\_UK |
| K\_U32 | udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia | P6S\_UO |
| K\_U33 | stosować się do zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | P6S\_UW |
| K\_U34 | wykorzystać w praktyce wiedzę z historii żywności, żywienia i diet | P6S\_UW |
| K\_U35 | wykorzystać w praktyce wiedzę z higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności | P6S\_UW |
| K\_U36 | wykorzystać w praktyce wiedzę z towaroznawstwa żywności | P6S\_UW |
| K\_U37 | zastosować w praktyce żywność dla szczególnych grup ludności | P6S\_UW |
| K\_U38 | zastosować w praktyce zasady pisania prac naukowych | P6S\_UW |
| K\_U39 | opracować wyniki badań żywieniowych z zastosowaniem znajomości podstawowych pojęć statystyki opisowej | P6S\_UW |
| K\_U40 | korzystać z piśmiennictwa naukowego | P6S\_UU |
| K\_U41 | używać właściwej terminologii anatomicznej, precyzyjne opisać położenie poszczególnych narządów i wyjaśnić zależności między narządami | P6S\_UW |
| K\_U42 | wykonać proste testy czynnościowe oceniające człowieka jako układ regulacji stabilnej (testy obciążeniowe, wysiłkowe) | P6S\_UW |
| K\_U43 | udzielić wyjaśnień dotyczących badania przesiewowego noworodków | P6S\_UW |
| K\_U44 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu mikrobiologii ogólnej i żywności | P6S\_UW |
| K\_U45 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu parazytologii | P6S\_UW |
| K\_U46 | scharakteryzować interakcje w układzie pasożyt-żywiciel, wyjaśnić przyczyny objawów występujących w chorobach pasożytniczych oraz metody wykrywania pasożytów w materiale biologicznym i w środowisku | P6S\_UW |
| K\_U47 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu chemii żywności | P6S\_UW |
| K\_U48 | zinterpretować regulacje prawne w dziedzinie ochrony zdrowia | P6S\_UW |
| K\_U49 | sformułować opinie na temat spraw społecznych | P6S\_UW |
| K\_U51 | wykonać podstawowe analizy z zakresu chemii organicznej | P6S\_UW |
| K\_U52 | udzielić informacji o leczniczym surowcu roślinnym, określa jego skład chemiczny, aktywność biologiczną, działania uboczne i interakcje z innymi składnikami żywności | P6S\_UW |
| K\_U53 | identyfikować i opisywać składniki strukturalne komórek, tkanek i narządów metodami mikroskopowymi | P6S\_UW |
| K\_U54 | przeprowadzić obserwację mikroskopową, rysunek i opis obrazu spod mikroskopu oraz potrafi ocenić czystość mikrobiologiczną otoczenia i opakowań | P6S\_UW |
| K\_U55 | opisywać i tłumaczyć mechanizmy i procesy immunologiczne w warunkach zdrowia i choroby | P6S\_UW |
| K\_U56 | wykorzystywać wiedzę dotyczącą własności intelektualnej w działalności gospodarczej | P6S\_UK |
| K\_U57 | rozpoznawać motywację pacjentów do działań prozdrowotnych, w tym do zmiany wzorów żywienia | P6S\_UK |
| K\_U58 | rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u chorych w okresie okołooperacyjnym | P6S\_UW |
| K\_U59 | rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z chorobami układu pokarmowego i metabolicznymi | P6S\_UW |
| K\_U60 | ułożyć jadłospisy w wybranych jednostkach chorobowych uwzględniające regionalne zwyczaje żywieniowe | P6S\_UW |
| K\_U61 | ułożyć jadłospisy zgodne z zasadami wybranych diet alternatywnych zalecanych w terapii wybranych jednostek chorobowych | P6S\_UW |
| K\_U62 | wykorzystywać wiedzę dotyczącą podstaw biochemii ogólnej i klinicznej  | P6S\_UW |
| K\_U63 | Opanowanie podstawowego słownictwa Polskiego Języka Migowego (PJM) lub Systemu Językowo-Migowego (SJM); Rozumienie znaków daktylograficznych (alfabetu palcowego).  | P6S\_UK |
| K\_64 | Umiejętność stosowania wyrażeń niewerbalnych (mimiki, gestów ciała) w komunikacji migowej. | P6S\_UK |
| K\_65 | zastosować w praktyce komponowanie składu żywności przeznaczonej do konsumpcji w punktach gastronomicznych  | P6S\_UK |
| K\_66 | zastosować w praktyce komponowanie składu żywności przeznaczonej do konsumpcji w kuchni instytucji opiekuńczo-wychowawczej | P6S\_UK |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** (jest gotów do) |
| K\_K01 | świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów | P6S\_KK |
| K\_K02 | zgodnego z zasadami współżycia społecznego i skutecznego sugerowania pacjentowi uzasadnionej potrzeby konsultacji medycznej | P6S\_KO |
| K\_K03 | przestrzegania zasad etyki zawodowej | P6S\_KR |
| K\_K04 | stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych | P6S\_KO |
| K\_K05 | przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa pacjenta do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń | P6S\_KO |
| K\_K06 | przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia; | P6S\_KO |
| K\_K07 | współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | P6S\_KO |
| K\_K08 | brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej | P6S\_KO |

**Część E. Katalog metod oceniania**

**Katalog sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia\*\*\*\*:**

Weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się wymaga zastosowania zróżnicowanych form sprawdzania, adekwatnych do kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, których dotyczą te efekty.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Kategoria efektów** | **Formy weryfikacji** |
| 1. | Wiedza | egzaminy ustne:* pytania teoretyczne
* pytania problemowe

egzaminy pisemne:* pytania teoretyczne
* pytania problemowe
* esej, kolokwium
* projekt
* prezentacja
* krótkie ustrukturyzowane pytania
* testy wielokrotnego wyboru (Multiple Choice Questions, MCQ)
* testy wielokrotnej odpowiedzi (Multiple Response Questions, MRQ)
* testy wyboru Tak/Nie
* testy dopasowania odpowiedzi
* test obrazkowy
* test krótkich odpowiedzi SAQs
* test uzupełniania odpowiedzi
* test uszeregowania odpowiedzi
* quiz
 |
| 2. | Umiejętności:* umiejętności proceduralne/ manualne
* w zakresie profesjonalnego komunikowania się z pacjentem
 | * obserwacja umiejętności demonstrowanych przez studenta z użyciem kart obserwacji lub list kontrolnych
* tradycyjny egzamin kliniczny
* egzamin standaryzowany (Objective Structured Clinical Examination, OSCE/ Objective Structured Practical Examination, OSPE)
* *Mini-Cex*
* sporządzenie dokumentacji medycznej/ planu opieki
* analiza przypadku/ *case study*
* raport, sprawozdanie
* egzamin praktycznego w warunkach symulowanych lub w warunkach klinicznych, z użyciem kart obserwacji lub list kontrolnych
 |
| 3. | Kompetencje społeczne | * obserwacja przez prowadzącego i współuczestników
* samoobserwacja
 |

\*\*\*\*należy usunąć formy weryfikacji nieadekwatne dla kierunku

1. Objaśnienie oznaczeń:

Dla kierunków regulowanych standardami kształcenia tj.: lekarskiego, lekarsko-dentystycznego, farmaceutycznego, położnictwa, pielęgniarstwa, fizjoterapii, ratownictwa medycznego numery efektów uczenia się są określone w odpowiednim standardzie kształcenia.

Dla pozostałych kierunków studiów przyjmuje się poniższe oznaczenia:

K (przed podkreślnikiem) — szczegółowe efekty uczenia się

W — kategoria wiedzy; U — kategoria umiejętności; K (po podkreślniku) — kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne — numer efektu uczenia się [↑](#footnote-ref-1)
2. Liczba dowolna (należy dodać lub usunąć wiersze tabeli w razie potrzeby). [↑](#footnote-ref-2)
3. Wpisać symbol z Polskich Ram Kwalifikacji [↑](#footnote-ref-3)