

Informacje ogólne o kierunku studiów

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

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	45	20		19	6								egzamin	Układ narządów ruchu bierny i czynny. Układ nerwowy ośrodkowy, obwodowy, autonomiczny. Układ krążenia. Układ oddechowy. Układ pokarmowy. Układ moczowo-płciowy. Narządy zmysłów. Układ dokrewny. Powłoka wspólna.	K_U01, K_W01	
Biochemia ogólna	4	60						30		23	7			egzamin	Omawiane będą zagadnienia związane z metabolizmem energetycznym, metabolizm niektórych aminokwasów, metabolizm żelaza, metabolizm niektórych witamin: stres oksydacyjny.	K5, K1, K_U02, K_W04	
Biochemia wysiłku fizycznego	2	18						9		7	2			zaliczenie z oceną	na zajęciach student zapozna się z metabolizmem energetycznym mięśni szkieletowych oraz zmianami w metabolizmie jakie indukuje trening oraz rolę diety.	K1, K_U05, K_W04	
Chemia żywności	5	36	18		14	4								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.	K5, K1, K7, K_W05	
Edukacja informacyjna		2	2											zaliczenie	Zapoznanie studentów z działalnością Biblioteki Głównej GUMed, jej zasobami i świadczonymi usługami, jako element wspierający procesy dydaktyczne.	K_U11	
Ekonomika i finansowanie w ochronie zdrowia	1	9						9						zaliczenie z oceną	Wprowadzenie w zagadnienia dotyczące ekonomicznych i finansowych aspektów obrotu gospodarczego, fundamentalnych teorii ekonomicznych oraz finansowania systemu zdrowia	K5, K_U29, K_U28, K_W21, K_W08	
Etyka i filozofia	1	12	12											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.	K3, K1, K_W14, K_U27, K8, K5, K4, K2, K_U28	
Fizjologia człowieka	4	30	18		9	3								egzamin	Podstawy teoretyczne dotyczące funkcjonowania wszystkich układów organizmu ludzkiego w aspekcie jego fizjologii.	K_U01, K_W02, K_W01	
Historia kultury	1	6	6											zaliczenie z oceną	Historia i ewolucja pojęcia kultura; źródła historyczne dotyczące historii i kultury żywienia; różnice kulturowe współczesnego świata i ich tło historyczne.	K5, K2, K1, K_W08	
Język obcy	2	18			18									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	18								18				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.	K5, K1, K_U12	
Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	18	6		6	6								zaliczenie z oceną	Program przedmiotu przewiduje treści związane udzielaniem pomocy w przypadku urazów i stanów nagłych.	K_U15, K_W02, K_W08, K1, K4, K6, K8	

Logika	1	12		12															zaliczenie z oceną	Na zajęciach zostaną omówione najważniejsze zagadnienia dotyczące semiotyki logicznej oraz wybrane elementy logiki formalnej i metodologii nauk.	K5
Marketing usług	1	9																	zaliczenie z oceną	Istota marketingu usługStruktura działalności marketingowej w obszarze usługRodzaje marketinguStrategiczne zarządzanie marketingowe - info. Wstępne	K6, K_W20
Organizacja ochrony zdrowia	1	12																	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	K_W20, K_W21, K_U28
Podstawy epidemiologii	1	12																	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	K5, K_U27, K_U26, K_U18, K_W22, K_W19, K_W11, K_W08
Podstawy genetyki	2	18		18															zaliczenie z oceną	Genetyka klasyczna i molekularna. Podstawy cytogenetyki. Choroby człowieka uwarunkowane genetycznie, w tym te leczone dietą, Determinacja i różnicowanie płci. Diagnostyka prenatalna. Genetyka populacyjna i podstawy eko-genetyki.	K5, K1, K_U09, K_W10, K_W09
Podstawy zarządzania przedsiębiorstwem	1,5	12																	zaliczenie z oceną	Studenci poznają podstawowe zagadnienia dotyczące funkcjonowania organizacji we współczesnym świecie. Celem przedmiotu jest przygotowanie studentów do realizacji własnej przedsiębiorczości.	K_W21, K6
Podstawy żywienia człowieka	6,5	57	18		9	3													egzamin	Podstawowe wiadomości na temat budowy i znaczenia białek, tłuszczy i węglowodanów oraz konsekwencji z nadmiaru i niedoboru składników mineralnych i witamin. Całkowity wydatek energetyczny człowieka z czynnikami na niego wpływającymi.	K_U20, K_W01, K_W11, K8, K2, K_U07, K_W02, K3, K1
Prawo w ochronie zdrowia	1	12																	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	14	14																zaliczenie z oceną	Wpływ czynników społecznych i kulturowych na zdrowie, choroby i nawyki żywieniowe.	K2, K_W22, K_W19, K_W08
Statystyka	2	18																	zaliczenie z oceną	Statystyka opisowa i podstawowe metody wnioskowania statystycznego w zastosowaniu do danych statystycznych pozyskiwanych w naukach o zdrowiu i w naukach medycznych.	K_U11, K1, K6, K8
Szkolenie BHP		4	4																zaliczenie	student zapoznaje się z zagadnieniami bezpiecznej pracy podczas zajęć. Poznaję przepisy prawne, instrukcje i procedury zachowania w laboratorium oraz podczas wypadku, awarii, pożaru. Poznaję podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy.	K1_K05, K1_K07, K1_U15, K1_U31, K1_W20, K1_W27, K1_W28,
Technologia informacyjna	2	18	6		12														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		18			18														zaliczenie	Ćwiczenia ogólnorozwojowe, ćwiczenia wzmacniające i rozciągająceTesty wiedzy o kulturze fizycznej. testy sprawnościowe.	K_W22, K_U01, K1

PRAKTYKA	12	222															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_U13, K_U11, K5, K6, K7, K_U06, K_U17, K_W03, K_W15, K_W05
----------	----	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	------------	--	---

ćwiczenia - zajęcia realizowane w formie zdalnej; w wyjątkowych przypadkach, za zgodą rektora, w formie tradycyjnej wymagającej bezpośredniego kontaktu z zachowaniem bezpieczeństwa epidemiologicznego

laboratoria - zajęcia realizowane w formie tradycyjnej (wymagające bezpośredniego, fizycznego kontaktu)

zajęcia praktyczne - zajęcia realizowane w formie tradycyjnej (wymagające bezpośredniego, fizycznego kontaktu)

W przypadku wybranych zajęć realizowanych tradycyjnie, dopuszcza się za zgodą rektora, możliwość organizacji w trybie zdalnym, ze względu na uwarunkowania epidemiologiczne.

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	18								18					zaliczenie z oceną.	Zajęcia mają na celu zapoznanie studentów z podstawowymi patomechanizmami różnych stanów chorobowych i możliwościami diagnostyki laboratoryjnej w tym zakresie.	K_W16, K_W03, K_U19, K_U02, K5, K4, K1
Biochemia żywności	4	27	12		11	4									egzamin	Metabolizm węglowodanów i lipidów w komórkach roślin oraz zwierząt. Alergeny w żywności. Procesy biochemiczne zachodzące w wybranych produktach żywnościowych. Wykorzystanie enzymów w przetwórstwie żywności.	K_U02, K1, K_W03
Fizjologia wysiłku fizycznego	2,5	18							12		5	1			egzamin	Omawiana będzie endokrynną funkcją mięśni szkieletowych, zmiany adaptacyjne w układzie krążenia i mięśniach szkieletowych indukowane treningiem, hipoksją i ekspozycją na niską temperaturę.	K1, K_U05, K_W04
Język obcy zawodowy	4	36			18						18				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).	K_U12, K1, K5
Kliniczny zarys chorób	1,5	25							25						zaliczenie z oceną	Podczas zajęć z przedmiotu Zarys kliniczny chorób studenci zdobędą podstawową wiedzę dotyczącą obrazu klinicznego, diagnostyki i postępowania w wybranych jednostkach chorobowych.	K8, K5, K4, K2, K1, K_U15, K_U14, K_U02, K_W22, K_W17, K_W16, K_W11, K_W03, K_W02, K_W01
Mikrobiologia ogólna i żywności	2	30	15		11	4									zaliczenie z oceną	W ramach przedmiotu zostaną omówione zagadnienia z mikrobiologii ogólnej i żywienia oraz przeprowadzone będą analizy wykorzystywane w badaniach mikrobiologicznych żywności pochodzenia zwierzęcego i roślinnego.	K7, K5, K_U04, K_W03
Nutraceutyki	1,5	12							12						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_W01, K_W03, K_U02, K_U27, K1, K5
Nutrigenomika i nutrigenetyka	2	12		12											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, K_W13, K_W09, K_U02, K_U09, K5, K1
Opakownictwo	1	9	9												zaliczenie z oceną.	Rynek opakowań w Polsce i na świecie. Problem utylizacji opakowań. Reakcje opakowań z żywnością. Potencjalne zagrożenia wynikające ze stosowania opakowań.	K_W05, K_W10, K_W15, K_W19, K_U06, K_U13, K1, K5
Parazytologia	2	18							6		12	0			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	K_U03, K_W16, K_W03

Patologia przewodu pokarmowego	1	8	4	4												zaliczenie z oceną.	Choroby układu pokarmowego w ujęciu pato- klinicznym, z uwzględnieniem aspektów potencjalnej interwencji dietetycznej.	K_W17, K_W16, K_W02, K_W01, K_U14, K_U02, K_U01, K6, K5, K1
Podstawy dietetyki	6	60						27		25	8					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.	K8, K6, K5, K3, K2, K_U20, K_U16, K_U14, K_U11, K_U10, K_U07, K_U05, K_W22, K_W16, K_W15, K_W11, K_W06, K_W04
Podstawy psychologii	1,5	12	12													zaliczenie z oceną	Treść wykładów dotyczy poznania procesów emocjonalno-motywacyjnych, osobowości, procesów poznawczych, komunikacji interpersonalnej, psychologii społecznej. Podstaw rozwoju człowieka.	K5, K4, K3, K2, K1, K_U08, K_U07, K_W07, K_W06
Promocja zdrowia	1	12		12												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, K_U28, K_W22, K_W08
Rehabilitacja medyczna	2	18		9	5		4									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_W18, K1, K_U21, K_U10
Technologia żywności pochodzenia roślinnego	3	27	15		12	0										egzamin	Omówienie poszczególnych technologii stosowanych w przetwórstwie produktów pochodzenia roślinnego.	K6, K5, K1, K_U17, K_U06, K_W15, K_W05
Technologia żywności pochodzenia zwierzęcego	3	27						15		12	0					egzamin	Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego (mleka i nabiału, mięsa trzody chlewnej i bydła, ryb i owoców morza. Technologia produkcji miodu.	K7, K6, K5, K_U17, K_U06, K_W15, K_W05
Wychowanie fizyczne		18			18											zaliczenie	Ćwiczenia ogólnorozwojowe, ćwiczenia wzmacniające i rozciągająceTesty wiedzy o kulturze fizycznej, testy sprawnościowe .	K1, K_U01, K_W22
Żywność ekologiczna	2	15							9	5	1					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.	K6, K5, K1, K_U13, K_U06, K_W10
Fakultety	6	90																
PRAKTYKI	13	291														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_W05, K_W15, K_W03, K_U17, K_U06, K7, K6, K5, K_U11, K_U13

ćwiczenia - zajęcia realizowane w formie zdalnej; w wyjątkowych przypadkach, za zgodą rektora, w formie tradycyjnej wymagającej bezpośredniego kontaktu z zachowaniem bezpieczeństwa epidemiologicznego

laboratoria - zajęcia realizowane w formie tradycyjnej (wymagające bezpośredniego, fizycznego kontaktu)

zajęcia praktyczne - zajęcia realizowane w formie tradycyjnej (wymagające bezpośredniego, fizycznego kontaktu)

W przypadku wybranych zajęć realizowanych tradycyjnie, dopuszcza się za zgodą rektora, możliwość organizacji w trybie zdalnym, ze względu na uwarunkowania epidemiologiczne.

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

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	2	18		9	7	2									zaliczenie z oceną	Podstawy fizjologii, biochemii i endokrynologii związane z wysiłkiem fizycznym oraz terapią nadwagi i otyłości. Podstawowe założenia związane z dietetyką.	K1_W11, K1_W04, K1_W22, K1_K01, K1_U05
Analiza i ocena jakości żywności	4	42	12	12	14	4									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_U04, K1_K07, K1_U14, K1_W23, K1_W24, K1_W05, K1_W03, K1_W11, K1_K06, K1_U06, K1_U30, K1_U34, K1_W26, K1_W27, K1_W28
Dietetyka pediatryczna	3	30	18		9	3									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_K08, K1_K04, K1_K03, K1_K01, K1_U20, K1_K05, K1_K02, K1_U22, K1_U18, K1_U16, K1_U07, K1_U19, K1_U14, K1_W22, K1_W12, K1_W11, K1_U05, K1_W17, K1_W06
Edukacja żywieniowa	2	30								15	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.	K1_W07, K1_U23, K1_U26, K1_K05, K1_W11
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2	30								15		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.	K1_W33, K1_W31, K1_W25, K1_W22, K1_W17, K1_W13
Gastroenterologia	2	18		9	5		4								zaliczenie z oceną	Choroby wątroby i dróg żółciowych.; Choroby trzustki.; Choroby górnego odcinka przewodu pokarmowego, Choroby jelit:	K1_W01, K1_W02, K1_W03, K1_W06, K1_W07, K1_W09, K1_W11, K1_W13, K1_W14, K1_W16, K1_W17, K1_W18, K1_W19, K1_W20, K1_W22, K1_W24, K1_W25, K1_W30, K1_W34, K1_K01, K1_K02, K1_K03, K1_K04, K1_K05, K1_K06, K1_K07, K1_K08, K1_K10, K1_U01, K1_U02, K1_U03, K1_U04, K1_U06, K1_U07, K1_U09, K1_U14, K1_U16, K1_U17, K1_U18, K1_U19, K1_U20, K1_U21, K1_U22, K1_U23, K1_U30, K1_U31, K1_U34
Higiena żywności	2	40								15	19	6			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_K03, K1_U30, K1_W28
Metodologia badań naukowych	1	9		9											zaliczenie z oceną	Charakterystyka pisania pracy licencjackich, przygotowanie układu pracy, sposobu interpretacji wyników i systemu cytowań	K1_K10, K1_K05, K1_U35, K1_U11, K1_W34, K1_W31, K1_W24, K1_W23, K1_W19, K1_W03
Ocena stanu odżywienia	4	27								12	8		7		egzamin	Metody przesiewowej i pogłębionej oceny stanu odżywienia. Narzędzia przesiewowej oceny stanu odżywienia rekomendowane przez ESPEN, metody laboratoryjne, antropometryczne, wywiad żywieniowy	K1_K05, K1_U19, K1_U18, K1_U14, K1_W16, K1_K07, K1_K10, K1_K04
Podstawy oceny sposobu żywienia	3,5	30		15	11	4									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_U07, K1_U11, K1_U16, K1_U20, K1_W22, K1_W08, K1_K04, K1_K03, K1_K01, K1_U18, K1_K05, K1_K02, K1_W11
Prawo żywnościowe UE	1	15	15												zaliczenie z oceną	Podstawy żywienia dojelitowego. Definicje, wskazania, dostępy dojelitowe. Technika podaży, rodzaje diet przemysłowych i wskazania do ich stosowania. Określanie zapotrzebowania na składniki odżywcze. Powikłania.	K1_K01, K1_K05, K1_U14, K1_U22, K1_W16

Propedeutyka onkologii	3	36	18	9	5	4											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_K05, K1_K01, K1_U25, K1_U24, K1_W28, K1_W27, K1_W26	
Psychopatologia	2	18								12		5	1					zaliczenie z oceną	Podstawowa wiedza o nowotworach, profilaktyce zachorowań, powstawaniu najczęściej występujących nowotworów, zasadach ich leczenia, w tym leczenia skojarzonego.	K1_W01, K1_U21, K1_U02, K1_U01, K1_W22, K1_W16, K1_K05, K1_K02, K1_K01
Technologia potraw dietetycznych	3	30								12		9	9					egzamin	Tematyka zajęć obejmuje determinanty zachowania człowieka. Wpływ choroby somatycznej na funkcjonowanie. Funkcjonowanie w kontakcie z pacjentem wykorzystując dane z obserwacji siebie i pacjenta.	K1_K04, K1_K03, K1_K02, K1_K01, K1_U21, K1_U08, K1_W07, K1_W06
Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	2	27								18		7	2					zaliczenie z oceną	Rola produkcji i przygotowania żywności w dietetyce. Straty wartości odżywczych podczas obróbki kulinarnej, sposoby ograniczania strat jakości żywności.	K1_K05, K1_K01, K1_U34, K1_U30, K1_U13, K1_U06, K1_W15, K1_W28, K1_W26, K1_W23, K1_W05
Podstawy żywienia dojelitowego	2	24								12		9	3					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_U30, K1_U31, K1_U34, K1_K01, K1_K06, K1_K07, K1_K05, K1_W03, K1_W25, K1_W23, K1_W28, K1_W24, K1_W13, K1_W05, K1_U06, K1_W26
Towaroznawstwo żywności pochodzenia roślinnego	2	18		12	3	3												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_K07, K1_K05, K1_K01, K1_U30, K1_U06, K1_W23, K1_W15, K1_W05
Towaroznawstwo żywności pochodzenia zwierzęcego	2	18		12	3	3												zaliczenie z oceną	Zapoznanie z wymaganiami jakościowymi stawianymi wybranym grupom produktów pochodzenia zwierzęcego oraz metodami ich weryfikacji.	K1_K05, K1_K01, K1_U34, K1_U30, K1_U06, K1_W28, K1_W23, K1_W15, K1_W14
Żywienie i metabolizm	2,5	21	12		7	2												egzamin	Regulacja wchłaniania składników pokarmowych. Wpływ żywienia na stężenie hormonów we krwi. Regulacja metabolizmu pod wpływem czynników dietetycznych. Regulacja laktacji, hormony inkrętynowe, regulacja masy ciała i masy tkanki tłuszczowej.	K1_K10, K1_K07, K1_K06, K1_K05, K1_U09, K1_U34, K1_U17, K1_U02, K1_W13, K1_W01, K1_W02, K1_W03, K1_W11, K1_K01
Fakultety	2	30																zaliczenie z oceną		
PRAKTYKI	7	204																zaliczenie	Zdobycie i doskonalanie umiejętności dietetycznych, ocena jakości żywności, planowanie i zastosowanie żywienia w poszczególnych jednostkach chorobowych. Pomiary antropometryczne. Udzielanie porad dietetycznych. Edukacja żywieniowa.	K1_W11, K1_W24, K1_U07, K1_U16, K1_U20, K1_U21, K1_U23, K1_U26, K1_K02, K1_K03, K1_K04, K1_K05, K1_K06, K1_K07, K1_K08
Praca dyplomowa	6																			

ćwiczenia - zajęcia realizowane w formie zdalnej; w wyjątkowych przypadkach, za zgodą rektora, w formie tradycyjnej wymagającej bezpośredniego kontaktu z zachowaniem bezpieczeństwa epidemiologicznego

laboratoria - zajęcia realizowane w formie tradycyjnej (wymagające bezpośredniego, fizycznego kontaktu)

zajęcia praktyczne - zajęcia realizowane w formie tradycyjnej (wymagające bezpośredniego, fizycznego kontaktu)

W przypadku wybranych zajęć realizowanych tradycyjnie, dopuszcza się za zgodą rektora, możliwość organizacji w trybie zdalnym, ze względu na uwarunkowania epidemiologiczne.