

Informacje ogólne o kierunku studiów

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Poziom kształcenia	I
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 PRK

kierunek - dietetyka
poziom studiów - studia I stopnia
forma - studia stacjonarne
cykl kształcenia 2019-2022
rok akademicki 2019/2020

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	zaj. praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj. praktyczne	samokształcenie			
Anatomia człowieka	4	60							20		40				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.	K1_K05,K1_K10,K1_U01,K1_W01,K1_W02,
Biochemia ogólna	4	60							30		30				Egzamin	Omawiane będą zagadnienia związane z metabolizmem energetycznym, metabolizm niektórych aminokwasów, metabolizm żelaza, metabolizm niektórych witamin; stres oksydacyjny.	K1_K01,K1_K05,K1_U02,K1_W04,
Biochemia wysiłku fizycznego	1.5	20							15		5				Zaliczenie z oceną	na zajęciach student zapozna się z metabolizmem energetycznym mięśni szkieletowych oraz zmianami w metabolizmie jakie indukuje trening	K1_K01,K1_U05,K1_W04,
Chemia żywności	5	60	30		30										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.	K1_K01,K1_K05,K1_K07,K1_U30,K1_U34,K1_W03,K1_W15,
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	K1_K11,K1_U28,K1_W21
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 kulturą; zapoznają z problematyką etyki zawodowej.	K1_K01,K1_K02,K1_K03,K1_K05,K1_K06,K1_K08,K1_K10,K1_U27,K1_U28,K1_U29,K1_W14,K1_W32,
Fizjologia człowieka	3.5	50	30		20										Egzamin	Podstawy teoretyczne dotyczące funkcjonowania wszystkich układów organizmu ludzkiego w aspekcie jego fizjologii.	K1_K05,K1_K06,K1_K10,K1_U01,K1_W01,K1_W02,
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.	K1_K05, K1_K01, K1_U32, K1_W29, K1_W08
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.	K1_K01,K1_K05,K1_K10,K1_U12,K1_W30,K1_W33,
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.	K1_K01,K1_K05,K1_K10,K1_U01,K1_U12,K1_W01,K1_W30,K1_W33,
Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	30	10		20										Zaliczenie z oceną	Program przedmiotu przewiduje treści związane udzielaniem pomocy w przypadku urazów i stanów nagłych.	K1_U15,K1_K06,K1_K07
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_W34,K1_U35,K1_K10
Marketing usług	1	15							15						Zaliczenie z oceną	Istota marketingu usług. Struktura działalności marketingowej w sferze usług Rodzaje marketingu Strategiczne zarządzanie marketingowe w przedsiębiorstwach usługowych	K1_W35, K1_U26, K1_U35, K1_K10
Organizacja ochrony zdrowia	1	20							20						Zaliczenie z oceną	Elementy teorii organizacji i zarządzania,Funkcjonowanie systemu ochrony zdrowia,Formy organizacyjne świadczeniodawców,Źródła finansowania sektora usług medycznych,HTA jako podstawa podejmowania decyzji w zakresie ochrony zdrowia	K1_K11, K1_K01, K1_U28, K1_U25, K1_W21, K1_W20

Patologia ogólna	2	30								10	20					Zaliczenie z oceną	Patologia, w tym patomorfologia i patofizjologia ogólna oraz patologia systemowa układu krążenia i wydalniczego.	K1_K01,K1_K05,K1_K10,K1_U01,K1_U02,K1_U14,K1_W01,K1_W02,K1_W16,K1_W17,K1_W25,
Podstawy epidemiologii	1	20									20					Zaliczenie z oceną	Zajęcia koncentrują się wokół współczesnych wyzwań stawianym epidemiologii. Podczas zajęć poruszone zostaną takie zagadnienia, jak: znaczenie epidemiologii we współczesnej medycynie oraz naukach o zdrowiu ze szczególnym uwzględnieniem metod prewencji	K1_W08, K1_W19, K1_W22, K1_U27, K1_W11, K1_U26, K1_K05, K1_W27, K1_U18
Podstawy genetyki	1.5	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.	K1_K05,K1_K04,K1_K01,K1_W22,K1_W09,K1_U09
Podstawy zarządzania przedsiębiorstwem	1.5	20								10		10				Zaliczenie z oceną	Pojęcia podstawowe. Cykl działania zorganizowanego.Podejmowanie działalności gospodarczej. Organizowanie i struktury organizacyjne. Kierowanie. Kontrola jako funkcja zarządzania.	K1_W35, K1_U36, K1_K06,
Podstawy żywienia człowieka	6	95								55		40				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.	K1_K01,K1_K02,K1_K03,K1_K08,K1_U07,K1_U20,K1_W01,K1_W02,K1_W11,
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.	K1_K03,K1_K04,K1_K05,K1_U24,K1_U25,K1_W14,K1_W21,K1_W26,K1_W27,
Socjologia ogólna	1	20	20													Zaliczenie	Na zajęciach omówione zostaną główne pojęcia socjologiczne oraz typowe dla współczesności procesy społeczne. Omówione zostaną społeczne i środowiskowe czynniki kształtujące nawyki żywieniowe i zaburzenia odżywiania.	K1_W11, K1_U27, K1_K02, K1_W22, K1_W08, K1_K05
Statystyka	2	30								5		25				Zaliczenie z oceną	Statystyka opisowa, analiza korelacji i regresji jako podstawowe metody analizy danych w Dietetyce i naukach medycznych.	K1_K01,K1_K05,K1_K06,K1_U11,K1_U12,K1_U27,K1_W31,K1_W34,
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.	K1_W20,K1_W27,K1_K05,K1_U15,K1_K07,K1_U31,K1_W28
Szkolenie biblioteczne online		2	2													Zaliczenie	Zapoznanie studentów z działalnością Biblioteki Głównej GUMed, jej zasobami i świadczonymi usługami, jako element wspierający procesydydaktyczne.	K1_U11
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.	K1_K01,K1_K05,K1_K06,K1_U11,K1_U12,K1_W31,
Wychowanie fizyczne		30			30											Zaliczenie	Ćwiczenia ogólnorozwojowe, gry rekreacyjne, sporty całego życia.Testy sprawnościowe	K1_K09,K1_U33,K1_W22,K1_W19
Praktyka zawodowa	12	360												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.	K1_K07,K1_K06,K1_K05,K1_U17,K1_U06,K1_W28,K1_W15,K1_W05,K1_U03

* liczba godzin przypisana do semestru letniego może obejmować zajęcia realizowane przez cały rok lub w systemie blokowym

kierunek - dietetyka
poziom studiów - studia I stopnia
forma - studia stacjonarne
cykl kształcenia 2018-2021
rok akademicki 2019/2020

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	zaj. praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj. praktyczne	samokształcenie			
Biochemia kliniczna	1.5	30							30						Zaliczenie z oceną	Zajęcia z biochemii klinicznej mają na celu zapoznanie studentów z podstawowymi patomechanizmami różnych stanów chorobowych i możliwościami diagnostyki laboratoryjnej w tym zakresie.	K1_W03, K1_U02, K1_U19, K1_U21, K1_K01, K1_K04, K1_K05
Biochemia żywności	4	45	20		25										Egzamin	Genomy roślin, grzybów i zwierząt. Biosynteza białek. Podstawy biokatalizy. Enzymy występujące w żywności. Biochemiczne przemiany składników żywności. Metody stosowane w badaniu procesów zachodzących w żywności, metabolomika, lipidomika.	K1_K01,K1_K05,K1_K07,K1_U30,K1_U34,K1_W03,K1_W15,
Fizjologia wysiłku fizycznego	2.5	30							20		10				Egzamin	Omawiane będą zmiany adaptacyjne w układzie krążenia i mięśniach szkieletowych indukowane treningiem sportowym, endokrynną funkcją mięśni szkieletowych i wpływ diet i wysiłku fizycznego na ten proces.	K1_K01,K1_K02K1_U05,K1_W04,
Język obcy zawodowy	4	60									60				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).	K1_K10, K1_K05, K1_K02, K1_K01, K1_U12, K1_U01, K1_W33, K1_W30, K1_W08, K1_W01
Kliniczny zarys chorób	2.5	60							60						Zaliczenie z oceną	Podczas zajęć z przedmiotu Zarys kliniczny chorób studenci zdobędą podstawową wiedzę dotyczącą obrazu klinicznego, diagnostyki i postępowania w wybranych jednostkach chorobowych.	K1_U15, K1_U14, K1_U02, K1_W22, K1_W17, K1_W16, K1_W11, K1_W03, K1_W02, K1_W01, K1_K08, K1_K05, K1_K04, K1_K02, K1_K01
Mikrobiologia ogólna i żywności	2.5	45	30		15										Zaliczenie z oceną	W ramach tego przedmiotu zostaną omówione i przeprowadzone zagadnienia z mikrobiologii ogólnej oraz podstaw analizy i diagnostyki mikrobiologicznej żywności związanej z przetwórstwem mięsnym, zbożowym, spożywczym.	K1_K01,K1_K07,K1_U04,K1_U30,K1_W23,
Nutraceutyki	1.5	30							30						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.	K1_K01,K1_K05,K1_K07,K1_U30,K1_U32,K1_U34,K1_W03K1_W13,K1_W25,K1_W26,K1_W34,
Nutrigenomika i nutrigenetyka	2	30		30											Egzamin	Genomika, nutrigenomika, nutrigenetyka, transkryptomika, proteomika, metabolomika. Wpływ żywienia na ekspresję genów, transkryptom. Zmienność genetyczna a przemiany substancji pokarmowych, metabolom człowieka. Żywnienie a zmienność epigenetyczna.	K1_K10, K1_K05, K1_K01, K1_U35, K1_U34, K1_U09, K1_U02, K1_W34, K1_W31, K1_W13, K1_W09, K1_W03

Opakownictwo	1	15	15												Zaliczenie z oceną	Rynek opakowań w Polsce i na świecie. Problem utylizacji opakowań. Reakcje opakowań z żywnością. Potencjalne zagrożenia wynikające ze stosowania opakowań.	K1_W10, K1_W24, K1_K05, K1_W27, K1_K01, K1_U30
Parazytologia	2	30							10		20				Zaliczenie z oceną	Wybrane pasożytnicze pierwotniaki, helminty i pasożyty zewnętrzne; cykle rozwojowe, drogi i wrota inwazji, morfologia, objawy, diagnostyka oraz profilaktyka zarażeń; stawonogi jako wektory patogenów i szkodniki magazynowe	K1_K01, K1_U03, K1_U06,
Patologia przewodu pokarmowego	1	15	5	10											Zaliczenie	Choroby układu pokarmowego w ujęciu pato- klinicznym, z uwzględnieniem aspektów potencjalnej interwencji dietetycznej.	K1_K01, K1_K05, K1_K06, K1_K10, K1_U01, K1_U02, K1_U09, K1_U14, K1_U16, K1_W01, K1_W02, K1_W09, K1_W16, K1_W17, K1_W25,
Podstawy dietetyki	6	110							55		55				Egzamin	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.	K1_K01, K1_K03, K1_K04, K1_K05, K1_U14, K1_U16, K1_U20, K1_W16,
Podstawy psychologii	1.5	30	30												Zaliczenie z oceną	Treść wykładów dotyczy poznania procesów emocjonalno-motywacyjnych, osobowości, procesów poznawczych, komunikacji, interpersonalnej, psychologii społecznej. Podstaw rozwoju człowieka.	K1_W07, K1_K05, K1_U07, K1_W06, K1_K02, K1_K04, K1_U08, K1_K01, K1_K03
Promocja zdrowia	1	20		20											Zaliczenie z oceną	Podstawowe pojęcia z zakresu promocji zdrowia, Zachowania zdrowotne, strategie interwencyjne w promocji zdrowia, współpraca międzysektorowa, edukacja zdrowotna, styl życia i jego wpływ na zdrowie	K1_U26, K1_W20, K1_W08, K1_W22, K1_U21, K1_K01, K1_U16, K1_U23
Rehabilitacja medyczna	2	30		15	15										Zaliczenie	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	K1_K01, K1_K02, K1_K03, K1_K04, K1_K05, K1_K06, K1_K07, K1_K08, K1_K09, K1_K10, K1_U01, K1_U21, K1_U33, K1_W04, K1_W18,
Technologia żywności pochodzenia roślinnego	3	50	30		20										Egzamin	Omówienie poszczególnych technologii stosowanych w przetwórstwie produktów pochodzenia roślinnego.	K1_K01, K1_K05, K1_K07, K1_U06, K1_U30, K1_W05, K1_W15,
Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	3	50							30		20				Egzamin	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego (mleka i nabiału, mięsa trzody chlewnej i bydła, ryb i owoców morza. Technologia produkcji miodu.	K1_K01, K1_K05, K1_K10, K1_U06, K1_U13, K1_U17, K1_U30, K1_W05, K1_W15, K1_W26,
Wychowanie fizyczne	1	30			30										Zaliczenie	Ćwiczenia ogólnorozwojowe, gry rekreacyjne, sporty całego życia. Testy sprawnościowe	K1_W22, K1_U33, K1_K09
Żywność ekologiczna	2	30								20	10				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.	K1_K01, K1_K05, K1_U06, K1_U13, K1_W05, K1_W10,
Fakultety	6	90													Zaliczenie		
Praktyka zawodowa	10	280												280	Zaliczenie	Zdobycie umiejętności praktycznego ustalania jadłospisów oraz obliczanie wartości odżywczych. Ustalanie zapotrzebowania energetycznego pacjentów, planowanie i modyfikowanie programów leczenia dietetycznego. Prowadzenie dokumentacji żywieniowej.	K1_K02, K1_K03, K1_K04, K1_K05, K1_K06, K1_K07, K1_K08, K1_U07, K1_U16, K1_U20, K1_U21, K1_U23, K1_U26, K1_W11, K1_W24,

* liczba godzin przypisana do semestru letniego może obejmować zajęcia realizowane przez cały rok lub w systemie blokowym

kierunek - dietetyka
poziom studiów - studia I stopnia
forma - studia stacjonarne
cykl kształcenia 2017-2020
rok akademicki 2019/2020

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	zaj. praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj. praktyczne	samokształcenie			
Aktywność fizyczna w terapii nadwagi i otyłości	1.5	30		15	15										Zaliczenie	Podstawy fizjologii, biochemii i endokrynologii związane z wysiłkiem fizycznym oraz terapią nadwagi i otyłości. Podstawowe założenia związane z dietetyką i suplementacją.	K1_K01,K1_U05,K1_W04,K1_W11,K1_W22,
Analiza i ocena jakości żywności	6	90	30	30	30										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.	K1_K01,K1_K02,K1_K05,K1_K06,K1_K07,K1_U04,K1_U06,K1_U14,K1_U30,K1_U34,K1_W03,K1_W05,K1_W11,K1_W13,K1_W23,K1_W24,K1_W26,K1_W27,K1_W28,
Dietetyka pediatryczna	4	60	40		20										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.	K1_K01,K1_K02,K1_K03,K1_K04,K1_K05,K1_K08,K1_U05,K1_U07,K1_U14,K1_U16,K1_U18,K1_U19,K1_U20,K1_U22,K1_W06,K1_W11,K1_W12,K1_W17,K1_W22,
Edukacja żywieniowa	2	40								25	15				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.	K1_K05,K1_U23,K1_U26,K1_W07,K1_W11,
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2.5	45								30	15				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.	K1_W13,K1_W17,K1_W22,K1_W25,K1_W31,K1_W33,
Gastroenterologia	2	30		15	15										Zaliczenie z oceną	1.Choroby wątroby i dróg żółciowych 2.Choroby górnego odcinka przewodu pokarmowego 3.Choroby jelit	K1_K01,K1_K02,K1_K03,K1_K04,K1_K06,K1_K05,K1_K07,K1_K08,K1_K10,K1_U02,K1_U01,K1_U03,K1_U06,K1_U04,K1_U07,K1_U14,K1_U09,K1_U16,K1_U17,K1_U18,K1_U19,K1_U20,K1_U22,K1_U21,K1_U23,K1_U30,K1_U34,K1_U31,K1_W01K1_W02,K1_W03,K1_W06,K1_W07,K1_W09,K1_W11,K1_W13,K1_W14,K1_W16,K1_W17,K1_W18,K1_W20,K1_W19,K1_W24,K1_W22,K1_W25,K1_W30,K1_W34,
Higiena żywności	3	50								25	25				Zaliczenie z oceną	Charakterystyka zanieczyszczeń występujących w żywności żywności, metody ich oznaczania oraz wpływ na zdrowie. Systemy zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności. Zjawisko antybiotykoodporności. Żywność a mikrobiom jelit.	K1_U30,K1_K03,K1_W28,
Metodologia badań naukowych	1	15		15											Zaliczenie	Charakterystyka pisania pracy licencjackich, przygotowanie układu pracy, sposobu interpretacji wyników i systemu cytowań	K1_K05,K1_K10,K1_U11,K1_U35,K1_W03,K1_W19,K1_W23,K1_W24,K1_W31,K1_W34,
Ocena stanu odżywienia	3.5	50								25	25				Egzamin	Metody laboratoryjne, przesiewowe, kwestionariuszowe i antropometryczne oceny stanu odżywienia.	K1_K01,K1_K02,K1_K03,K1_K04,K1_K05,K1_K06,K1_K07,K1_K08,K1_K10,K1_U14,K1_U16,K1_U18,K1_U19,K1_U20,K1_U22,K1_U23,K1_W01,K1_W02,K1_W06,K1_W07,K1_W11,K1_W13,K1_W16,K1_W18,

Podstawy oceny sposobu żywienia	2.5	30		15	15											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.	K1_K01,K1_K02,K1_K03,K1_K04,K1_K05,K1_U18,K1_W05,K1_W07,K1_W11,
Prawo żywnościowe UE	1.5	30	30													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.	K1_K01,K1_K05,K1_U24,K1_U25,K1_W26,K1_W27,K1_W28,
Propedeutyka onkologii	3	60	30	15	15											Zaliczenie z oceną	Podstawowa wiedza o nowotworach, profilaktyce zachorowań, powstawaniu najczęściej występujących nowotworów, zasadach ich leczenia, w tym leczenia skojarzonego.	K1_K02,K1_K05,K1_U02,K1_U21,K1_W16,K1_W22,
Psychopatologia	1.5	30							20		10					Zaliczenie	Tematyka zajęć obejmuje determinanty zachowania człowieka. Wpływ choroby somatycznej na funkcjonowanie. Funkcjonowanie w kontakcie z pacjentem wykorzystując dane z obserwacji siebie i pacjenta.	K1_K01,K1_K02,K1_K04,K1_K06,K1_U08,K1_U20,K1_U21,K1_W07,
Technologia potraw dietetycznych	3.5	50								20	30					Egzamin	Rola produkcji i przygotowania żywności w dietetyce. Straty wartości odżywczych podczas obróbki kulinarnej. sposoby ograniczania strat jakości żywności.	K1_K01,K1_K05,K1_U06,K1_U13,K1_U30,K1_U34,K1_W05,K1_W15,K1_W23,K1_W26,K1_W28,
Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	2.5	45							30		15					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.	K1_K01,K1_K02,K1_K05,K1_K06,K1_K07,K1_U06,K1_U14,K1_U30,K1_U31,K1_U34,K1_W03,K1_W05,K1_W13,K1_W23,K1_W24,K1_W25,K1_W26,K1_W27,K1_W28,
Toksykologia kliniczna	2	40	10	20	10											Zaliczenie z oceną	Podstawowe pojęcia toksykologiczne. Mechanizmy działania toksycznego. Epidemiologia zatruc w Polsce. Podstawy udzielania pierwszej pomocy w ostrych zatruciach. Substancje psychoaktywne i uzależnienia.	K1_K01,K1_K02,K1_K06,K1_U15,K1_U19,K1_U31,K1_W13,K1_W17,K1_W25,
Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego	2	30		20	10											Zaliczenie z oceną	Charakterystyka wybranych towarów pochodzenia roślinnego krajowych i zagranicznych. Podstawy oceny towaroznawczej. Analiza jakości wybranych produktów spożywczych na bazie artykułów z baz naukowych.	K1_K01,K1_K05,K1_K07,K1_U06,K1_U30,K1_W05,K1_W15,K1_W23,
Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego	2	30		20	10											Zaliczenie z oceną	Zapoznanie z wymaganiami jakościowymi stawianymi wybranym grupom produktów pochodzenia zwierzęcego oraz metodami ich weryfikacji.	K1_K01,K1_K05,K1_U06,K1_U13,K1_U30,K1_U34,K1_W15,K1_W23,
Żywienie i metabolizm	2	35	20		15											Egzamin	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.	K1_K01,K1_K05,K1_K06,K1_K07,K1_K10,K1_U02,K1_U09,K1_U17,K1_U34,K1_U35,K1_W01,K1_W02,K1_W03,K1_W11,K1_W13
Fakultety	4	60														Zaliczenie		
Praktyka zawodowa	6	175											175			Zaliczenie	Zdobycie i doskonalanie umiejętności dietetycznych, ocena jakości żywności, planowanie i zastosowanie żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych. Pomiar antropometryczne. Udzielanie porad dietetycznych. Edukacja żywieniowa.	K1_K02,K1_K03,K1_K04,K1_K05,K1_K06,K1_K07,K1_K08,K1_U07,K1_U16,K1_U20,K1_U21,K1_U23,K1_U26,K1_W11,K1_W24
Praca dyplomowa	10																	

* liczba godzin przypisana do semestru letniego może obejmować zajęcia realizowane przez cały rok lub w systemie blokowym