Załącznik[[1]](#footnote-1)

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:** | 2721 |
| **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 o zdrowiu | 55% | tak |
| Nauki medyczne i nauki o zdrowiu | Nauki farmaceutyczne | 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 | | **92** |
| 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 | | **41** |
| 4. | Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 punktów ECTS | | **8** |
| 5. | Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych | | **8** |
| 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 | **54** |
| 7. | Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych | | **15** |
| 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 | **148** |

**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 | **120** |
| 2. | Liczba godzin zajęć wychowania fizycznego (**obowiązkowo** **tylko** dla kierunku studiów prowadzonego **w formie stacjonarnej**) | **60** |
| 3. | Liczba godzin/ wymiar praktyk zawodowych | **350** |

|  |  |
| --- | --- |
| 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, placówki lub oddziały geriatryczne, poradnie dietetyczne, działy żywienia w szpitalu, 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\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMA  GODZIN | PUNKTY  ECTS | forma  weryfikacji  \*\*\* |
|  | Chemia ogólna i organiczna | 12 |  | 65 |  | 77 | 6 | egz |
|  | Chemia żywności | 25 |  | 35 |  | 60 | 4 | egz |
|  | Biochemia ogólna i żywienia z elementami biofizyki | 30 |  | 50 |  | 80 | 6 | egz |
|  | Anatomia i fizjologia człowieka | 30 |  | 50 |  | 80 | 6 | egz |
|  | Warsztaty Komunikacji/Warsztaty kompetencji psychospołecznych |  |  | 20 |  | 20 | 2 | zal |
|  | Pierwsza pomoc/Zasady postępowania ratunkowego |  |  | 15 |  | 15 | 1 | zal |
|  | Biologia medyczna z genetyką | 10 | 20 | 25 |  | 55 | 4 | egz |
|  | Kliniczny zarys chorób z patofizjologią 1 | 15 | 10 | 25 |  | 50 | 4 | zal |
|  | Żywienie człowieka 1 | 30 | 15 | 30 |  | 75 | 6 | egz |
|  | Podstawy psychodietetyki/ Psychologiczne podstawy zaburzeń odżywiania | 20 | 20 | 10 |  | 50 | 4 | zal |
|  | Technologia informacyjna/Podstawy informatyki | 5 |  | 15 |  | 20 | 2 | zal |
|  | Ewolucja żywienia/Historia żywienia | 10 | 10 |  |  | 20 | 2 | zal |
|  | Wychowanie fizyczne |  |  | 60 |  | 60 | - | zal |
|  | Język angielski |  |  | 60 |  | 60 | 4 | zal |
|  | Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia | 15 |  |  |  | 15 | 1 | zal |
|  | Język migowy/filozofia |  |  | 25 |  | 25 | 2 | zal |
|  | Szkolenie BHP i P.P. |  |  | 4 |  | 4 | - | zal |
|  | Przysposobienie biblioteczne |  |  | 2 |  | 2 | - | zal |
|  | Przedmioty do wyboru 3 z 6 |  | 60 |  |  | 60 | 3 | zal |
|  | Praktyka wstępna w szpitalu (wakacyjna) |  |  |  | 70 | 70 | 3 | zal |
| **RAZEM** | | 202 | 135 | 491 | 70 | 898 | 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 |

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

**Rok akademicki 2026/2027**

**Rok 2\***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. bądź kod grupy\*\* | przedmiot | wykład | seminarium | pozostałe formy | praktyka zawodowa | SUMA  GODZIN | PUNKTY  ECTS | forma  weryfikacji  \*\*\* |
| 1. | Higiena, bezpieczeństwo i toksykologia żywności | 20 |  | 25 |  | 45 | 3 | egz |
| 2. | Technologia żywności, towaroznawstwo i przechowalnictwo 1 i 2 | 40 |  | 90 |  | 130 | 7 | egz |
| 3. | Żywność pochodzenia biotechnologicznego /Zaawansowane technologie w łańcuchu żywnościowym | 10 |  | 40 |  | 50 | 4 | zal |
| 4. | Żywienie człowieka 2 | 30 |  | 30 |  | 60 | 4 | egz |
| 5. | Immunologia | 10 |  | 5 |  | 15 | 1 | zal |
| 6. | Mikrobiologia i parazytologia | 20 |  | 60 |  | 80 | 5 | egz |
| 7. | Podstawy zdrowia publicznego | 15 |  | 15 |  | 30 | 2 | egz |
| 8. | Kliniczny zarys chorób z patofizjologią 2 | 15 | 10 | 25 |  | 50 | 3 | egz |
| 9. | Seminarium Licencjackie 1 |  | 10 |  |  | 10 | 2 | zal |
| 10. | Związki biologicznie czynne w żywności/Biologiczna aktywność składników żywności pochodzenia roślinnego | 20 |  | 40 |  | 60 | 4 | zal |
| 11. | Podstawy dietetyki 1 i 2 | 50 | 20 | 60 |  | 130 | 8 | egz |
| 12. | Analiza i ocena jakości żywności | 15 | 10 | 20 |  | 45 | 2 | egz |
| 13. | Żywność nowej generacji/Kierunki rozwoju technologii żywności | 15 |  | 20 |  | 35 | 3 | zal |
| 14. | Epidemiologia żywieniowa/Demografia żywieniowa |  | 20 |  |  | 20 | 2 | zal |
| 15. | Język angielski |  |  | 60 |  | 60 | 4 | zal |
| 16. | Przedmioty do wyboru 3 z 14 |  | 60 |  |  | 60 | 3 | zal |
| 17. | Praktyka w instytucji opiekuńczo-wychowawczej |  |  |  | 70 | 70 | 3 | zal |
| ~~17.~~ | ~~Praktyka III / IV~~ |  |  |  | ~~75~~ | ~~75~~ | ~~4~~ | ~~zal~~ |
| **RAZEM** | | 260 | 130 | 490 | 70 | 950 | 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 |

**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 | SUMA  GODZIN | PUNKTY  ECTS | forma  weryfikacji  \*\*\* |
|  | Podstawy dietetyki 3 | 20 |  | 40 |  | 60 | 4 | egz |
|  | Żywość funkcjonalna, nutraceutyki i suplementy diety | 20 |  | 40 |  | 60 | 4 | egz |
|  | Metodologia badań żywieniowych/Podstawy analizy wyników badań żywieniowych z biostatystyką | 10 |  | 45 |  | 55 | 4 | zal |
|  | Edukacja żywieniowa/Rozwijanie kompetencji żywieniowych w grupach społecznych |  |  | 45 |  | 45 | 3 | zal |
|  | Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce | 30 |  | 33 |  | 63 | 4 | egz |
|  | Diety alternatywne/Kontrowersje żywieniowe w praktyce klinicznej |  |  | 30 |  | 30 | 2 | zal |
|  | Kuchnie regionalne/Kuchnie narodowe |  |  | 30 |  | 30 | 2 | zal |
|  | Dietetyka pediatryczna | 15 |  | 15 |  | 30 | 2 | egz |
|  | Farmakologia, farmakoterapia i interakcje leków z żywnością | 20 | 20 | 25 |  | 65 | 5 | egz |
|  | Dietoterapia bloków metabolicznych | 10 |  | 20 |  | 30 | 2 | zal |
|  | Podstawy poradnictwa dietetycznego/Indywidualizacja opieki dietetycznej | 10 |  | 15 |  | 25 | 2 | zal |
|  | Żywienie osób pracujących w służbach mundurowych/Żywienie w warunkach zmianowych i ekstremalnych |  |  | 25 |  | 25 | 2 | zal |
|  | Edukacja diabetologiczna/Edukacja zdrowotna pacjenta z zaburzeniami metabolicznymi |  | 25 |  |  | 25 | 2 | zal |
|  | Przedmioty do wyboru 5 z 16 |  | 100 |  |  | 100 | 5 | zal |
|  | Praktyka w szpitalu na oddziałach dziecięcych |  |  |  | 70 | 70 | 3 | zal |
|  | Praktyka w placówce geriatrycznej lub w oddziale geriatrycznym |  |  |  | 70 | 70 | 3 | zal |
|  | Praktyka w szpitalu dla dorosłych |  |  |  | 70 | 70 | 3 | zal |
|  | Seminarium Licencjackie 2 i 3 |  | 20 |  |  | 20 | 8 | egz |
| **RAZEM** | | 135 | 165 | 363 | 210 | 873 | 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\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. bądź kod grupy\*\* | przedmiot | efekty uczenia się  (wg matrycy) | treści programowe  (3-5 zdań) |
|
|  | Chemia ogólna i organiczna | K\_W01 podstawy chemii ogólnej i nieorganicznej  K\_W45 budowę, nazewnictwo, metody otrzymywania i reaktywność związków organicznych, w tym związków występujących w żywności jako podstawowych jej składników odżywczych  K\_U50 wykonać reakcje charakterystyczne wybranych kationów i anionów, sporządzić roztwory o różnym stężeniu, w tym buforowe  K\_U48 wykonać podstawowe analizy z zakresu chemii organicznej  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej | Struktura układu okresowego i właściwości pierwiastków istotnych dla organizmu człowieka. Podstawowe składniki chemiczne, mikro- i makroelementy oraz ich znaczenie w żywieniu człowieka. Struktury i funkcje biologiczne związków nieorganicznych, wchodzących w skład organizmu człowieka. Mechanizmy wiązań chemicznych i oddziaływań międzycząsteczkowych, chemia roztworów, budowa i rola związków nieorganicznych i koordynacyjnych. Budowa i właściwości cząsteczki wody, jako podstawowego rozpuszczalnika w organizmie człowieka. Rodzaje roztworów i mieszanin dwu i wieloskładnikowych. Sposoby wyrażania stężeń i przeliczania stężeń i jednostek. Skala pH i roztwory buforowe, ogólne zasady homeostazy w organizmie ludzkim, rola buforów biologicznych i konsekwencje wynikające z zaburzenia wartości pH. Rozpuszczalność związków nieorganicznych, techniki rozdziału.  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 żywnościowych  K\_U02 wykonać podstawowe czynności laboratoryjne i obliczenia chemiczne związane z żywnością i żywieniem  K\_U457 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu chemii żywności  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej  K\_K09 stałego dokształcania się | 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 ciała  K\_W04 podstawy biochemii ogólnej i klinicznej  K\_W63 przebieg podstawowych szlaków metabolicznych, mechanizmów ich regulacji oraz efektów metabolicznych wynikających z niewłaściwego odżywiania.  K\_W49 o pozytywnych i negatywnych efektach oddziaływań zewnętrznych czynników biologicznych, chemicznych i fizycznych na organizm  K\_U04 zastosować terminologię fizyczną i biofizyczną do opisu i interpretacji zjawisk związanych z żywnością i żywieniem  K\_U05 wykonać podstawowe czynności laboratoryjne i obliczenia biofizyczne obejmujące żywienie i żywność  K\_U06 wykonać podstawowe procedury określania parametrów energetycznych żywności metodą kalorymetrii  K\_U61 analizować i przewidywać kierunek procesów biochemicznych w zależności od stanu energetycznego organizmu i warunków metabolicznych  K\_U58 wykorzystywać wiedzę dotyczącą podstaw biochemii ogólnej i klinicznej  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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 pokarmowego  K\_W12 procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości  K\_W41 fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania  K\_U07 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu fizjologii  K\_U39 używać właściwej terminologii anatomicznej, precyzyjne opisać położenie poszczególnych narządów i wyjaśnić zależności między narządami  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | Budowa narządów wewnętrznych i mechanizmów ich współdziałania w ramach układów narządowych w organizmie człowieka oraz anatomia czynnościowa, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz układu mięśniowego. Neurohormonalna regulacja procesów fizjologicznych, przemiana materii, gospodarka wodno-elektrolitowa oraz równowaga kwasowo-zasadowa. Fizjologia układu pokarmowego, oddechowego, moczowo-płciowego oraz układu krążenia. Fizjologia gruczołów wydzielania wewnętrznego, układu nerwowego, fizjologia mięśni i tkanki tłuszczowej oraz narządy zmysłów. Fizjologia żywienia człowieka, trawienie, wchłanianie i metabolizm składników pokarmowych. |
|  | Warsztaty Komunikacji/Warsztaty kompetencji psychospołecznych | K\_U09 wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej w prowadzeniu edukacji żywieniowej  K\_U16 pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem  K\_U47 sformułować opinie na temat spraw społecznych  K\_U73 zastosować zdobytą wiedzę w praktyce, rozwijając kompetencje komunikacyjne, refleksję nad wartościami i różnorodnością społeczną  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K02 zgodnego z zasadami współżycia społecznego i skutecznego sugerowania pacjentowi uzasadnionej potrzeby konsultacji medycznej  K\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowej  K\_K04 stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej | 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. |
|  | Pierwsza pomoc/Zasady postępowania ratunkowego | K\_W31 zasady udzielania pierwszej pomocy  K\_U31 udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia  K\_K04 stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych  K\_K06 przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia | Rozpoznanie sytuacji zagrażającej zdrowiu lub życiu człowieka i ocena  podstawowych funkcji życiowych człowieka w stanie zagrożenia.  Sposoby udzielania pierwszej pomocy w wybranych stanach nagłych, resuscytacja. |
|  | Biologia medyczna z genetyką | K\_W05 mechanizmy dziedziczenia;  K\_W06 genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka;  K\_W07 choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem  K\_W42 podstawowe metody badań genetycznych i ich zastosowanie w diagnostyce chorób dziedzicznych  K\_W48 etapy cyklu komórkowego, w tym molekularne aspekty jego regulacji  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | Cykl komórkowy, proliferacja, różnicowanie, starzenie i śmierć komórki.  Budowa tkanek ludzkich, ich organizacja i wzajemne relacje w budowie narządów i układów. Homeostaza organizmu ludzkiego. Mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie, farmakogenetyka i ekogenetyka, inżynieria genetyczna. |
|  | Kliniczny zarys chorób z patofizjologią 1 | K\_W16 przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania  K\_U07 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu fizjologii  K\_W21 wpływ chorób zakaźnych (w tym wirusowych) i chorób pasożytniczych na stan odżywienia  K\_W22 pojęcia z zakresu medycyny klinicznej  K\_U40 wykonać proste testy czynnościowe oceniające człowieka jako układ regulacji stabilnej (testy obciążeniowe, wysiłkowe)  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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 i terapeutycznego, ze szczególnym uwzględnieniem dietetycznego – część 1 |
|  | Żywienie człowieka 1 | K\_W08 funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów  K\_W27 zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych  K\_W29 wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia  K\_U21 przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia  K\_U22 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze  K\_U23 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K09 stałego dokształcania się | 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.~~.~~ Klasyfikacja i charakterystyka diet oraz zasady planowania jadłospisów. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Normy żywieniowe w Polsce. |
|  | Podstawy psychologii z elementami psychodietetyki/Psychologiczne podstawy zaburzeń odżywiania | K\_W13 psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu  K\_W39 psychologiczne mechanizmy zachowania człowieka, w tym zachowań związanych z odżywianiem  K\_W40 specyfikę problemów psychologicznych pacjentów w chorobach somatycznych  K\_U09 wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej w prowadzeniu edukacji żywieniowej  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowej  K\_K04 stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | Główne nurty myśli psychologicznej; psychologia jako nauka akademicka i stosowana; Psychologia zdrowia i żywienia. Psychologia emocji i stresu. Psychologiczne uwarunkowania pracy dietetyka. |
|  | Technologia informacyjna/Podstawy informatyki | K\_W75 podstawy statystyki  K\_U29 obsługiwać programy komputerowe do pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem  K\_U37 opracować wyniki badań żywieniowych z zastosowaniem znajomości podstawowych pojęć statystyki opisowej  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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. |
|  | Ewolucja żywienia/Historia żywienia | K\_W32 ewolucję żywności, żywienia i diet  K\_U33 wykorzystać w praktyce wiedzę z historii żywności, żywienia i diet  K\_K09 stałego dokształcania się | Historia żywienia i jego rozwój na przestrzeni dziejów. Ewolucja sposobów odżywiania w różnych epokach i kulturach. Rozwój technologii przetwarzania i konserwowania żywności na przestrzeni wieków. Zmiany w strukturze i dostępności produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Wpływ globalizacji i przemian cywilizacyjnych na nawyki żywieniowe. |
|  | Wychowanie fizyczne | K\_U40 wykonać proste testy czynnościowe oceniające człowieka jako układ regulacji stabilnej (testy obciążeniowe, wysiłkowe)  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | Ogólny rozwój fizyczny, teoria i praktyka różnych dyscyplin sportowych, metodyka nauczania aktywności fizycznej i promocji zdrowego stylu życia. |
|  | Język angielski | K\_U30 porozumiewać się w języku obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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 publicznego  K\_W25 cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspakajania  K\_W26 podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia  K\_W28 etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka  K\_U46 zinterpretować regulacje prawne w dziedzinie ochrony zdrowia  K\_U53 wykorzystywać wiedzę dotyczącą własności intelektualnej w działalności gospodarczej  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K05 przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa pacjenta do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń  K\_K06 przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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 wykonywania  zawodów 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. |
|  | Język migowy/filozofia | K\_W74 podstawowe zagadnienia z wybranej dziedziny humanistycznej lub społecznej, które wspierają jego rozwój osobisty i zawodowy  K\_U73 zastosować zdobytą wiedzę w praktyce, rozwijając kompetencje komunikacyjne, refleksję nad wartościami i różnorodnością społeczną  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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). |
|  | Szkolenie BHP i P.P. | K\_U32 stosować się do zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | Program nauczania przedmiotu obejmuje zagadnienia dotyczące podstawowych przepisów BHP dotyczących studentów i Uczelni, postępowania w razie zagrożenia pożarowego, w razie konieczności ewakuacji oraz w razie wystąpienia wypadku; zasad pierwszej pomocy. |
|  | Przysposobienie biblioteczne | K\_U38 korzystać z piśmiennictwa naukowego | Zagadnienia dotyczące organizacji i funkcjonowania systemu biblioteczno-informacyjnego Biblioteki UMW, sposobów udostępnienia zbiorów oraz zasad i regulaminów korzystania z zasobów tradycyjnych i elektronicznych; podstawowe pojęcia z zakresu bibliologii - katalog, bibliografia, opis bibliograficzny, typy dokumentów; umiejętności przeszukiwania katalogów online wg różnych kryteriów wyszukiwawczych, tworzenia strategii wyszukiwań; umiejętność korzystania z różnorodnych źródeł informacyjno-bibliograficznych, w tym katalogu online OPAC; poznania elektronicznych źródeł informacyjnych (e-czasopism, e-książek, baz bibliograficzno-abstraktowych i pełnotekstowych) dostępnych w Bibliotece UMW. |
|  | 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\_U14 prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia  K\_U27 posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego  K\_U74 zapoznać się ze schematem przygotowywania żywienia (przez dział żywienia lub przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala) oraz ze schematami logistyki poprzez uczestnictwo i obserwacje organizacji pracy  K\_U75 zapoznać się z przepisami sanitarno-epidemiologicznych oraz metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym poprzez obserwacje i naukę funkcjonowania działów żywieniowych w szpitalu  K\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowej  K\_K04 stawiania dobra pacjenta (klienta) oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych  K\_K05 przestrzegania praw pacjenta (klienta), w tym prawa pacjenta do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń  K\_K06 przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej | Praktyczne aspekty realizacji żywienia zbiorowego w szpitalu, przygotowywania i wydawania posiłków dla chorych, edukacji żywieniowej pacjentów i propagowania zasad zdrowego żywienia. |

\*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”

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

**Rok akademicki 2026/2027**

**Rok 2\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| l.p. 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 spożywczego  K\_W34 źródła i wpływ na zdrowie człowieka zanieczyszczeń występujących w żywności  K\_U03 wykonać wybrane procedury analizy chemicznej żywności  K\_U32 stosować się do zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii  K\_U34 wykorzystać w praktyce wiedzę z higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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 towaroznawstwa  K\_W11 podstawowe zasady organizacji pracy w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego  K\_W35 podstawy towaroznawstwa żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego oraz rodzaje opakowań do żywności  K\_W52 metody przechowywania i utrwalania żywności, zmiany zachodzące podczas jej przechowywania  K\_W56 terminologię związaną z technologią żywności  K\_U32 stosować się do zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii  K\_U35 wykorzystać w praktyce wiedzę z towaroznawstwa żywności  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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/Zaawansowane technologie w łańcuchu żywnościowym | K\_W66 procesy biotechnologiczne wykorzystywane w przemyśle spożywczym, takie jak fermentacja, biotransformacja i inżynieria genetyczna  K\_W67 główne grupy organizmów wykorzystywanych w biotechnologii żywności, w tym mikroorganizmy, rośliny i zwierzęta modyfikowane genetycznie (GMO)  K\_W68 wpływ modyfikacji genetycznych na właściwości żywności, w tym jej wartość odżywczą i potencjalne ryzyko dla zdrowia  K\_W69 innowacyjne technologie biotechnologiczne stosowane w produkcji żywności, takie jak produkcja białek rekombinowanych, hodowla komórkowa i biosynteza składników odżywczych  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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. Historia żywienia i jego rozwój na przestrzeni dziejów. Zaawansowane technologie w łańcuchu żywnościowym – od produkcji po konsumpcję. |
| 4. | Żywienie człowieka 2 | K\_W08 funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów  K\_W17 zasady zdrowego żywienia i stylu życia młodzieży i dorosłych  K\_W59 zasady i znaczenie stosowania suplementów diety  K\_W61 ocenić składniki i produkty o działaniu pro- i przeciwzapalnym  K\_W27 zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych  K\_U10 wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych  K\_U19 wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia  K\_U22 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze  K\_U23 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych  K\_U24 zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K09 stałego dokształcania się | 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, dieta przeciwzapalna. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia, niedożywienie. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Podział produktów spożywczych. Stosowanie żywności wzbogaconej, funkcjonalnej i suplementów diety w profilaktyce chorób dietozależnych. Grupy wysokiego ryzyka występowania niedoborów żywieniowych |
| 5. | Immunologia | K\_W55 podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju  K\_U52 opisywać i tłumaczyć mechanizmy i procesy immunologiczne w warunkach zdrowia i choroby  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | Mechanizmy odporności, odporność wrodzona i nabyta, układ chłonny błony śluzowej, odporność humoralna i komórkowa. Podstawowe testy immunologiczne. Niedożywienie a odporność. |
| 6. | Mikrobiologia i parazytologia | K\_W10 warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego  K\_W43 podstawy parazytologii  K\_W50 podstawy mikrobiologii ogólnej i żywności  K\_W51 zagadnienia dotyczące mikrobiologii ogólnej oraz wpływ drobnoustrojów na jakość zdrowotną żywności oraz ich udział w procesach technologicznych  K\_U42 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu mikrobiologii ogólnej i żywności  K\_U43 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu parazytologii  K\_U44 scharakteryzować interakcje w układzie pasożyt-żywiciel, wyjaśnić przyczyny objawów występujących w chorobach pasożytniczych oraz metody wykrywania pasożytów w materiale biologicznym i w środowisku  K\_U50 identyfikować i opisywać składniki strukturalne komórek, tkanek i narządów metodami mikroskopowymi  K\_U51 przeprowadzić obserwację mikroskopową, rysunek i opis obrazu spod mikroskopu oraz potrafi ocenić czystość mikrobiologiczną otoczenia i opakowań  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | Podstawy budowy i funkcjonowania drobnoustrojów, dezynfekcja i sterylizacja. Mikrobiota człowieka zdrowego ze szczególnym uwzględnieniem mikrobioty przewodu pokarmowego i mikroorganizmów probiotycznych. Charakterystyka różnych grup drobnoustrojów ważnych w technologii żywności i żywieniu, procesy technologiczne a stan mikrobiologiczny żywności, zatrucia pokarmowe. Analiza mikrobiologicznych zanieczyszczeń żywności. Choroby pasożytnicze układu pokarmowego i przenoszone drogą pokarmową, źródła zakażeń chorobami pasożytniczymi, pasożyty jelitowe. Leki przeciwdrobnoustrojowe i ich wpływ na mikrobiotę przewodu pokarmowego. |
| 7. | Podstawy zdrowia publicznego | K\_W36 rodzaje, skład i wskazania do stosowania żywności dla szczególnych grup ludności  K\_U08 zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka  K\_U10 wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych  K\_U47 sformułować opinie na temat spraw społecznych  K\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowej  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | Definicja zdrowia, jego wieloczynnikowe uwarunkowania, cele i funkcje zdrowia publicznego, relacje z medycyną naprawczą, podstawy epidemiologii, ewolucja higieny publicznej, znaczenie szczepień i barier epidemiologicznych oraz podejście oparte na dowodach naukowych (Evidence-Based Public Health) Identyfikowanie czynników zdrowia w populacji, analiza danych statystycznych i demograficznych dotyczących zagrożeń epidemiologicznych, a także ocena wpływu czynników kulturowych i geograficznych na organizację systemów ochrony zdrowia. |
| 8. | Kliniczny zarys chorób z patofizjologią 2 | K\_W16 przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania  K\_U07 wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu fizjologii  K\_W21 wpływ chorób zakaźnych (w tym wirusowych) i chorób pasożytniczych na stan odżywienia  K\_W22 pojęcia z zakresu medycyny klinicznej  K\_U40 wykonać proste testy czynnościowe oceniające człowieka jako układ regulacji stabilnej (testy obciążeniowe, wysiłkowe)  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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 i terapeutycznego, ze szczególnym uwzględnieniem dietetycznego – część 2 |
| 9. | Seminarium Licencjackie 1 | K\_U72 zastosować zdobytą wiedzę teoretyczną do analizy i rozwiązania wybranego problemu badawczego, dobrać adekwatne metody badawcze do tematyki pracy dyplomowej oraz krytycznie ocenić i selekcjonować informacje potrzebne do realizacji celu pracy  K\_U38 korzystać z piśmiennictwa naukowego  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej  K\_K09 stałego dokształcania się | Kompleksowe przygotowanie studentów do egzaminu licencjackiego. Zajęcia mają na celu uporządkowanie i ugruntowanie wiedzy zdobytej podczas studiów, rozwinięcie umiejętności analizy przypadków klinicznych oraz doskonalenie kompetencji w zakresie prezentowania i argumentowania zagadnień z obszaru dietetyki.  Podczas seminarium studenci zapoznają się z zakresem tematycznym egzaminu, analizują przykładowe pytania egzaminacyjne, uczestniczą w dyskusjach oraz przeprowadzają symulacje odpowiedzi ustnych i pisemnych. |
| 10. | Związki biologicznie czynne w żywności/Biologiczna aktywność składników żywności pochodzenia roślinnego | K\_W46 surowce pochodzenia naturalnego stosowane w lecznictwie oraz wykorzystywane w przemyśle spożywczym  K\_W47 grupy związków chemicznych – metabolitów pierwotnych i wtórnych, decydujących o aktywności biologicznej i farmakologicznej surowców roślinnych wykorzystywanych w produkcji żywności  K\_U21 dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw  K\_U49 udzielić informacji o leczniczym surowcu roślinnym, określa jego skład chemiczny, aktywność biologiczną, działania uboczne i interakcje z innymi składnikami żywności  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | 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. |
| 11. | Podstawy dietetyki 1 i 2 | K\_W07 choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem  K\_W29 wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia  K\_W60 zasady postępowania dietetycznego w chorobach kości i stawów, nerek, przewodu pokarmowego, alergiach i nietolerancjach pokarmowych, chorobach przebiegających z zaburzeniami metabolicznymi, w zależności od stopnia zaawansowania choroby  K\_U11 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)  K\_U12 zastosować wiedzę o interakcjach leków z żywnością i suplementami diety  K\_U22 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze  K\_U23 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych  K\_U28 zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznych  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K04 stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych;  K\_K09 stałego dokształcania się | Zastosowanie metod oceny sposobu żywienia i 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 nadwrażliwego, w zaparciu, nieprawidłowe reakcje organizmu po spożyciu pokarmu, dieta antyhistaminowa, w nietolerancjach i alergiach pokarmowych, chorobie trzewnej, chorobach wątroby i trzustki. Dieta w wybranych chorobach uwarunkowanych genetycznie. Postępowanie dietetyczne w chorobach nerek. Dieta w chorobie zwyrodnieniowej stawów, kamicy żółciowej, insulinooporności, nowotworach, wrzodach i refluksie |
| 12. | Analiza i ocena jakości żywności | K\_W33 podstawowe metody analizy składu i jakości poszczególnych grup produktów spożywczych  K\_U03 wykonać wybrane procedury analizy chemicznej żywności  związanych z żywnością i żywieniem  K\_U23 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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. |
| 13. | Żywność nowej generacji/Kierunki rozwoju technologii żywności | K\_W64 najnowsze trendy i innowacyjne technologie w produkcji żywności  K\_W65 wpływ nowych technologii żywności na zdrowie konsumentów oraz środowisko, analizując aktualne badania naukowe i regulacje prawne.  K\_U62 analizować składy i właściwości żywności nowej generacji, oceniając ich potencjalny wpływ na zdrowie i dietę konsumentów  K\_U63 ocenić innowacyjne produkty spożywcze pod kątem ich zgodności z obowiązującymi normami, trendami konsumenckimi i założeniami zrównoważonego rozwoju  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | 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. |
| 14. | Epidemiologia żywieniowa/Demografia żywieniowa | K\_W58 założenia i znaczenie badań epidemiologicznych dotyczących związków miedzy żywieniem a występowaniem chorób  K\_W37 metody oceny sposobu żywienia stosowane w badaniach epidemiologicznych  K\_W62 metody oceny sposobu żywienia stosowane w badaniach demograficznych  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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. |
| 15. | Język angielski | K\_U30 porozumiewać się w języku obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | Rozwijanie umiejętności językowych (słuchanie, mówienie, czytanie, pisanie) oraz specjalistycznego słownictwa z zakresu żywienia, dietetyki i nauk medycznych. Podstawy języka angielskiego – poziom ogólny (A2-B2) |
| 16. | 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. |
| 17. | Praktyka w instytucji opiekuńczo-wychowawczej | K\_U59 opracować plany żywienia zbiorowego dla dzieci w placówkach opiekuńczo-wychowawczych z uwzględnieniem obowiązujących przepisów  K\_U60 zastosować w praktyce komponowanie składu żywności przeznaczonej do konsumpcji w kuchni instytucji opiekuńczo-wychowawczej  K\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowej  K\_K04 stawiania dobra pacjenta (klienta) oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych  K\_K05 przestrzegania praw pacjenta (klienta), w tym prawa pacjenta do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń  K\_K06 przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej | Praktyczne 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. |

\*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”

**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\_W07 choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem  K\_W12 procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości  K\_W16 przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania;  K\_W17 zasady zdrowego żywienia i stylu życia młodzieży i dorosłych;  K\_W22 pojęcia z zakresu medycyny klinicznej  K\_W30 rolę dietetyka w monitorowaniu żywienia chorych w szpitalu  K\_W57 zasady postępowania żywieniowego i suplementacji w różnych rodzajach sportów  K\_U11 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)  K\_U12 zastosować wiedzę o interakcjach leków z żywnością i suplementami diety  K\_U18 zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą  K\_U22 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze  K\_U23 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych  K\_U28 zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznych  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K04 stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych;  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | 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. Żywienie sportowców w sportach wytrzymałościowych, siłowych i szybkościowych. Zapotrzebowanie na składniki odżywcze u sportowców. Zasadność stosowania odżywek białkowych. |
|  | Żywość funkcjonalna, nutraceutyki i suplementy diety | K\_W59 zasady i znaczenie stosowania suplementów diety  K\_W70 żywność funkcjonalną i nutraceutyki rozumiejąc ich skład, mechanizmy działania i potencjalny wpływ na zdrowie  K\_W71 podstawy naukowe dotyczące bioaktywnych składników żywności i ich roli w profilaktyce oraz wspomaganiu leczenia chorób dietozależnych  K\_W72 regulacje prawne, wymagania bezpieczeństwa i zasady znakowania dotyczące żywności funkcjonalnej i suplementów diety  K\_U68 analizować skład i deklarowane właściwości prozdrowotne produktów funkcjonalnych, nutraceutyków i suplementów diety, weryfikując ich zasadność na podstawie dostępnych badań naukowych  K\_U69 dobrać odpowiednie produkty funkcjonalne i suplementy diety do indywidualnych potrzeb pacjenta, uwzględniając stan zdrowia, styl życia i potencjalne interakcje składników  K\_U70 interpretować wyniki badań naukowych dotyczących żywności funkcjonalnej i suplementów, krytycznie oceniając ich jakość i praktyczne zastosowanie  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | 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/Podstawy analizy wyników badań żywieniowych z biostatystyką | K\_W37 metody oceny sposobu żywienia stosowane w badaniach epidemiologicznych  K\_W58 założenia i znaczenie badań epidemiologicznych dotyczących związków miedzy żywieniem a występowaniem chorób  K\_U37 opracować wyniki badań żywieniowych z zastosowaniem znajomości podstawowych pojęć statystyki opisowej  K\_U38 korzystać z piśmiennictwa naukowego  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | 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/Rozwijanie kompetencji żywieniowych w grupach społecznych | K\_W27 zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych  K\_W58 założenia i znaczenie badań epidemiologicznych dotyczących związków miedzy żywieniem a występowaniem chorób  K\_U10 wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych  K\_U14 prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia  K\_U17 przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta  K\_K04 stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych;  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | Cele i zadania edukacji żywieniowej, organizacja poradnictwa żywieniowego i zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Poradnictwo indywidualne i grupowe. 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 | K\_W23 diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym  K\_W73 podstawowe i zaawansowane wskaźniki laboratoryjne wykorzystywane w diagnostyce chorób dietozależnych, ocenie stanu odżywienia oraz monitorowaniu skuteczności dietoterapii, uwzględniając czynniki wpływające na wynik badania  K\_U71 analizować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych w kontekście oceny stanu zdrowia, planowania żywienia i monitorowania leczenia dietetycznego  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K02 zgodnego z zasadami współżycia społecznego i skutecznego sugerowania pacjentowi uzasadnionej potrzeby konsultacji medycznej  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | 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/Kontrowersje żywieniowe w praktyce klinicznej | K\_U33 wykorzystać w praktyce wiedzę z historii żywności, żywienia i diet  K\_U57 ułożyć jadłospisy zgodne z zasadami wybranych diet alternatywnych zalecanych w terapii wybranych jednostek chorobowych  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | Charakterystyka i ocena wartości odżywczej popularnych diet alternatywnych. |
|  | Kuchnie regionalne/Kuchnie narodowe | K\_U33 wykorzystać w praktyce wiedzę z historii żywności, żywienia i diet  K\_U56 ułożyć jadłospisy w wybranych jednostkach chorobowych uwzględniające regionalne zwyczaje żywieniowe  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | Charakterystyka diet narodowych i regionalnych oraz wdrażanie zasad profilaktyki żywieniowej chorób niezakaźnych z wykorzystaniem produktów i dań kuchni narodowych i regionalnych. |
|  | Dietetyka pediatryczna | K\_W18 zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią  K\_W12 procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości;  K\_U22 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze, K\_U23 określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych  K\_U26 zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej  K\_U41 udzielić wyjaśnień dotyczących badania przesiewowego noworodków  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K04 stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych;  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | 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. |
|  | Farmakologia, farmakoterapia i interakcje leków z żywnością | K\_W19 podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej  K\_W20 interakcje leków z żywnością i suplementami diety  K\_U12 zastosować wiedzę o interakcjach leków z żywnością i suplementami diety  K\_U13 wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem  K\_K09 stałego dokształcania się | Leki i ich oddziaływanie na organizm. Leki stosowane w chorobach  układu pokarmowego. Wpływ stanu odżywienia na działanie leków. Rodzaje interakcji leków z pożywieniem i suplementami diety. |
|  | Dietoterapia bloków metabolicznych | K\_W05 mechanizmy dziedziczenia  K\_W06 genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka  K\_W07 choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem  K\_W53 wpływ chorób metabolicznych na stan odżywienia  K\_W54 zmiany organiczne i czynnościowe zachodzące pod wpływem chorób metabolicznych i układu pokarmowego  K\_U18 zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą  K\_U28 zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznych  K\_U55 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z chorobami układu pokarmowego i metabolicznymi  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K04 stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych  K\_K07 współdziałania i pracy w grupie, przyjmując w niej różne role oraz rozwiązując najczęstsze problemy związane z danym zadaniem | Żywienie ludzi chorych z fenyloketonurią, w zaburzeniach β-oksydacji kwasów tłuszczowych, we fruktozemii, galaktozemii, chorobie syropu klonowego. |
|  | Podstawy poradnictwa dietetycznego/Indywidualizacja opieki dietetycznej | K\_W14 wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym  K\_W15 społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby  K\_W38 zasady organizacji pracy i wyposażenia poradni dietetycznej  K\_U08 zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka  K\_U09 wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej w prowadzeniu edukacji żywieniowej  K\_U10 wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych  K\_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 zdrowia  K\_U15 udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego  K\_U20 przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia  K\_U22 obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze  K\_U25 w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej  K\_U54 rozpoznawać motywację pacjentów do działań prozdrowotnych, w tym do zmiany wzorów żywienia  K\_K02 zgodnego z zasadami współżycia społecznego i skutecznego sugerowania pacjentowi uzasadnionej potrzeby konsultacji medycznej  K\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowej  K\_K04 stawiania dobra pacjenta (klienta) oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych  K\_K05 przestrzegania praw pacjenta (klienta), w tym prawa pacjenta do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń  K\_K06 przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej | Wyposażenie gabinetu dietetycznego w zależności od typu prowadzonej działalności. 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. Indywidualizacja procesu dietoterapii i poradnictwa żywieniowego z uwzględnieniem stanu zdrowia, stylu życia i preferencji pacjenta. |
|  | Żywienie osób pracujących w służbach mundurowych/Żywienie w warunkach zmianowych i ekstremalnych | K\_U11 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłowa masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością)  K\_U18 zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą  K\_U28 zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznych | Wpływ charakteru pracy na zdrowie, metabolizm i potrzeby żywieniowe. Wyliczanie zapotrzebowania energetycznego dla różnych grup zawodowych o niestandardowym trybie pracy. Zapotrzebowanie na makro- i mikroskładniki odżywcze w warunkach wysokiej aktywności fizycznej i stresu, i ich dla wydolności fizycznej i regeneracji. Rola elektrolitów, witamin z grupy B, antyoksydantów i adaptogenów. Produkty liofilizowane i racje żywnościowe – skład, wartość odżywcza i praktyczne zastosowanie. |
|  | Edukacja diabetologiczna/Edukacja zdrowotna pacjenta z zaburzeniami metabolicznymi | K\_U12 zastosować wiedzę o interakcjach leków z żywnością i suplementami diety  K\_U18 zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą | Modele edukacji diabetologicznej – edukacja indywidualna i grupowa z uwzględnieniem nowoczesnych technologii w diabetologii. Zespół diabetologiczny – rola dietetyka, pielęgniarki, psychologa i lekarza. |
|  | 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. |
|  | Praktyka w szpitalu na oddziałach dziecięcych | K\_U09 wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej w prowadzeniu edukacji żywieniowej  K\_U27 posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego  K\_U28 zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznych  K\_U55 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z chorobami układu pokarmowego i metabolicznymi  K\_U36 zastosować w praktyce żywność dla szczególnych grup ludności  K\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowej  K\_K04 stawiania dobra pacjenta (klienta) oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych  K\_K05 przestrzegania praw pacjenta (klienta), w tym prawa pacjenta do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń  K\_K06 przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej | Praktyczne 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. |
|  | Praktyka w placówce geriatrycznej lub oddziale geriatrycznym | K\_U24 zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku  K\_U36 zastosować w praktyce żywność dla szczególnych grup ludności  K\_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 zdrowia  K\_U15 udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego  K\_U16 pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem K\_U17 przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta  K\_U20 przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia  K\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowej  K\_K04 stawiania dobra pacjenta (klienta) oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych  K\_K05 przestrzegania praw pacjenta (klienta), w tym prawa pacjenta do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń  K\_K06 przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej | Ocena stanu odżywienia i sposobu żywienia osób w wieku starszym. Edukacja żywieniowa w wybranych jednostkach chorobowych, uwzględniająca wielochorobowość w grupie osób starszych. Tworzenie jadłospisów dla osób starszych uwzględniających szczególne potrzeby żywieniowe (problemy z gryzieniem, obniżonym łaknieniem, wybiórczością pokarmową). |
|  | Praktyka w szpitalu dla dorosłych | K\_U09 wykorzystać podstawy wiedzy psychologicznej w prowadzeniu edukacji żywieniowej  K\_U27 posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego  K\_U28 zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznych  K\_U55 rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z chorobami układu pokarmowego i metabolicznymi  K\_U36 zastosować w praktyce żywność dla szczególnych grup ludności  K\_K03 przestrzegania zasad etyki zawodowej  K\_K04 stawiania dobra pacjenta (klienta) oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych  K\_K05 przestrzegania praw pacjenta (klienta), w tym prawa pacjenta do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń  K\_K06 przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej | Praktyczne aspekty postępowania dietetycznego u pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi przebywającymi w szpitalu.Techniki oceny stanu odżywienia (pomiar wskaźników antropometrycznych, analiza składu ciała, ocena diety, wskaźniki biochemiczne). Edukacja żuywieniowa i postępowanie dietetyczne w zależności od rodzaju schorzenia. |
|  | Seminarium Licencjackie 2 i 3 | K\_U72 zastosować zdobytą wiedzę teoretyczną do analizy i rozwiązania wybranego problemu badawczego, dobrać adekwatne metody badawcze do tematyki pracy dyplomowej oraz krytycznie ocenić i selekcjonować informacje potrzebne do realizacji celu pracy  K\_U38 korzystać z piśmiennictwa naukowego  K\_K01 świadomego przekraczania własnych ograniczeń i zwracania się do innych specjalistów  K\_K08 brania odpowiedzialności za działania własne i do właściwej organizacji pracy własnej  K\_K09 stałego dokształcania się | Kompleksowe przygotowanie studentów do egzaminu licencjackiego. Zajęcia mają na celu uporządkowanie i ugruntowanie wiedzy zdobytej podczas studiów, rozwinięcie umiejętności analizy przypadków klinicznych oraz doskonalenie kompetencji w zakresie prezentowania i argumentowania zagadnień z obszaru dietetyki.  Podczas seminarium studenci zapoznają się z zakresem tematycznym egzaminu, analizują przykładowe pytania egzaminacyjne, uczestniczą w dyskusjach oraz przeprowadzają symulacje odpowiedzi ustnych i pisemnych. |

\*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[[2]](#footnote-2) | **Efekty uczenia się[[3]](#footnote-3)**  po ukończeniu studiów absolwent: | PRK[[4]](#footnote-4) |
| **WIEDZA** (zna i rozumie) | | |
| K\_W01 | podstawy chemii ogólnej i nieorganicznej | P6S\_WG |
| 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 metabolicznych na stan odżywienia | P6S\_WG |
| K\_W54 | zmiany organiczne i czynnościowe zachodzące pod wpływem chorób metabolicznych i układu pokarmowego | 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\_W57 | zasady postępowania żywieniowego i suplementacji w różnych rodzajach sportów | P6S\_WG |
| K\_W58 | założenia i znaczenie badań epidemiologicznych dotyczących związków miedzy żywieniem a występowaniem chorób | P6S\_WG |
| K\_W59 | zasady i znaczenie stosowania suplementów diety | P6S\_WG |
| K\_W60 | zasady postępowania dietetycznego w chorobach kości i stawów, nerek, przewodu pokarmowego, alergiach i nie tolerancjach pokarmowych, chorobach przebiegających z zaburzeniami metabolicznymi, w zależności od stopnia zaawansowania choroby | P6S\_WG |
| K\_W61 | ocenić składniki i produkty o działaniu pro- i przeciwzapalnym | P6S\_WG |
| K\_W62 | metody oceny sposobu żywienia stosowane w badaniach demograficznych | P6S\_WG |
| K\_W63 | przebieg podstawowych szlaków metabolicznych, mechanizmów ich regulacji oraz efektów metabolicznych wynikających z niewłaściwego odżywiania | P6S\_WG |
| K\_W64 | najnowsze trendy i innowacyjne technologie w produkcji żywności | P6S\_WG |
| K\_W65 | wpływ nowych technologii żywności na zdrowie konsumentów oraz środowisko, analizując aktualne badania naukowe i regulacje prawne. | P6S\_WG |
| K\_W66 | procesy biotechnologiczne wykorzystywane w przemyśle spożywczym, takie jak fermentacja, biotransformacja i inżynieria genetyczna | P6S\_WG |
| K\_W67 | główne grupy organizmów wykorzystywanych w biotechnologii żywności, w tym mikroorganizmy, rośliny i zwierzęta modyfikowane genetycznie (GMO) | P6S\_WG |
| K\_W68 | wpływ modyfikacji genetycznych na właściwości żywności, w tym jej wartość odżywczą i potencjalne ryzyko dla zdrowia | P6S\_WG |
| K\_W69 | innowacyjne technologie biotechnologiczne stosowane w produkcji żywności, takie jak produkcja białek rekombinowanych, hodowla komórkowa i biosynteza składników odżywczych | P6S\_WG |
| K\_W70 | żywność funkcjonalną i nutraceutyki rozumiejąc ich skład, mechanizmy działania i potencjalny wpływ na zdrowie | P6S\_WG |
| K\_W71 | podstawy naukowe dotyczące bioaktywnych składników żywności i ich roli w profilaktyce oraz wspomaganiu leczenia chorób dietozależnych | P6S\_WG |
| K\_W72 | regulacje prawne, wymagania bezpieczeństwa i zasady znakowania dotyczące żywności funkcjonalnej i suplementów diety | P6S\_WK |
| K\_W73 | podstawowe i zaawansowane wskaźniki laboratoryjne wykorzystywane w diagnostyce chorób dietozależnych, ocenie stanu odżywienia oraz monitorowaniu skuteczności dietoterapii, uwzględniając czynniki wpływające na wynik badania | P6S\_WG |
| K\_W74 | podstawowe zagadnienia z wybranej dziedziny humanistycznej lub społecznej, które wspierają jego rozwój osobisty i zawodowy | P6S\_WG |
| K\_W75 | podstawy statystyki |  |
| **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\_U19 | wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia | P6S\_UW |
| K\_U20 | przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia | P6S\_UW |
| K\_U21 | dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw | P6S\_UW |
| K\_U22 | obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze | P6S\_UW |
| K\_U23 | określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych | P6S\_UW |
| K\_U24 | zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku | P6S\_UW |
| K\_U25 | w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej | P6S\_UW |
| K\_U26 | zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej | P6S\_UW |
| K\_U27 | posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego | P6S\_UW |
| K\_U28 | zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania i leczenia chorób układu pokarmowego i metabolicznych | P6S\_UW |
| K\_U29 | obsługiwać programy komputerowe do pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem | P6S\_UW |
| K\_U30 | porozumiewać się w języku obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację | P6S\_UK |
| K\_U31 | udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia | P6S\_UO |
| K\_U32 | stosować się do zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii | P6S\_UW |
| K\_U33 | wykorzystać w praktyce wiedzę z historii żywności, żywienia i diet | P6S\_UW |
| K\_U34 | wykorzystać w praktyce wiedzę z higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności | P6S\_UW |
| K\_U35 | wykorzystać w praktyce wiedzę z towaroznawstwa żywności | P6S\_UW |
| K\_U36 | zastosować w praktyce żywność dla szczególnych grup ludności | P6S\_UW |
| K\_U37 | opracować wyniki badań żywieniowych z zastosowaniem znajomości podstawowych pojęć statystyki opisowej | P6S\_UW |
| K\_U38 | korzystać z piśmiennictwa naukowego | P6S\_UU |
| K\_U39 | używać właściwej terminologii anatomicznej, precyzyjne opisać położenie poszczególnych narządów i wyjaśnić zależności między narządami | P6S\_UW |
| K\_U40 | wykonać proste testy czynnościowe oceniające człowieka jako układ regulacji stabilnej (testy obciążeniowe, wysiłkowe) | P6S\_UW |
| K\_U41 | udzielić wyjaśnień dotyczących badania przesiewowego noworodków | P6S\_UW |
| K\_U42 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu mikrobiologii ogólnej i żywności | P6S\_UW |
| K\_U43 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu parazytologii | P6S\_UW |
| K\_U44 | 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\_U45 | wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu chemii żywności | P6S\_UW |
| K\_U46 | zinterpretować regulacje prawne w dziedzinie ochrony zdrowia | P6S\_UW |
| K\_U47 | sformułować opinie na temat spraw społecznych | P6S\_UW |
| K\_U48 | wykonać podstawowe analizy z zakresu chemii organicznej | P6S\_UW |
| K\_U49 | udzielić informacji o leczniczym surowcu roślinnym, określa jego skład chemiczny, aktywność biologiczną, działania uboczne i interakcje z innymi składnikami żywności | P6S\_UW |
| K\_U50 | identyfikować i opisywać składniki strukturalne komórek, tkanek i narządów metodami mikroskopowymi | P6S\_UW |
| K\_U51 | przeprowadzić obserwację mikroskopową, rysunek i opis obrazu spod mikroskopu oraz potrafi ocenić czystość mikrobiologiczną otoczenia i opakowań | P6S\_UW |
| K\_U52 | opisywać i tłumaczyć mechanizmy i procesy immunologiczne w warunkach zdrowia i choroby | P6S\_UW |
| K\_U53 | wykorzystywać wiedzę dotyczącą własności intelektualnej w działalności gospodarczej | P6S\_UK |
| K\_U54 | rozpoznawać motywację pacjentów do działań prozdrowotnych, w tym do zmiany wzorów żywienia | P6S\_UK |
| K\_U55 | rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z chorobami układu pokarmowego i metabolicznymi | P6S\_UW |
| K\_U56 | ułożyć jadłospisy w wybranych jednostkach chorobowych uwzględniające regionalne zwyczaje żywieniowe | P6S\_UW |
| K\_U57 | ułożyć jadłospisy zgodne z zasadami wybranych diet alternatywnych zalecanych w terapii wybranych jednostek chorobowych | P6S\_UW |
| K\_U58 | wykorzystywać wiedzę dotyczącą podstaw biochemii ogólnej i klinicznej | P6S\_UW |
| K\_U59 | opracować plany żywienia zbiorowego dla dzieci w placówkach opiekuńczo-wychowawczych z uwzględnieniem obowiązujących przepisów | P6S\_UK |
| K\_U60 | zastosować w praktyce komponowanie składu żywności przeznaczonej do konsumpcji w kuchni instytucji opiekuńczo-wychowawczej | P6S\_UK |
| K\_U61 | analizować i przewidywać kierunek procesów biochemicznych w zależności od stanu energetycznego organizmu i warunków metabolicznych | P6S\_UW |
| K\_U62 | analizować składy i właściwości żywności nowej generacji, oceniając ich potencjalny wpływ na zdrowie i dietę konsumentów | P6S\_UW |
| K\_U63 | ocenić innowacyjne produkty spożywcze pod kątem ich zgodności z obowiązującymi normami, trendami konsumenckimi i założeniami zrównoważonego rozwoju | P6S\_UW |
| K\_U64 | rozpoznać problemy żywieniowe i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywienie, nadwaga, otyłość) oraz zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych, chorób dietozależnych lub urazów, uwzględniając specyfikę pracy w poradni i szpitalu | P6S\_UW |
| K\_U65 | przeprowadzić wywiad żywieniowy, ocenić stan odżywienia na podstawie badań przesiewowych oraz udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego, dostosowując zalecenia do indywidualnych potrzeb pacjenta | P6S\_UW |
| K\_U66 | prowadzić edukację żywieniową dla pacjentów, ich rodzin i personelu medycznego, a także przygotowywać materiały edukacyjne i zalecenia dietetyczne wspierające prewencję i leczenie chorób dietozależnych oraz zaburzeń metabolicznych | P6S\_UW |
| K\_U67 | obsługiwać programy komputerowe do analizy danych żywieniowych i dokumentowania postępowania dietetycznego, wspierające proces planowania i monitorowania terapii żywieniowej | P6S\_UW |
| K\_U68 | analizować skład i deklarowane właściwości prozdrowotne produktów funkcjonalnych, nutraceutyków i suplementów diety, weryfikując ich zasadność na podstawie dostępnych badań naukowych | P6S\_UW |
| K\_U69 | dobrać odpowiednie produkty funkcjonalne i suplementy diety do indywidualnych potrzeb pacjenta, uwzględniając stan zdrowia, styl życia i potencjalne interakcje składników | P6S\_UW |
| K\_U70 | interpretować wyniki badań naukowych dotyczących żywności funkcjonalnej i suplementów, krytycznie oceniając ich jakość i praktyczne zastosowanie | P6S\_UW |
| K\_U71 | analizować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych w kontekście oceny stanu zdrowia, planowania żywienia i monitorowania leczenia dietetycznego | P6S\_UW |
| K\_U72 | zastosować zdobytą wiedzę teoretyczną do analizy i rozwiązania wybranego problemu badawczego, dobrać adekwatne metody badawcze do tematyki pracy dyplomowej oraz krytycznie ocenić i selekcjonować informacje potrzebne do realizacji celu pracy | P6S\_UK |
| K\_U73 | zastosować zdobytą wiedzę w praktyce, rozwijając kompetencje komunikacyjne, refleksję nad wartościami i różnorodnością społeczną | P6S\_UK |
| K\_U74 | zapoznać się ze schematem przygotowywania żywienia (przez dział żywienia lub przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie szpitala) oraz ze schematami logistyki poprzez uczestnictwo i obserwacje organizacji pracy | P6S\_UW |
| K\_U75 | zapoznać się z przepisami sanitarno-epidemiologicznych oraz metodami zapobiegania zakażeniom szpitalnym poprzez obserwacje i naukę funkcjonowania działów żywieniowych w szpitalu | P6S\_UW |
| **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 (klienta) oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych | P6S\_KO |
| K\_K05 | przestrzegania praw pacjenta (klienta), 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 |
| K\_K09 | stałego dokształcania się | 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. Załącznik zmieniony uchwałą nr 2757 Senatu UMW z dnia 28 maja 2025 r. [↑](#footnote-ref-1)
2. 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-2)
3. Liczba dowolna (należy dodać lub usunąć wiersze tabeli w razie potrzeby). [↑](#footnote-ref-3)
4. Wpisać symbol z Polskich Ram Kwalifikacji [↑](#footnote-ref-4)