

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 II stopnia

Profil – praktyczny

Forma studiów – stacjonarne

Efekty uczenia się zatwierdzone Uchwałą nr 56/2026 Senatu GUMed z dnia 30 marca 2026 r.

Lp.	Zajęcia/grupa zajęć	Efekty uczenia się	Podstawowe treści programowe
1.	Edukacja informacyjna	K_K11	Zapoznanie studentów z działalnością Biblioteki Głównej GUMed, jej zasobami i świadczonymi usługami, jako element wspierający procesy dydaktyczne.
2.	Fizjologia żywienia człowieka	K_W01, K_W02, K_W04, K_W14, K_W16, K_U02, K_U04, K_U09, K_U10, K_K01, K_K02, K_K05	Przedmiot obejmuje pogłębioną wiedzę z zakresu fizjologii żywienia człowieka, dotyczącą mechanizmów regulujących trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych oraz utrzymanie homeostazy metabolicznej organizmu. Omawiane są zależności między żywnością a funkcjonowaniem układów regulacyjnych oraz adaptacje metaboliczne w różnych stanach fizjologicznych i wybranych stanach chorobowych. Przedmiot przygotowuje do krytycznej analizy procesów fizjologicznych i ich wykorzystania w zaawansowanej praktyce dietetycznej.
3.	Historia żywienia	K_W27, K_K05	Przedmiot obejmuje pogłębioną analizę rozwoju żywienia człowieka na przestrzeni dziejów, ze szczególnym uwzględnieniem uwarunkowań kulturowych, społecznych, ekonomicznych i środowiskowych. Omawiane są historyczne modele żywieniowe, ewolucja zwyczajów żywieniowych oraz ich wpływ na zdrowie populacji. Przedmiot przygotowuje do krytycznej refleksji nad współczesnymi trendami żywieniowymi w kontekście doświadczeń historycznych i rozwoju nauk o żywieniu.
4.	Metodologia badań naukowych	K_W07, K_W21, K_W29, K_U01, K_U11, K_U12, K_U20, K_K01, K_K04, K_K05, K_K06, K_K08	Podstawy metodologii badań. Planowanie i realizacja procesu badawczego. Charakterystyka i zasady wyboru metod badawczych. Podstawowe i zaawansowane metody statystyczne. Prawa autorskie, plagiat. Zasady publikacji i wygłaszania prezentacji.

5.	Mikrobiom człowieka	K_W01, K_W03, K_W04, K_W14, K_W22, K_W23, K_W28, K_U10, K_U14, K_U26, K_U32, K_K02, K_K03, K_K07	Charakterystyka mikrobiomu jelit, jego funkcji oraz znaczenia w kształtowaniu zdrowia człowieka. Omówienie wybranych jednostek chorobowych związanych ze współwystępowaniem zaburzenia homeostazy mikrobiomu jelitowego.
6.	Patofizjologia kliniczna	K_U01, K_U02, K_W01, K_W03, K_W05	Patofizjologia kliniczna to przedmiot ukierunkowany na zrozumienie mechanizmów powstawania i przebiegu chorób w oparciu o zmiany czynnościowe i metaboliczne organizmu. Obejmuje analizę zaburzeń funkcji narządów i układów oraz ich znaczenie dla diagnostyki, leczenia i żywienia klinicznego.
7.	Podstawy neonatologii i żywienie noworodka	K_W01, K_W04, K_W12, K_W13, K_W14, K_W15, K_U01, K_U04, K_U13, K_U17, K_U18, K_U26, K_K05, K_W07, K_K01, K_K08, K_K09	Żywienie enteralne i parenteralne noworodka donoszonego i wcześniaka. Pokarm kobiecy. Bank mleka kobiecego i korzyści płynące z żywienia mlekiem kobiecym. Zaburzenia funkcjonowania przewodu pokarmowego. Najczęstsze patologie okresu noworodkowego.
8.	Psychologia kliniczna	K_W06, K_U03, K_U06, K_K05, K_K08, K_K09	Istotą przedmiotu jest wskazanie różnego rodzaju chorób, zaburzeń emocjonalnych, które mogą występować u pacjentów dietetyka. Wskazanie co może być czynnikiem motywującym do zmiany a co może demotywować pacjenta. Tzw. „trudni pacjenci”.
9.	Szkolenie BHP	K_U34, K_K10	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.
10.	Żywienie w aspekcie zdrowia publicznego	K_W04, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W16, K_U04, K_U07, K_U09, K_U10, K_U11, K_U12, K_U14, K_U15, K_U24, K_K01, K_K02, K_K05, K_K07	Rola żywienia i aktywności fizycznej w profilaktyce pierwotnej i wtórnej. Upowszechnianie wiedzy o zdrowym żywieniu w różnych grupach społecznych.
11.	Żywienie zbiorowe	K_W11, K_U24, K_U25, K_K01, K_K03, K_K05, K_K10, K_W18	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego w wybranych jednostkach. Zasady zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności w żywieniu zbiorowym.
12.	Żywienie do- i pozajelitowe w warunkach domowych	K_W12, K_W13, K_W14, K_K01, K_K04, K_K08, K_K09, K_U04,	Przedmiot poświęcony zasadom kwalifikacji, planowania i monitorowania żywienia enteralnego i parenteralnego u pacjentów leczonych w domu. Obejmuje dobór preparatów, ocenę stanu

		K_U09, K_U16, K_U17, K_U18, K_U19	odżywienia, zapobieganie powikłaniom oraz współpracę z zespołem terapeutycznym
13.	Żywienie kliniczne: endokrynologia	K_U02, K_K01, K_K05, K_W01, K_W05, K_W23	Przedmiot ma na celu pogłębienie wiedzy z zakresu żywienia klinicznego w chorobach układu dokrewnego. Obejmuje zasady dietoterapii m.in. w chorobach tarczycy, PCOS i otyłości hormonalnej, z uwzględnieniem aktualnych wytycznych i interpretacji badań laboratoryjnych. Przygotowuje studentów do samodzielnego planowania interwencji żywieniowych u pacjentów endokrynologicznych.
14.	Żywienie kliniczne: nefrologia	K_U04, K_U09, K_U16, K_U17, K_U18, K_U19, K_K01, K_K04, K_K08, K_K09, K_W12, K_W13, K_W14	Przedmiot poświęcony zasadom dietoterapii w chorobach nerek. Obejmuje planowanie żywienia m.in. w przewlekłej chorobie nerek, dializoterapii i zaburzeniach elektrolitowych, z uwzględnieniem stanu klinicznego i aktualnych wytycznych.
15.	Żywność funkcjonalna	K_W18, K_W19, K_W22, K_W28, K_U18, K_U24, K_U26, K_K01, K_K05	Zastosowanie żywności funkcjonalnej w praktyce. Rodzaje żywności funkcjonalnej i możliwości jej rozwoju.
16.	Diagnostyka laboratoryjna	K_W01, K_U01, K_U16, K_K02, K_K03, K_K05, K_U02	Zajęcia mają na celu zapoznanie studentów z podstawowymi patomechanizmami różnych stanów chorobowych i możliwościami diagnostyki laboratoryjnej w tym zakresie.
17.	Enzymologia	K_W01, K_U01, K_U23, K_K01, K_K05	Enzymy, definicja, właściwości, klasyfikacja. Warianty genetyczne enzymów, izoenzymy, izoformy tkankowo-specyficzne. Inhibitory kompetycyjne i niekompetycyjne enzymów. Regulacja aktywności enzymów. Zastosowanie enzymów w przemyśle spożywczym.
18.	Leczenie otyłości	K_U01, K_U02, K_U04, K_K07, K_K09, K_W01, K_W02, K_W04, K_W05	Przedmiot obejmuje zaawansowaną wiedzę z zakresu etiologii, patofizjologii i leczenia otyłości, ze szczególnym uwzględnieniem postępowania dietetycznego, modyfikacji stylu życia oraz interdyscyplinarnych strategii terapeutycznych. Omawiane są aktualne zalecenia kliniczne, mechanizmy regulacji masy ciała oraz fizjologiczne i metaboliczne konsekwencje otyłości. Przedmiot przygotowuje do krytycznej oceny metod leczenia otyłości i ich zastosowania w praktyce dietetycznej opartej na dowodach naukowych.
19.	Ocena sposobu żywienia i planowanie diet	K_U01, K_U02, K_U04, K_U07, K_U09, K_U14, K_U15, K_U18, K_K02, K_K04, K_K05, K_W07,	Przedmiot ukierunkowany na analizę jakości i ilości spożycia żywności oraz ocenę stanu odżywienia. Obejmuje metody zbierania danych żywieniowych, interpretację wyników oraz opracowywanie indywidualnych planów dietetycznych dostosowanych do potrzeb i stanu zdrowia pacjenta.

		K_W08, K_W14, K_W16, K_W25	
20.	Praktyka zawodowa w trakcie roku akademickiego i wakacji	K_W04, K_W05, K_W08, K_W14, K_W15, K_W16, K_W17, K_W22, K_W24, K_U01, K_U04, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, K_U13, K_U14, K_U16, K_U17, K_U18, K_U21, K_U25, K_U26, K_K01, K_K02, K_K03, K_K05, K_K08, K_K10	Zapoznanie ze środowiskiem szpitala, prowadzeniem dokumentacji wykonywanych porad dietetycznych, przepisami BHP oraz regulaminami obowiązującymi w danych placówkach, a także zasadami żywienia indywidualnego i zbiorowego.
21.	Propedeutika pediatrii	K_W03, K_W04, K_W05, K_K05, K_K07, K_K09, K_U01, K_U02, K_U17	Obejmuje pogłębione zagadnienia rozwoju i zdrowia dziecka oraz podstawy diagnostyki pediatrycznej. Obejmuje zasady badania dziecka, interpretację objawów klinicznych oraz specyfikę chorób wieku rozwojowego, stanowiąc podstawę do dalszego kształcenia klinicznego.
22.	Przechowalnictwo żywności	K_W18, K_W19, K_U22, K_U23, K_U29, K_U32, K_K05, K_W20, K_U28	Zastosowanie w praktyce różnych metod utrwalania i konserwowania żywności. Rola przechowalnictwa w jakości żywności. Nowoczesne metody przechowywania i utrwalania żywności.
23.	Witaminy i biopierwiastki w żywności	K_W01, K_W04, K_W19, K_W22, K_U15, K_U25, K_U26, K_K01, K_K05	Omówienie roli wybranych witamin i biopierwiastków w metabolizmie człowieka oraz ich źródeł pokarmowych i czynników wpływających na ich biodostępność.
24.	Zarządzanie marketingiem usług	K_U35, K_K12, K_W10	Przedmiot poświęcony zasadom planowania, realizacji i oceny działań marketingowych w sektorze usług. Obejmuje kształtowanie oferty, komunikację z klientem, budowanie relacji i jakości usług oraz wykorzystanie narzędzi marketingowych w zarządzaniu organizacją.
25.	Żywnie i suplementacja w sporcie		
26.	Żywnie kliniczne: choroby cywilizacyjne	K_U01, K_K01, K_K02, K_K05, K_W01, K_W05, K_W14, K_W16	Przedmiot poświęcony roli dietoterapii w profilaktyce i leczeniu najczęstszych chorób cywilizacyjnych. Obejmuje zasady żywienia m.in. w cukrzycy, chorobach sercowo-naczyniowych i metabolicznych, z uwzględnieniem aktualnych wytycznych klinicznych.
27.	Żywnie kliniczne: gastroenterologia	K_U04, K_U09, K_U16, K_U17, K_U18, K_U19,	Przedmiot poświęcony zasadom dietoterapii w chorobach przewodu pokarmowego. Obejmuje żywnie m.in. w chorobach zapalnych jelit,

		K_K01, K_K04, K_K08, K_K09, K_W12, K_W13, K_W14	zaburzeniach trawienia i wchłaniania oraz po zabiegach chirurgicznych, z uwzględnieniem stanu klinicznego pacjenta i aktualnych wytycznych.
28.	Żywienie kliniczne: pediatria	K_U01, K_U04, K_U09, K_U13, K_U14, K_U16, K_U18, K_K01, K_K04, K_W01, K_W04, K_W05, K_W08, K_W13, K_W14, K_W15, K_W16	Przedmiot koncentrujący się na zasadach żywienia dzieci zdrowych i chorych w różnych etapach rozwoju. Obejmuje dietoterapię w najczęstszych schorzeniach wieku rozwojowego, ocenę stanu odżywienia oraz dostosowanie interwencji żywieniowych do potrzeb pediatrycznych.
29.	Autentyczność i fałszowanie towarów	K_W18, K_U22, K_U24, K_U30, K_K01, K_K05, K_W11	Przybliżenie zagadnień związanych z jakością produktu i jego autentycznością. Omówienie dawnych i obecnie stosowanych metod fałszowania oraz metod wykrywania nieprawidłowości. Organy i systemy nadzorujące jakość żywności.
30.	Biostatystyka	K_W02, K_U01, K_U05, K_U11, K_U33, K_K04, K_W07, K_W31	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z metodami wnioskowania statystycznego oraz metodami stosowanymi w analizie korelacji i regresji w zastosowaniu do danych statystycznych pozyskiwanych w naukach o zdrowiu i w naukach medycznych.
31.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	K_W04, K_W14, K_W16, K_U01, K_U04, K_U10, K_U11, K_U13, K_K08, K_K09	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe w różnych chorobach przewlekłych (zapalnych, bez stanu zapalnego) w wieku starszym oraz rola żywienia w profilaktyce zdrowotnej.
32.	Nowoczesne technologie w produkcji potraw	K_W17, K_W18, K_U21, K_U22, K_U28, K_U29, K_K01, K_K05	Omówienie nowoczesnych technologii ze szczególnym uwzględnieniem ich zalet oraz potencjalnych wad.
33.	Żywienie kliniczne: chirurgia	K_W01, K_W04, K_W05, K_W12, K_W13, K_W14, K_K01, K_K02, K_K05, K_K08, K_K09, K_K03	Podstawowe zagadnienia dotyczące metod leczenia chirurgicznego i żywienia klinicznego w wybranych stanach chorobowych.
34.	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	K_U04, K_U09, K_U10, K_U15, K_K01, K_K02, K_W01, K_W04, K_W05, K_W14, K_W15, K_W16	Przedmiot poświęcony zasadom prawidłowego żywienia w okresie ciąży, laktacji oraz w pierwszych latach życia dziecka. Obejmuje zapotrzebowanie na składniki odżywcze, profilaktykę niedoborów oraz rolę żywienia w rozwoju i zdrowiu matki i dziecka.
35.	Żywność genetycznie zmodyfikowana		
36.	Diety etniczne i niekonwencjonalne	K_W08, K_U07, K_U15, K_K01	Przedmiot poświęcony analizie tradycyjnych modeli żywienia różnych kultur oraz diet alternatywnych.

			Obejmuje ocenę ich wartości odżywczej, potencjalnych korzyści i zagrożeń zdrowotnych oraz możliwości zastosowania w praktyce dietetycznej.
37.	Food security - wyzwania współczesnego świata	K_U22, K_U31, K_K01, K_K05, K_W09, K_W11	Przedmiot poświęcony zagadnieniom bezpieczeństwa żywnościowego w kontekście globalnym. Obejmuje analizę uwarunkowań ekonomicznych, środowiskowych i społecznych wpływających na dostęp do żywności oraz rolę systemów żywnościowych w zrównoważonym rozwoju i zdrowiu publicznym.
38.	Język obcy zawodowy rozszerzony	K_W30, K_U20, K_K05, K_K06	Pogłębienie słownictwa z zakresu dietetyki i żywienia klinicznego.
39.	Podstawy gerontologii i żywienia w wieku podeszłym	K_U01, K_U02, K_U04, K_U07, K_K01, K_K02, K_K05, K_K08, K_K09, K_W01, K_W07, K_W12, K_W13	Przedmiot poświęcony procesom starzenia się organizmu oraz ich wpływowi na stan zdrowia i potrzeby żywieniowe osób starszych. Obejmuje zasady planowania diet w wieku podeszłym, profilaktykę niedożywienia i wsparcie żywieniowe w chorobach przewlekłych.
40.	Praktyka zawodowa w trakcie roku akademickiego	K_W04, K_W08, K_W12, K_W13, K_W16, K_W20, K_W23, K_W24, K_W25, K_W28, K_U01, K_U04, K_U07, K_U09, K_U10, K_U11, K_U14, K_U18, K_U24, K_K01, K_K02, K_K05, K_K08, K_K09, K_K10	Doskonalenie umiejętności dietetycznych, ocena jakości żywności, planowania żywienia; pogłębienie wiedzy o funkcjonowaniu instytucji ochrony zdrowia i sektora żywnościowego, a także instytucji kontrolujących ich działalność pod względem BHP.
41.	Przygotowanie pracy magisterskiej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	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_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, K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U06, K_U07,	Powtórzenie materiału dotyczącego żywienia człowieka zdrowego i chorego, leczenie żywieniowe, żywienie dojelitowe, ocena stanu odżywienia, dietoterapia.

		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, K_K12	
42.	Sensoryczna ocena jakości żywności	K_W18, K_U22, K_U24, K_W20, K_K01	Zapoznanie z najważniejszymi metodami oceny sensorycznej, pozwalającymi wybrać próby preferowane przez konsumentów (lub wykazujące pewne wady produktu). Przedstawienie narzędzi stosowanych w badaniach ankietowych i konsumenckich.
43.	Środowiskowe zanieczyszczenia żywności	K_U23, K_U24, K_U27, K_K01, K_K05, K_W18, K_W19	Przedmiot poświęcony źródłom i rodzajom zanieczyszczeń chemicznych, biologicznych i fizycznych obecnych w żywności. Obejmuje ich wpływ na zdrowie człowieka, ocenę ryzyka oraz zasady zapobiegania i kontroli bezpieczeństwa żywności.
44.	Żywienie kliniczne: neurologia i psychiatria	K_U01, K_U03, K_U08, K_W02, K_W06, K_W07, K_W18, K_W33, K_K02, K_K05	Podstawowe zagadnienia dotyczące żywienia klinicznego, w tym żywienia dojelitowego i pozajelitowego, oraz postępowania dietetycznego w wybranych chorobach związanych z układem nerwowym.
45.	Żywienie kliniczne: onkologia i hematologia	K_U08, K_U14, K_U19, K_K02, K_K05, K_W16, K_W34	Podstawowe zagadnienia dotyczące żywienia klinicznego, w tym żywienia dojelitowego i pozajelitowego, oraz postępowania dietetycznego w profilaktyce i leczeniu choroby nowotworowej.
46.	Żywienie w różnych warunkach środowiskowych	K_W01, K_W04, K_U01, K_U04, K_U07, K_U15, K_U23, K_U24, K_K01, K_K05	Zapotrzebowanie na energię i składniki pokarmowe w różnych warunkach środowiskowych. Żywienie w różnych strefach klimatycznych i w ekstremalnych warunkach środowiskowych. Żywienie w sportach wytrzymałościowych.