

**Zajęcia lub grupy zajęć, niezależnie od formy ich prowadzenia, wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów**

**Kierunek** – dietetyka

**Poziom studiów** – studia I stopnia

**Profil** – praktyczny

**Forma studiów** – niestacjonarne

**Efekty uczenia się zatwierdzone** Uchwałą nr 55/2026 Senatu GUMed z dnia 30 marca 2026 r.

Lp.	Zajęcia/ grupa zajęć	Efekty uczenia się	Podstawowe treści programowe
1.	Anatomia człowieka	K_W01, K_W02, K_U01, K_K05	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.
2.	Chemia żywności	K_W05, K_K01, K_K05, K_K07	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.
3.	Edukacja informacyjna	K_U11	Zapoznanie studentów z działalnością Biblioteki Głównej GUMed, jej zasobami i świadczonymi usługami, jako element wspierający procesy dydaktyczne.
4.	Etyka i filozofia	K_W14, K_W32, K_U27, K_U28, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K08	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.

5.	Fizjologia człowieka	K_W01, K_W02, K_U01, K_K06, K_K07	Podstawy teoretyczne dotyczące funkcjonowania wszystkich układów organizmu ludzkiego w aspekcie jego fizjologii.
6.	Historia kultury	K_W08, K_W29, K_U32, K_K01, K_K02, K_K05	Historia i ewolucja pojęcia kultura; źródła historyczne dotyczące historii i kultury żywienia; różnice kulturowe współczesnego świata i ich tło historyczne.
7.	Język obcy	K_W30, K_U12, K_K01, K_K05	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.
8.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	K_W36, K_K08, K_K06, K_K05	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.
9.	Logika	K_W34, K_U35, K_K05, K_K10	Na zajęciach zostaną omówione najważniejsze zagadnienia dotyczące semiotyki logicznej oraz wybrane elementy logiki formalnej i metodologii nauk.
10.	Podstawy genetyki	K_W09, K_W10, K_U09, K_K01, K_K05	Podstawy genetyki molekularnej i cytogenetyki, choroby genetyczne człowieka, zaburzenia różnicowania płci, mutagenesa i teratogenesa, onkogenetyka, diagnostyka prenatalna, genetyka populacyjna i podstawy ekogenetyki.
11.	Podstawy psychologii	K_W06, K_W07, K_U08, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K10	Treść wykładów dotyczy poznania procesów emocjonalno-motywacyjnych, osobowości, procesów poznawczych, komunikacji, interpersonalnej, psychologii społecznej.
12.	Socjologia ogólna	K_W08, K_W19, K_W22, K_K02	Mechanizmy funkcjonowania człowieka w społeczeństwie. Wpływ czynników społecznych i kulturowych na zdrowie i chorobę.
13.	Szkolenie BHP	K_W36, K_U15, K_K07	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.
14.	Technologia informacyjna	K_U11, K_K04, K_K06, K_K08	Zajęcia obejmują wykorzystanie narzędzi informatycznych w pracy dietetyka: opracowanie materiałów edukacyjnych, dokumentacji i raportów, analiza danych żywieniowych, wyszukiwanie badań oraz zasady RODO.
15.	Biochemia ogólna	K_W04, K_U02, K_K01, K_K05	Omawiane będą zagadnienia związane z metabolizmem energetycznym, metabolizm niektórych aminokwasów, metabolizm żelaza, metabolizm niektórych witamin, stres oksydacyjny.
16.	Biochemia wysiłku fizycznego	K_W04, K_U05, K_K01	Na zajęciach student zapozna się z metabolizmem energetycznym mięśni szkieletowych oraz zmianami w metabolizmie jakie indukuje trening oraz rolę diety.
17.	Język obcy zawodowy	K_U12, K_K01, K_K05	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.
18.	Podstawy epidemiologii	K_W08, K_W11, K_W19, K_W22, K_U05, K_U18, K_U26, K_U27, K_K05	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.
19.	Podstawy żywienia człowieka	K_W01, K_W02, K_W11, K_U07, K_U20, K_K01, K_K02, K_K03, K_K08	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.
20.	Praktyka zawodowa w trakcie roku akademickiego i wakacji	K_W03, K_W05, K_W11, K_W15, K_W22, K_W28, K_U02, K_U06,	Zapoznanie z procesem planowania menu/jadłospisów. Przebieg produkcji potraw, metody przechowywania żywności, zasady planowania zakupów

		K_U07, K_U11, K_U13, K_U17, K_U21, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08	żywności. Prawidłowe wykorzystanie produktów w żywieniu. Ekonomiczne warunki realizacji jadłospisów.
21.	Prawo w ochronie zdrowia	K_W14, K_W20, K_W21, K_U24, K_U25, K_K03, K_K04, K_K08	1. Podstawy prawa; 2. podstawy prawne wykonywania zawodów medycznych, samorzady zawodowe; 3. prawa pacjenta; 4. podstawowe zagadnienia związane z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
22.	Statystyka	K_U11, K_K01, K_K06, K_K08	Zajęcia obejmują statystykę opisową i graficzną prezentację danych oraz podstawy wnioskowania statystycznego: testy parametryczne i nieparametryczne, korelację, regresję i test chi-kwadrat.
23.	Technologia żywności	K_W05, K_W15, K_W28, K_U06, K_U17, K_U34, K_K01, K_K05, K_K06, K_K07, K_W27	Podstawowe systemy i normy zapewniające bezpieczeństwo i jakość zdrowotną żywności podczas jej produkcji i przetwórstwa. Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze produkcyjnym i kontroli jakości żywności.
24.	Analiza i ocena jakości żywności	K_W03, K_W05, K_W11, K_W23, K_W24, K_U06, K_U30, K_U34, K_K06, K_K07, K_W27, K_W28	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.
25.	Biochemia żywności	K_W03, K_W11, K_U34, K_K01, K_K05, K_W01, K_K07	Metabolizm węglowodanów i lipidów w komórkach roślinnych i zwierzęcych. Procesy biochemiczne zachodzące w produktach żywnościowych. Wykorzystanie enzymów w przetwórstwie żywności.
26.	Mikrobiologia ogólna	K_W03, K_U04, K_K07, K_K05	W ramach przedmiotu zostaną omówione zagadnienia z mikrobiologii ogólnej i żywności oraz przeprowadzone będą analizy wykorzystywane w badaniach mikrobiologicznych żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.

27.	Opakowalnictwo	K_W05, K_W10, K_W15, K_W19, K_W25, K_W28, K_U06, K_U13, K_U31, K_K01, K_K05	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.
28.	Patologia	K_W01, K_W02, K_W08, K_W09, K_W16, K_W25, K_W33, K_U01, K_U02, K_U14, K_U21, K_K01, K_K05, K_K06, K_K10, K_W17	Patologia, w tym patofizjologia i podstawy patomorfologii w ujęciu pato-klinicznym. Choroby układu pokarmowego, z uwzględnieniem podstaw praktyki dietetycznej.
29.	Promocja zdrowia	K_W08, K_W22, K_U26, K_U28, K_K01	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.
30.	Towaroznawstwo żywności	K_W15, K_W23, K_U06, K_U30, K_K01, K_K05, K_K06, K_K07, K_W24, K_U34, K_K10	Podstawowe zasady przechowywania i przygotowywania produkty żywnościowych i potraw, podstawowy wpływ procesów technologicznych na żywność.
31.	Biochemia kliniczna	K_W02, K_W03, K_W16, K_U02, K_K01, K_K05	Zajęcia mają na celu zapoznanie studentów z podstawowymi patomechanizmami różnych stanów chorobowych i możliwościami diagnostyki laboratoryjnej w tym zakresie.
32.	Fizjologia wysiłku fizycznego	K_W04, K_U05, K_K01	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.
33.	Język obcy zawodowy	K_U12, K_K01, K_K05	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).
34.	Kliniczny zarys chorób	K_W01, K_W02, K_W03, K_W11,	Podczas zajęć z przedmiotu „Kliniczny zarys chorób” studenci zdobędą

		K_W16, K_W17, K_W22, K_U02, K_U14, K_U15, K_K01, K_K02, K_K04, K_K05, K_K08	podstawową wiedzę dotyczącą obrazu klinicznego, diagnostyki i postępowania w wybranych jednostkach chorobowych.
35.	Ocena stanu odżywienia	K_W16, K_U14, K_U18, K_U19, K_K05, K_K10, K_K02, K_K04, K_K08	Metody przesiewowej i pogłębionej oceny stanu odżywienia. Narzędzia przesiewowej oceny stanu odżywienia rekomendowane przez ESPEN i POLSPEN, metody laboratoryjne, antropometryczne, wywiad żywieniowy.
36.	Parazytologia	K_W08, K_W28, K_U03, K_K01, K_K05, K_K07, K_K10	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.
37.	Podstawy dietetyki	K_W04, K_W06, K_W11, K_W15, K_W16, K_W22, K_U05, K_U07, K_U10, K_U11, K_U14, K_U16, K_U20, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K08	Treści programowe dotyczyć będą przekazywania aktualnej wiedzy z zakresu zaleceń żywieniowych w różnych jednostkach chorobowych oraz zdobywania umiejętności praktycznych tj. układania jadłospisów w poszczególnych jednostkach chorobowych.
38.	Praktyka zawodowa w trakcie roku akademickiego i wakacji	K_W03, K_W05, K_W11, K_W15, K_W24, K_U06, K_U07, K_U11, K_U13, K_U16, K_U17, K_U20, K_U21, K_U23, K_U26, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08	Praktyczne ustalanie jadłospisów, jak również obliczanie wartości odżywczych oraz zapotrzebowania energetycznego pacjentów, planowanie i modyfikowanie programów leczenia dietetycznego, prowadzenia dokumentacji wykonywanych porad dietetycznych.
39.	Żywność ekologiczna	K_W10, K_U06, K_U13, K_K01, K_K05, K_K06	Definicja rozwoju zrównoważonego. Rolnictwo ekologiczne – cele, wymogi, produkcja. Wymogi prawne dotyczące żywności ekologicznej. Wybrane badania dotyczące wartości odżywczej produktów ekologicznych i konwencjonalnych.

40.	Aktywność fizyczna w terapii nadwagi i otyłości	K_W22, K_U33, K_K01, K_K05, K_W04, K_W11, K_U05, K_U14	Podstawy fizjologii, biochemii i endokrynologii związane z wysiłkiem fizycznym oraz terapią nadwagi i otyłości. Podstawowe założenia związane z dietetyką i suplementacją.
41.	Dietetyka pediatryczna	K_W06, K_W11, K_W12, K_W17, K_U07, K_U16, K_U18, K_K01, K_K03	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.
42.	Gastroenterologia	K_W01, K_W09, K_W16, K_U14, K_U19, K_U01, K_U09, K_U16, K_U18, K_U20, K_K02, K_K03, K_K04, K_K07, K_K08, K_K10	Choroby wątroby i dróg żółciowych, choroby trzustki, choroby górnego i dolnego odcinka przewodu pokarmowego.
43.	Metodologia badań naukowych	K_W31, K_W34, K_U11, K_U35, K_K05, K_K10	Charakterystyka pisania pracy licencjackich i systemu cytowań. Podstawy statystyki w badaniach ankietowych. Metody tworzenia poprawnie kwestionariusza autorskiego.
44.	Nutrigenomika i nutrigenetyka	K_W03, K_W09, K_W13, K_U02, K_U09, K_K01, K_K05	Genomika, nutrigenomika, nutrigenetyka, transkryptomika, proteomika, metabolomika. Wpływ żywienia na ekspresję genów, transkryptom. Zmienność genetyczna a przemiany substancji pokarmowych, metabolom człowieka. Żywienie a zmienność epigenetyczna.
45.	Podstawy immunologii	K_W02, K_U37, K_K01, K_K05	Podstawowe mechanizmy odpowiedzi immunologicznej oraz informacje na temat funkcjonowania układu odpornościowego.
46.	Podstawy oceny sposobu żywienia	K_W08, K_W11, K_W22, K_U07, K_U16, K_U18, K_K01, K_K02, K_K03	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.
47.	Podstawy organizacji i finansowania,	K_W35, K_U24, K_U29, K_K11	Podstawowe zasady funkcjonowania ochrony zdrowia, obejmujące strukturę systemu opieki zdrowotnej, źródła jego

	zarządzanie w systemie opieki zdrowotnej		finansowania oraz metody zarządzania placówkami medycznymi.
48.	Prawo żywnościowe UE	K_W26, K_W27, K_W28, K_U24, K_U30, K_K01, K_K05	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.
49.	Propedeutika onkologii	K_W16, K_W18, K_W22, K_U01, K_U14, K_U19, K_U21, K_U22, K_K01, K_K02, K_K06	Podstawowa wiedza o nowotworach, profilaktyce zachorowań, powstawaniu najczęściej występujących nowotworów, zasadach ich leczenia, w tym leczenia skojarzonego.
50.	Rehabilitacja medyczna	K_W18, K_U10, K_K01, K_W06, K_W11, K_W12, K_U07, K_U16, K_U18, K_U21, K_K03	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.
51.	Żywnienie i metabolizm	K_U02, K_U09, K_U17, K_U34, K_K01, K_K05, K_K06, K_K10, K_K07, K_W01, K_W02, K_W03, K_W11, K_W13	Regulacja wchłaniania składników pokarmowych. Wpływ żywienia na stężenie hormonów we krwi. Regulacja metabolizmu pod wpływem czynników dietetycznych. Regulacja łaknienia, hormony inkrzynowe, regulacja masy ciała i masy tkanki tłuszczowej.
52.	Edukacja żywieniowa	K_W07, K_W11, K_U23, K_U26, K_K05, K_K10	Treści programowe dotyczyć będą zagadnień teoretycznych i praktycznych (projekty edukacyjne) na temat prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i w wybranych jednostkach chorobowych, przeznaczonej dla odbiorców w różnych grupach wiekowych.
53.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	K_W13, K_U12, K_K02, K_K10	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.
54.	Higiena żywności	K_W23, K_W28, K_U04, K_U31,	Charakterystyka zanieczyszczeń występujących w żywności, metody ich oznaczania oraz wpływ na zdrowie.

		K_K01, K_K07, K_W26	Systemy zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności. Zjawisko antybiotykoodporności. Żywność a mikrobiom jelit.
55.	Nutraceutyki	K_W01, K_W03, K_U02, K_U27, K_K01, K_K05	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.
56.	Podstawy żywienia dojelitowego	K_U14, K_U18, K_U22, K_K01, K_W16, K_K03	Podstawy żywienia dojelitowego. Definicje, wskazania, dostępy dojelitowe. Technika podaży, rodzaje diet przemysłowych i wskazania do ich stosowania. Określanie zapotrzebowania na składniki odżywcze. Powikłania.
57.	Praktyka zawodowa w trakcie roku akademickiego	K_W11, K_W24, K_U07, K_U16, K_U20, K_U21, K_U23, K_U26, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08	Zdobycie i doskonalenie umiejętności dietetycznych, ocena jakości żywności, planowanie i zastosowanie żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych. Pomiar antropometryczny. Udzielanie porad dietetycznych. Edukacja żywieniowa.
58.	Przechowalność żywności	K_W05, K_W15, K_U06, K_K01, K_K05	Podstawowe procesy związane z zachowaniem jakości, bezpieczeństwa i wartości odżywczej produktów spożywczych od momentu ich pozyskania lub wytworzenia aż do spożycia.
59.	Przygotowanie pracy dyplomowej	K_W01, K_W02, K_W03, K_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W10, K_W11, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17, K_W18, K_W19, K_W20, K_W21, K_W22, K_W23, K_W24, K_W25, K_W26, K_W27, K_W28, K_W29, K_W30, K_W31, K_W32,	Treści programowe zgodne z programem studiów kierunku dietetyka GUMed. Podstawy anatomii, fizjologii, biochemii, biochemii żywności, żywienia człowieka, dietoterapii, oceny stanu odżywienia, leczenia żywieniowego.

		<p>K_W33, K_W34, K_W35, K_W36, K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18, K_U19, K_U20, K_U21, K_U22, K_U23, K_U24, K_U25, K_U26, K_U27, K_U28, K_U29, K_U30, K_U31, K_U32, K_U33, K_U34, K_U35, K_U36, K_K01, K_K02, K_K03, K_K04, K_K05, K_K06, K_K07, K_K08, K_K09, K_K10, K_K11</p>	
60.	Psychopatologia	<p>K_W06, K_W07, K_W08, K_U08, K_U21, K_K01, K_K02</p>	<p>Tematyka zajęć obejmuje determinanty zachowania człowieka. Wpływ choroby somatycznej na funkcjonowanie. Funkcjonowanie w kontakcie z pacjentem wykorzystując dane z obserwacji siebie i pacjenta.</p>
61.	Technologia potraw dietetycznych	<p>K_W05, K_W28, K_U06, K_U16, K_U17, K_K01, K_K06, K_K07, K_W27</p>	<p>Rola produkcji i przygotowania żywności w dietetyce. Straty wartości odżywczych podczas obróbki kulinarnej. Sposoby ograniczania strat jakości żywności.</p>
62.	Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	<p>K_W03, K_W24, K_W25, K_U06, K_U30, K_U31, K_U34, K_K01, K_K06, K_K07, K_W23, K_W13, K_W26</p>	<p>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.</p>