

Informacje ogólne o kierunku studiów

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Poziom kształcenia	I stopnia
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	6, 180 ECTS
Profil kształcenia	praktyczny
Formy studiów	stacjonarne
Tytuł zawodowy uzyskany przez absolwenta	licencjat
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji	VI

kierunek - dietetyka
poziom studiów - studia I stopnia I rok
forma - studia stacjonarne
cykl kształcenia - 2023-2026
rok akademicki - 2023-2024
rok 1

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr 1						Semestr 2						Sposób zaliczenia zajęć	Treści programowe	Symbole efektów uczenia się	
			Liczba godzin form zajęć						Liczba godzin form zajęć									
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie				
Anatomia człowieka	4	60	10		4	16				10		4	16			egzamin	w trakcie zajęć studenci zdobywają wiedzę z zakresu budowy i funkcji biernego i czynnego układu narządów ruchu, układu nerwowego, pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowo – płciowego, dokrewnego i powłoki wspólnej.	K_U01,K_W01,K_W02,K5,
Biochemia ogólna	4	60							30		6	24				egzamin	Omawiane będą zagadnienia związane z metabolizmem energetycznym, metabolizm niektórych aminokwasów, metabolizm żelaza, metabolizm niektórych witamin; stres oksydacyjny.	K_U02,K_W04,K1,K5,
Biochemia wysiłku fizycznego	2	30							15		3	12				zaliczenie z oceną	Na zajęciach student zapozna się z metabolizmem energetycznym mięśni szkieletowych oraz zmianami w metabolizmie jakie indukuje trening oraz rolę diety.	K_U05,K_W04,K1,
Chemia żywności	5	60	30		6	24										egzamin	Pierwiastki i sole mineralne występujące w produktach żywnościowych. Charakterystyka składników żywności: białek, lipidów prostych i złożonych, sacharydów prostych i złożonych oraz witamin. Barwniki naturalne i bioaktywne składniki żywności.	K_W05,K7,
Edukacja informacyjna		2	2													zaliczenie	Zapoznanie studentów z działalnością Biblioteki Głównej GUMed, jej zasobami i świadczonymi usługami, jako element wspierający procesy dydaktyczne.	K_U11,K1,K6,K8,
Ekonomika i finansowanie w ochronie zdrowia	1	15							15							zaliczenie z oceną	Wprowadzenie w zagadnienia dotyczące ekonomicznych i finansowych aspektów obrotu gospodarczego, fundamentalnych teorii ekonomicznych oraz finansowania systemu zdrowia	K_U29,K_W08,K_W21,K5,
Etyka i filozofia	1	20	20													zaliczenie z oceną	Zajęcia ukazują podstawowe zagadnienia filozofii, jej głównych dziedzin (zwłaszcza etyki) oraz nurtów i koncepcji filozoficznych i etycznych, które ukształtowały współczesną kulturę; zapoznają z problematyką etyki zawodowej.	K_U27,K_U28,K_W14,K1,K2,K3,K4,K5,K8,
Fizjologia człowieka	4	50	30		5	15										egzamin	Podstawy teoretyczne dotyczące funkcjonowania wszystkich układów organizmu ludzkiego w aspekcie jego fizjologii.	K_U01,K_W01,K_W02,K6,K7,
Historia kultury	1	10	10													zaliczenie z oceną	Historia i ewolucja pojęcia kultura; źródła historyczne dotyczące historii i kultury żywienia; różnice kulturowe współczesnego świata i ich tło historyczne.	K_W08,K1,K2,K5,

Język obcy	2	30			30										zaliczenie z oceną	Ćwiczenia utrwalające, reaktywujące i rozwijające umiejętności językowe. Uczelnia, kształcenie i system ochrony zdrowia w Polsce i za granicą, elementy anatomii, zdrowie i choroba, zdrowy tryb życia.	K_U12,K1,K5,
Język obcy zawodowy	2	30								30					zaliczenie z oceną	Elementy anatomii człowieka - układ pokarmowy, choroby układu pokarmowego, odżywianie, piramida żywieniowa, zdrowy tryb życia, BMI, jednostki chorobowe i diety specjalistyczne, ochrona zdrowia i profilaktyka, komunikacja z pacjentem.	K_U12,K1,K5,
Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	30	10		10	10									zaliczenie z oceną	Resuscytacja krążeniowo-oddechowa u dorosłych - wytyczne ERC/PRC 2021 z uwzględnieniem zmian narzuconych przez wytyczne COVID-19. Zakres działań w obszarze udzielania pierwszej pomocy. Postępowanie w sytuacjach szczególnych. Podstawy prawne.	K_U15,K1,K1_W36_21,K5,K6,K8,
Logika	1	20			20										zaliczenie z oceną	Na zajęciach zostaną omówione najważniejsze zagadnienia dotyczące semiotyki logicznej oraz wybrane elementy logiki formalnej i metodologii nauk.	K1_K10_21,K1_U35_21,K1_W34_21,K5,
Marketing usług	1	15								15					zaliczenie z oceną	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami marketingu usług, w tym m.in. z głównymi założeniami marketingu, stosowanymi koncepcjami oraz z narzędziami wykorzystywanymi w działaniach marketingowych.	K1_W35_21,
Organizacja ochrony zdrowia	1	15								15					zaliczenie z oceną	Elementy teorii organizacji i zarządzania, Funkcjonowanie systemu ochrony zdrowia, Formy organizacyjne świadczeniodawców, Źródła finansowania sektora usług medycznych,	K_U28,K_W20,K_W21,K1_K11_21,
Podstawy epidemiologii	1	20								20					zaliczenie z oceną	Zajęcia koncentrują się wokół współczesnych wyzwań stawianych epidemiologii. Poruszone zostaną takie zagadnienia, jak: znaczenie epidemiologii we współczesnej medycynie oraz naukach o zdrowiu ze szczególnym uwzględnieniem metod prewencji	K_U18,K_U26,K_U27,K_W08,K_W11,K_W19,K_W22,K5,
Podstawy genetyki	2	30			30										zaliczenie z oceną	Podstawy genetyki molekularnej i cytogenetyki, choroby genetyczne człowieka, zaburzenia różnicowania płci, mutageneza i teratogeneza, onkogenetyka, diagnostyka prenatalna, genetyka populacyjna i podstawy ekogenetyki.	K_U09,K_W09,K_W10,K1,K5,
Podstawy zarządzania przedsiębiorstwem	1	15							8	5	2				zaliczenie z oceną	Studenci poznają podstawowe zagadnienia dotycząc funkcjonowania organizacji we współczesnym świecie. Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do realizacji własnej przedsiębiorczości.	K_W21,K6,
Podstawy żywienia człowieka	7	95	30		5	15			25	5	15				egzamin	Podstawowe wiadomości na temat budowy i znaczenia białek, tłuszczów i węglowodanów oraz konsekwencji z nadmiaru i niedoboru składników mineralnych i witamin. Całkowity wydatek energetyczny człowieka z czynnikami na niego wpływającymi.	K_U07,K_U20,K_W01,K_W02,K_W11,K1,K2,K3,K8,

Prawo w ochronie zdrowia	1	20							20						zaliczenie z oceną	1. Podstawy prawa 2. podstawy prawne wykonywania zawodów medycznych, samorządy zawodowe 3. Prawa pacjenta 4. podstawowe zagadnienia związane z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia.	K_U24,K_U25,K_W14,K_W20,K_W21,K3,K4,K8,
Socjologia ogólna	1	20	20												zaliczenie z oceną	Mechanizmy funkcjonowania człowieka w społeczeństwie. Wpływ czynników społecznych i kulturowych na zdrowie i chorobę.	K_W08,K_W19,K_W22,K2,
Statystyka	2	30							5		25				zaliczenie z oceną	Statystyka opisowa, analiza korelacji i regresji jako podstawowe metody analizy danych w Dietetyce i naukach medycznych.	K_U11,K1,K6,K8,
Szkolenie BHP		4	4												zaliczenie	student zapoznaje się z zagadnieniami bezpiecznej pracy podczas zajęć. Poznaje przepisy prawne, instrukcje i procedury zachowania w laboratorium oraz podczas wypadku, awarii, pożaru. Poznaje podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy.	K_U15,K1_W36_21,K7,
Technologia informacyjna	2	30	10					20							zaliczenie z oceną	Metody i narzędzia informatyczne m. in. aplikacje stosowane w służbie zdrowia, programy bazodanowe, prezentacyjne oraz graficzne. Zasady korzystania z usług wykorzystujących internet, w tym telemedycyny jako narzędzia wspomagającego pracę.	K_U11,K4,K6,K8,
Wychowanie fizyczne		30			30										zaliczenie	Ćwiczenia ogólnorozwojowe, ćwiczenia wzmacniające i rozciągające. Testy wiedzy o kulturze fizycznej, testy sprawnościowe .	K_U01,K_W22,K1,
Praktyka zawodowa (w trakcie roku akademickiego i wakacji) w dziale żywienia, magazynie żywnościowym lub w kuchni ogólnej szpitala (225 godz.) z zakresu technologii potraw (135 godz.).	12	360													zaliczenie	Zapoznanie z procesem planowania menu/jadłospisów. Przebieg produkcji potraw, metody przechowywania żywności, zasady planowania zakupów żywności. Prawidłowe wykorzystanie produktów w żywieniu. Ekonomiczne warunki realizacji jadłospisów.	K_U02,K_U06,K_U07,K_U11,K_U13,K_U17,K_U21,K_W03,K_W05,K_W11,K_W15,K_W22,K1,K2,K3,K4,K5,K6,K7,K8,

kierunek - dietetyka
poziom studiów - studia I stopnia II rok
forma - studia stacjonarne
cykl kształcenia - 2022-2025
rok akademicki - 2023-2024
rok 2

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr 3						Semestr 4						Sposób zaliczenia zajęć	Treści programowe	Symbole efektów uczenia się
			Liczba godzin form zajęć						Liczba godzin form zajęć								
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie			
Biochemia kliniczna	1,5	30								30					zaliczenie z oceną	Zajęcia mają na celu zapoznanie studentów z podstawowymi patomechanizmami różnych stanów chorobowych i możliwościami diagnostyki laboratoryjnej w tym zakresie.	K5, K1, K_U02, K_W16, K_W03, K_W02
Biochemia żywności	4	45	20		10	15									egzamin	Metabolizm węglowodanów i lipidów w komórkach roślinnych i zwierzęcych. Procesy biochemiczne zachodzące w produktach żywnościowych. Wykorzystanie enzymów w przetwórstwie żywności.	K5, K5, K5, K_W03, K_W03, K1_U34_21, K1, K1_U34_21, K1, K7, K_W03, K1_U34_21, K1
Fizjologia wysiłku fizycznego	2	30							20		2	8			egzamin	Omawiane będą zmiany adaptacyjne w układzie krążenia i mięśniach szkieletowych indukowane treningiem sportowym, endokrynną funkcją mięśni szkieletowych i wpływ diet, temperatury i wysiłku fizycznego na ten proces.	K1, K1, K1, K_U05, K_U05, K_U05, K_W04, K_W04, K_W04
Język obcy zawodowy	4	60			30						30				egzamin	Wybrane choroby i zaburzenia układu żołądkowo-jelitowego, typy leków, rodzaje diet i ich charakterystyka, głodówki, jedzenie śmieciowe, zdrowy styl życia, prawidłowe żywienie różnych grup pacjentów (np. dzieci, kobiety w ciąży).	K5, K1, K_U12
Kliniczny zarys chorób	1,5	30							30						zaliczenie z oceną	Podczas zajęć z przedmiotu Kliniczny zarys chorób studencie zdobędą podstawową wiedzę dotyczącą obrazu klinicznego, diagnostyki i postępowania w wybranych jednostkach chorobowych.	K_U02, K_U14, K_U15, K1, K2, K4, K5, K8
Mikrobiologia ogólna i żywności	2	30	15		4	11									zaliczenie z oceną	W ramach przedmiotu zostaną omówione zagadnienia z mikrobiologii ogólnej i żywności oraz przeprowadzone będą analizy wykorzystywane w badaniach mikrobiologicznych żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.	K_U04, K_W03, K_W03, K5, K7, K_U04, K_W03, K_U04
Nutraceutyki	1,5	20							20						zaliczenie z oceną	Nutraceutyki, definicja, relacje z żywnością, lekami, pożądane cechy prozdrowotne, przemiany zachodzące w organizmie człowieka. Wybrane przykłady, analiza piśmiennictwa. Zagrożenia związane z substancjami o aktywności biologicznej.	K_U02, K_W03
Nutrigenomika i nutrigenetyka	2	20		20											egzamin	Genomika, nutrigenomika, nutrigenetyka, transkryptomika, proteomika, metabolomika. Wpływ żywienia na ekspresję genów, transkryptom. Zmienność genetyczna a przemiany substancji pokarmowych, metabolom człowieka. Żywienie a zmienność epigenetyczna.	K_W03, K5, K1, K_U09, K_U02, K_W13, K_W09
Opakowalnictwo	1	15	15												zaliczenie z oceną	Rynek opakowań do żywności w Polsce i na świecie. Reakcje opakowań z żywnością. Potencjalne zagrożenia wynikające ze stosowania opakowań. Zagrożenia związane z kontaktem opakowań z żywnością.	K1_W25_21, K1_U31_21, K1_W28_21, K5, K1, K_U06, K_W05

Parazytologia	2	30							10	15	5				zaliczenie z oceną	Wybrane pasożyty przenoszone drogą pokarmową i stawonogi o znaczeniu medycznym; budowa pasożytów, cykle rozwojowe, drogi i wrota inwazji, objawy zarażenia, diagnostyka i profilaktyka zarażeń; stawonogi jako szkodniki magazynowe	K7, K1, K7, K_U08, K1_W28_21, K1, K_W03, K5, K_W08, K_U08, K1_W28_21, K1, K_W03, K1_K10_21, K_W08, K5, K1_W28_21, K_W03, K5, K1_K10_21
Patologia	2	30	20		8	2									zaliczenie z oceną	Patologia, w tym patofizjologia i podstawy patomorfologii w ujęciu pato- klinicznym. Choroby układu pokarmowego, z uwzględnieniem podstaw praktyki dietetycznej.	K_U14, K_U21, K1_K10_21, K5, K_U01, K_U21, K1, K5, K6, K_U01, K_U14, K1, K1_K10_21, K6, K1_W25_21, K1_W25_21, K1_W33_21, K1_W33_21, K_W01, K_W01, K_W01, K_W01, K_W02, K_W02, K_W02, K_W08, K_W08, K_W09, K_W09, K_W09, K_W16, K_W16, K_W16, K_W17, K_W17
Podstawy dietetyki	6	100							45	14	41				egzamin	Treści programowe dotyczyć będą przekazywania aktualnej wiedzy z zakresu zaleceń żywieniowych w różnych jednostkach chorobowych oraz zdobywania umiejętności praktycznych tj. układania jadospisów w poszczególnych jednostkach chorobowych.	K5, K5, K5, K4, K4, K4, K3, K3, K3, K1, K1, K1, K_U20, K_U20, K_U20, K_U20, K_U16, K_U16, K_U16, K_U14, K_U14, K_U14, K_W16, K_W16, K_W16
Podstawy psychologii	1	20	20												zaliczenie z oceną	Treść wykładów dotyczy poznania procesów emocjonalno-motywacyjnych, osobowości, procesów poznawczych, komunikacji, interpersonalnej, psychologii społecznej.	K_U07, K5, K4, K3, K2, K1, K_U06, K_U08, K_W07, K1_K10_21
Promocja zdrowia	1	20		20											zaliczenie z oceną	Podstawowe pojęcia promocji zdrowia: edukacja zdrowotna i prozdrowotna polityka publiczna. Zachowania zdrowotne, strategie interwencyjne w promocji zdrowia. Styl życia, jego kształtowanie i wpływ na zdrowie, promocja zdrowia w pracy dietetyka.	K_W08, K_W22, K_U26, K_U28, K1
Rehabilitacja medyczna	2	30		15	8	7									zaliczenie z oceną	podstawowe pojęcia i definicje związane z rehabilitacją; zagadnienia związane z rehabilitacją pacjentów z chorobami układu nerwowego, oddechowego, narządu ruchu i układu sercowo-naczyniowego; zespół rehabilitacyjny, metody rehabilitacji	K_U06, K_W11, K_W12, K_U07, K_U16, K_U18, K1, K3, K_W06, K_W11, K_U07, K_U16, K1, K3, K_U18, K1, K_U10, K_W18, K_W18, K_U21, K_U21, K_U10, K_U10, K_W18
Technologia żywności pochodzenia roślinnego	3	45	25		4	16									egzamin	Omówienie poszczególnych technologii stosowanych w przetwórstwie produktów pochodzenia roślinnego.	K6, K6, K5, K5, K1, K1, K1, K_U17, K_U17, K_U17, K_U06, K_U06, K_U06, K_W15, K_W15, K_W15, K_W05, K_W05, K_W05
Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	3	45							25	4	16				egzamin	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego (mleka i nabiału, mięsa trzody chlewnej i bydła, ryb i owoców morza). Technologia produkcji miodu.	K_U16, K_U16, K_U16, K7, K6, K5, K_U17, K_U17, K_U06, K_U06, K_W15, K_W15, K_W05, K_W05, K_U15, K_U06, K_U17, K5, K6, K7, K5, K6, K7, K_U05, K1_W27_21, K1_W28_21, K1_U34_21, K1_W28_21, K1_U34_21, K1_W28_21, K1_U34_21
Wychowanie fizyczne		30			30										zaliczenie	Ćwiczenia ogólnorozwojowe, ćwiczenia wzmacniające i rozciągające Testy wiedzy o kulturze fizycznej, testy sprawnościowe .	K_U18, K_U23, K_W02, K1, K8, K_W16, K_U14, K_U21, K5, K_W01, K_W17, K_U01, K_U20, K_W11, K1_K11_21, K_W22
Żywność ekologiczna	1,5	25							15	4	6				zaliczenie z oceną	Definicja rozwoju zrównoważonego. Rolnictwo ekologiczne - cele, wymogi, produkcja. Wymogi prawne dot. żywności ekologicznej. Wybrane badania dotyczące wartości odżywczej produktów ekologicznych i konwencjonalnych.	K_W10, K6, K6, K6, K5, K5, K1, K1, K1, K_U13, K_U13, K_U13, K_U06, K_U06, K_U06, K_W10, K_W10
Fakultety	6	90													zaliczenie z oceną		
Praktyka zawodowa (w trakcie roku akademickiego i wakacji) w poradni dietetycznej, dziale żywienia w szpitalu oraz w szpitalu dziecięcym (w oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej) lub w żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności - 380 godz.	13	380													zaliczenie	Praktyczne ustalanie jadospisów, jak również obliczanie wartości odżywczych oraz zapotrzebowania energ. pacjentów, planowanie i modyfikowanie programów leczenia dietetycznego, prowadzenia dokumentacji wykonywanych porad dietetycznych.	K_W05, K_U11, K5, K_U06, K_W03, K_U17, K7, K_W15, K_U13, K6

kierunek - dietetyka
poziom studiów - studia I stopnia III rok
forma - studia stacjonarne
cykl kształcenia - 2021-2024
rok akademicki - 2023-2024
rok 3

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr 5						Semestr 6						Sposób zaliczenia zajęć	Treści programowe	Symbole efektów uczenia się
			Liczba godzin form zajęć						Liczba godzin form zajęć								
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie			
Aktywność fizyczna w terapii nadwagi i otyłości	2	30		15	4	11									zaliczenie z oceną	Podstawy fizjologii, biochemii i endokrynologii związane z wysiłkiem fizycznym oraz terapią nadwagi i otyłości. Podstawowe założenia związane z dietetyką i suplementacją.	K_U05,K_U14,K_W04,K_W11,K_W22,
Analiza i ocena jakości żywności	4	70	20	20	6	24									egzamin	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z jakością żywności i systemami ją zabezpieczającymi, technikami analityki żywności, w tym metodologią pobierania próbek, oceną jakości żywności i suplementów diety.	K_U06,K_W03,K_W05,K_W11,K1_U30_21,K1_U34_21,K1_W23_21,K1_W24_21,K1_W27_21,K1_W28_21,K6,K7,
Dietetyka pediatryczna	3	50	30		5										egzamin	Żywienie dziecka zdrowego i chorego. Alergia i nietolerancja pokarmowa. Ocena stanu odżywienia, leczenie żywieniowe w pediatrii. Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej. Zaburzenia karmienia u dzieci. Żywienie dzieci z chorobami onkologicznymi.	K_U07,K_U16,K_U18,K_W06,K_W11,K_W12,K_W17,K1,K3,
Edukacja żywieniowa	2	40							25	11	4				zaliczenie z oceną	Treści programowe dotyczyć będą zagadnień teoretycznych i praktycznych (projekty eduk.) na temat prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i w wybranych jednostkach chorobowych, przeznaczonej dla odbiorców w różnych grupach wiekowych.	K_U23,K_U26,K_W07,K_W11,K1_K10_21,K5,
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2	30							15		11	4			zaliczenie z oceną	Materiał realizowany w trakcie zajęć obejmuje podstawowe zagadnienia z farmakologii oraz farmakoterapii chorób, głównie dietozależnych. Ponadto omawiane są interakcje między lekami oraz między lekami a pożywieniem.	K_U12,K_W13,K1_K10_21,K2,
Gastroenterologia	2	30		15	4										zaliczenie z oceną	Choroby wątroby i dróg żółciowych, choroby trzustki, choroby górnego i dolnego odcinka przewodu pokarmowego	K_U01,K_U09,K_U14,K_U16,K_U18,K_U19,K_U20,K_W01,K_W09,K_W16,K1_K10_21,K2,K3,K4,K7,K8,
Higiena żywności	2	40								15	10	15			zaliczenie z oceną	Charakterystyka zanieczyszczeń występujących w żywności żywności, metody ich oznaczania oraz wpływ na zdrowie. Systemy zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności. Zjawisko antybiotykooporności. Żywność a mikrobiom jelit.	K_U04,K1,K1_U31_21,K1_W23_21,K1_W26_21,K1_W28_21,

Metodologia badań naukowych	1	15		15												zaliczenie z oceną	Charakterystyka pisania pracy licencjackich i systemu cytowań. Podstawy statystyki w badaniach ankietowych. Metody tworzenia poprawnie kwestionariusza autorskiego.	K_U11,K1_K10_21,K1_U35_21,K1_W31_21,K1_W34_21,K5,
Ocena stanu odżywienia	4	45							20	6			19			egzamin	Metody przesiewowej i pogłębionej oceny stanu odżywienia.Narzędzia przesiewowej oceny stanu odżywienia rekomendowane przez ESPEN i POLSPEN, metody laboratoryjne, antropometryczne, wywiad żywieniowy	K_U14,K_U18,K_U19,K_W16,K1_K10_21,K2,K4,K5,K8,
Podstawy oceny sposobu żywienia	3,5	30		15	4	11										egzamin	Podstawowe metody oceny sposobu żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym - punktowa, preferencji, częstotliwości spożycia. Skale do badania postaw pacjentów w stosunku do zdrowia i diety o działaniu prozdrowotnym.	K_U07,K_U16,K_U18,K_W08,K_W11,K_W22,K1,K2,K3,
Prawo żywnościowe UE	1	25	25													zaliczenie z oceną	Przedstawienie początków oraz zakresu i celu funkcjonowania prawa żywnościowego. Omówienie najważniejszych dokumentów, systemów i organów (krajowych i europejskich), regulujących i nadzorujących kwestie przynależące do prawa żywnościowego.	K_U24,K1,K1_U30_21,K1_W26_21,K1_W27_21,K1_W28_21,K5,
Propedeutka onkologii	3	60	30	15	4	11										zaliczenie z oceną	Podstawowa wiedza o nowotworach: profilaktyce zachorowań, powstawaniu najczęściej występujących nowotworów,, zasadach ich leczenia, w tym leczenia skojarzonego.	K_U01,K_U14,K_U19,K_U21,K_U22,K_W16,K_W18,K_W22,K1,K2,K6,
Psychopatologia	2	30							20	8	2					zaliczenie z oceną	Tematyka zajęć obejmuje determinanty zachowania człowieka. Wpływ choroby somatycznej na funkcjonowanie. Funkcjonowanie w kontakcie z pacjentem wykorzystując dane z obserwacji siebie i pacjenta.	K_U08,K_U21,K_W06,K_W07,K_W08,K1,K2,
Technologia potraw dietetycznych	3	50							20	6	24					egzamin	Rola produkcji i przygotowania żywności w dietetyce. Straty wartości odżywczych podczas obróbki kulinarnej. Sposoby ograniczania strat jakości żywności.	K_U06,K_U16,K_U17,K_W05,K1,K1_W27_21,K1_W28_21,K6,K7,
Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	2	45							30	3	12					zaliczenie z oceną	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z oceną bezpieczeństwa żywności i suplementów diety pod kątem zawartych w nich substancji dodatkowych, toksycznych i antyodżywczych oraz ryzykiem zdrowotnym.	K_U06,K_W03,K_W13,K1,K1_U30_21,K1_U31_21,K1_U34_21,K1_W23_21,K1_W24_21,K1_W25_21,K1_W26_21,K6,K7,
Podstawy żywienia dojelitowego	2	40							20	5			15			zaliczenie z oceną	Podstawy żywienia dojelitowego. Definicje, wskazania,dostępny dojelitowe. Technika podaży, rodzaje diet przemysłowych i wskazania do ich stosowania. Określanie zapotrzebowania na składniki odżywcze. Powikłania.	K_U14,K_U18,K_U22,K_W16,K1,K3,

