

Program studiów cz.1

Ogólna charakterystyka studiów	
Prowadzący obszar (specjalność) studiów:	Katedra Zdrowia Publicznego
Obszar (specjalność) studiów <i>(nazwa obszaru (specjalności) musi być adekwatna do zawartości programu studiów a zwłaszcza do zakładanych efektów uczenia się)</i>	Dietetyka
Poziom kształcenia: <i>(studia pierwszego, drugiego stopnia, jednolite studia magisterskie)</i>	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia: <i>(ogólnoakademicki, praktyczny)</i>	praktyczny
Forma studiów: <i>(studia stacjonarne, studia niestacjonarne)</i>	studia niestacjonarne
Opcjonalnie specyficzne systemy studiów (np. zdalne, dualne)	
Liczba semestrów:	6
Praktyki (łącznie wymiar):	800 godzin
Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji odpowiadających poziomowi studiów	180
Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych:	
na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:	
w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych:	
w ramach praktyk:	
w ramach modułów zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym:	
za zajęcia realizowane w systemie zdalnym (dotyczy studiów w systemie zdalnym):	
Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej dyscypliny <i>(dotyczy kierunku przyporządkowanego do więcej niż jednej dyscypliny):</i>	
dyscyplina wiodąca: Nauki o Zdrowiu	
dyscyplina (dyscypliny): Pedagogika, Ekonomia i finanse	
Łączny nakład pracy studenta (NPS)	
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	licencjat
Wskazanie, czy w procesie definiowania efektów uczenia się oraz w procesie przygotowania i udoskonalania programu studiów uwzględniono opinie interesariuszy <i>(należy podać z kim z pracodawców są podpisane umowy, odbyły się spotkania; jak są monitorowani absolwenci itd)</i>	nie uwzględniono
Wymagania wstępne <i>(oczekiwane kompetencje kandydata – zwłaszcza w przypadku studiów drugiego stopnia)</i>	brak
Relacja obszar (specjalność) - kierunek	Dietetyka - Dietetyka

Program studiów cz.2

Obszar:

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
Moduły kształcenia	Przedmioty (* - oznacza przedmiot do wyboru)	Zakładane efekty uczenia się	Treści programowe zapewniające uzyskanie efektów uczenia się	Rygor zaliczenia	Liczba ECTS	Sposoby weryfikacji zakładanych efektów uczenia się osiąganych przez studenta
Przedmioty kanoniczne						
Bezpieczeństwo i ergonomia pracy	Szkolenie BHP	A.W14, B.W10, F.U7, K.09	Forma zajęć: wykład-zdalne Charakterystyka systemu ochrony pracy w Polsce. Zakres działalności bhp i definiowanie podstawowych pojęć z dziedziny bhp. Zasady ochrony przeciwpożarowej i obowiązków pracodawcy w tym zakresie. Charakterystyka wymagań bezpieczeństwa pożarowego. Charakterystyka głównych elementów ochrony środowiska; Podstawowe zagadnienia związane z zanieczyszczeniami. Charakterystyka działań związanych z utylizacją, recyklingiem i biodegradacją. Działania związane z kształtowaniem: struktury przestrzennej stanowiska pracy, oświetlenia i barw środowiska prac. Elementy systemu kontroli i nadzoru nad prawną ochroną bhp w zakładach pracy.	Z	0	Testy na platformie zdalnego nauczania
Nowoczesne technologie	Praktyczne podstawy kształcenia zdalnego	B.W21	Forma zajęć: wykład oraz wykład-zdalne Lifelong learning – tempo zmian w otaczającym świecie, metody samodoskonalenia zawodowego. Bezpieczeństwo systemów informatycznych – logowanie do systemów WSG, elementy bezpieczeństwa sieciowego. Praca z systemem LMS – miejsca pojawiania się informacji, źródła wiedzy, metody aktywizacji, metody komunikacji, sposoby weryfikacji efektów kształcenia.	Z	0	Testy, ankiety, dyskusja na forum
Kluczowe kompetencje społeczne	Regionalizm	K_W01, K_W04, K_U02, K_U08, K_K01	Definicje regionalizmu. Tożsamość regionalna. Tożsamość lokalna. Historyczne uwarunkowania ruchów regionalistycznych. Region jako podstawa identyfikacji społecznej i kulturowej. Społeczna rola regionalistów. Historyczne uwarunkowania tworzenia się regionalnego i lokalnego dziedzictwa kulturowego. Dziedzictwo regionalne i lokalne w tworzeniu lokalnego produktu turystycznego. Umocnianie tożsamości regionalnej w działalności samorządów lokalnych. Wybrane zagadnienie z historii kształtowania się regionów Polski. Regionalizm w polityce kulturalnej Unii Europejskiej. Regionalizm jako potencjał endogeniczny województwa kujawsko-pomorskiego. Systemy wsparcia potencjałów endogenicznych w kontekście I kongresu regionalistów Kujaw i Pomorza.	Z	2	Wypowiedzi ustne w tym merytoryczny wkład w dyskusje, raca pisemna – przygotowanie do debaty
	Kultury świata	K_W02, K_W04, K_U03, K_U08, K_K01	P65_WK zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; zna i rozumie fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, P65_UO potrafi planować, projektować i realizować działania z zakresu dziedziny nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku wychowanie fizyczne z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków. Podejmuje współpracę z innymi osobami w ramach prac zespołowych, P65_KK rozumie potrzeby uczenia się przez całe życie, potrafi dokonać krytycznej oceny posiadanej wiedzy i umiejętności	Z	1	Merytoryczny wkład w analizę przypadku w ramach omawiania 'case study'; pozytywny wynik testu końcowego
Filozofia praktyczna	Etyka	K_W05, K_W07, K_U05, K_K01	Etyka jako nauka; Teleologizm w etyce; Norma moralna; Osoba jako źródło moralności; Sumienie jako norma moralności; Etyka wobec wyzwań współczesności	Zo	1	Testy na platformie zdalnego nauczania
	Etyka sztucznej inteligencji	K_W05, K_W07, K_U05, K_K01	Wprowadzenie, czyli wszystko co musimy wiedzieć na początek. Algorytmy i jak kierują one naszym życiem. Sztuczna Inteligencja w popkulturze. Dylematy moralne i eksperymenty myślowe. Współczesne trendy w badaniach nad etyką SI. Nie samą sztuczną inteligencją człowiek żyje. Emocje, humor i świadomość maszyn.	Z	1,5	Test końcowy on-line
Wybrane zagadnienia ekonomii i przedsiębiorczości	Wybrane zagadnienia ekonomii i przedsiębiorczości	K_W01, K_W02, K_U01, K_K05	Wybrane elementy marketingu; Wybrane elementy dotyczące kultury organizacyjnej przedsiębiorstwa; Wybrane elementy analizy ekonomicznej; Biznes plan metodą LEAN Canvas	Z	1	Test na platformie zdalnego nauczania, prace pisemne, ocena nauczycielska, koleżeńska
Podstawy prawa i ochrona własności intelektualnej	Podstawy prawa i ochrona własności intelektualnej	K_W03, K_W07, K_W10, K_U05, K_K04	Pojęcie prawa i jego funkcje; Koncepcje, system prawa i inne systemy normatywne; System prawa i norma prawna; Normy a przepisy prawne; Tworzenie prawa i hierarchia źródeł prawa; Stosowanie i wykładnia prawa; Charakterystyka podstawowych gałęzi prawa; Własność intelektualna i jej miejsce w systemie prawa; Autorskie prawa osobiste i majątkowe; Ochrona własności przemysłowej; Wzory użytkowe, wzory przemysłowe, znaki towarowe; Topografia układów scalonych, projekty racjonalizatorskie, oznaczenia geograficzne	Zo	1	Test na platformie zdalnego nauczania
Przedmioty elastycznego kształcenia						
Elastyczne kształcenie	Szkolenie biblioteczne	K_W06, K_W10, K_U05, K_K01	System informacyjno-biblioteczny WSG; Biblioteka Główna WSG (lub biblioteki filialne) i jej zbiory w Internecie; Katalogi on-line; Udostępnianie zbiorów; Bazy danych	Z	0	Test na platformie zdalnego nauczania
	Kultura języka polskiego	B.W3, B.U1, B.U12, K.S1, K.S7, K.S8	Forma zajęć: ćwiczenia Kształcenie umiejętności słuchania, mówienia, czytania i pisania w ramach tematyki związanej z życiem codziennym i podstawowymi kontaktami społecznymi – nawiązywanie i podtrzymywanie kontaktu w sytuacjach oficjalnych i nieoficjalnych, udzielanie informacji na temat własnej osoby, robienie zakupów, korzystanie z usług gastronomicznych, transportowych i noclegowych, wyrażanie podstawowych potrzeb w w/w sytuacjach.	Zo	0	Pisemne testy kontrolne, ustne odpowiedzi sprawdzające znajomość gramatyki i słownictwa; pisemne wypowiedzi w ramach zadań domowych, pracy na zajęciach; krótkie wypowiedzi pisemne; praca domowa, praca na zajęciach; pisemne testy kontrolne sprawdzające umiejętność czytania ze zrozumieniem; samoocena, obserwacja; ocena aktywności i zaangażowania na zajęciach, obserwacja pracy w parach lub grupach.
Przedmioty podstawowe						
Anatomia prawidłowa człowieka		K1P_W01, K1P_W02, K1P_W18, K1P_K03, K1P_U05, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Podstawowe wiadomości w zakresie anatomii człowieka. Rozwój zarodkowy człowieka. Rodzaje i funkcje tkanek. Budowa komórki i tkanki. Znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. Wzajemna korelacja pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	E/Zo	5	Egzamin pisemny, sprawdziany, wykonywanie zadań grupowych, udział w dyskusji, ocena nauczycielska

Program studiów cz.2

Obszar:

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
1	Chemia ogólna, organiczna i żywności	K1P_W03, K1P_W05, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Sporządzanie rozтворów o określonym stężeniu procentowym i molowym. Alkacymetria. Kinetyka i równowaga reakcji chemicznych. Obliczenia chemiczne: stężenia, reakcje redoks, pH, równowagi w roztworach. Wyznaczenie pojemności buforowej. Oznaczanie liczby kwasowej tłuszczów. Budowa atomu i wiązania chemicznego oraz podział związków organicznych i nieorganicznych. Rostwo ryzykujące, koloidalne i elektrolitów. Reakcje dysocjacji, hydrolyzy, utleniania, zmydlenia tłuszczu oraz redoks. Podział związków organicznych, nazwy i wzory węglowodorów. Podstawy izomerii związków organicznych.	E/Zo	6	Sprawdziany, raporty z badań, prace pisemne, ocena pracy w grupie, obserwacja
	Immunologia z elementami genetyki	K1P_W02, K1P_W04, K1P_W19, K1P_U08, K1P_K01, K1P_K03	Układ immunologiczny; odporność wrodzona (nieswoista) i swoista; immunoglobuliny (przeciwciała); alergia, nadwrażliwość i nietolerancja pokarmowa; immunologia szpicien ochronnych; autoimmunologia; Prawa Mendla. Odstępstwa od praw Mendla. Budowa i funkcje DNA i RNA. Genetyczne interakcje i ich wpływ na genotyp i fenotyp. Powstawanie, rodzaje i skutki mutacji genowych. Dziedziczenie chorób uwarunkowanych genetycznie. Karcynogeneza. Budowa i podział chromosomów. Metody cytogenetyki klasycznej i FISH. Wskazania do badania kariotypu oraz zasady jego oceny. Kariotypowanie.	Zo	5,5	Wypowiedź ustna, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat, obserwacja, testy
	Psychologia ogólna z elementami psychologii żywienia	K1P_W04, K1P_W09, K1P_W10, K1P_W11, K1P_W12, K1P_W23, K1P_U01, K1P_U02, K1P_U09, K1P_K02, K1P_K05, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Interpretacja ludzkiego zachowania w różnych nurtach psychologicznych. Podejście poznawczo-behawiorytalne w interpretowaniu zdarzeń życiowych. Różnice w temperamencie i osobowości a ich wpływ na zachowanie człowieka. Psychosomatyka – wpływ stresu na stan zdrowia. Psychologia szczęścia - czynniki prowadzące do samorealizacji. Różne podejścia do postrzegania roli powiezenia w życiu człowieka. Psychofizjologiczne oraz rozwojowe modele wyborów żywieniowych. Zachowanie żywieniowe a otyłość. Zaburzenia odżywiania się – przyczyny, skutki oraz sposoby terapii.	Zo	4	Test na platformie zdalnego nauczania, udział w dyskusji, wykonywanie zadań grupowych, samoocena
	Biochemia ogólna i żywności	K1P_W01, K1P_W03, K1P_W05, K1P_U12; K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Komórka jako środowisko przemian metabolicznych. Szlaki metaboliczne. Biochemia wybranych tkanek i narządów. Budowa i właściwości białek, cukrów i lipidów; przemiana poszczególnych związków w organizmie człowieka i w żywności, bilans energetyczny, aminokwasy egzogene i endogene; glutaminian sodu; analiza chemiczna tłuszczów, cukrów oraz białek.	E/Zo	4	Test na platformie zdalnego nauczania, udział w dyskusji, analiza informacji na dany temat, wykonywanie zadań grupowych, obserwacja
	Fizjologia człowieka	K1P_W01, K1P_W02, K1P_W03, K1P_W05, K1P_W09, K1P_W14, K1P_W16, K1P_U15, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Podstawy neurofizjologii; przewodnictwo synaptyczne; receptory i narządów zmysłów; organizacja anatomiczna i funkcjonalna układu nerwowego, krążeniowego, oddechowego i trawiennego; podstawy anatomii i fizjologii mięśni; regulacja czynności serca; czynności nerek i wydalanie moczu; gruczoły dokrewne; sen; regulacja temperatury ciała; W oparciu o znajomość fizjologii wysiłku umiejętność zaplanowania i wdrożenia żywienia dostosowanego do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	E/Zo	4	Test na platformie zdalnego nauczania, samoocena, wykonywanie zadań grupowych, udział w dyskusji, obserwacja
	Mikrobiologia ogólna i żywności	K1P_W03, K1P_W07, K1P_U08, K1P_U09, K1P_U17, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Mikrobiologia – podstawowe pojęcia. Kolonizacja, zakażenie, choroba zakaźna. Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje. Struktura komórki bakteryjnej. Charakterystyka biologiczna bakterii. Fizjologiczna mikroflora człowieka. Antybiotyki i chemioterapeutyki. Charakterystyka biologiczna grzybów. Rola bakterii w produkcji żywności. Prebiotyki i probiotyki. Charakterystyka wirusów i prionów. Charakterystyka wirusów chorobotwórczych dla człowieka. Zatrucia i zakażenia pokarmowe. Metody dezynfekcji i sterylizacji narzędzi. Wpływ czynników fizycznych i chemicznych na drobnoustroje. Ogólne wiadomości na temat mikroflory. Hodowla laboratoryjna drobnoustrojów. Podłoża mikrobiologiczne. Metody posiewów mikrobiologicznych. Metody barwienia preparatów mikrobiologicznych. Metoda Grama. Izolowanie mikroorganizmów z naturalnego zbiornika wodnego i szacowanie ich liczby. Ocena mikrobiologiczna pomieszczenia oraz czystości rąk. Posiewy z powietrza, powierzchni i rąk. Ocena jakości mikroflory produktów mlecznych (twaróg, kefir, jogurt, mleko niepasteryzowane, sery pleśniowe). Ocena mikroskopowa i organoleptyczna mikroflory mięsa. Wykonanie preparatów metodą Grama. Ocena jakości kiszzonek na podstawie preparatu mikroskopowego oraz pH.	E/Zo	3,5	Sprawdzian, raporty z badań, wykonywanie zadań grupowych, obserwacja
Higiena i toksykologia	K1P_W03, K1P_W07, K1P_W19, K1P_U08, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Higiena i toksykologia żywności – wprowadzenie i podstawowe pojęcia. Bezpieczeństwo żywności – organy urzędowej kontroli i system kontroli wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP). Trucizny – definicja, rodzaje, mechanizm działania. Jakość zdrowotna żywności. Epidemiologia i profilaktyka zatruczeń grzybami. Żywność transgeniczna. Substancje dodatkowe w żywności. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Zatrucia grzybami – obserwacja i rozpoznawanie zarodników grzybów jadalnych i trujących. Zanieczyszczenia chemiczne żywności. Osaczanie pobrania z diety metali ciężkich. Wykrywanie barwników syntetycznych w żywności.	E/Zo	4	Sprawdzian, raporty z badań, ocena pracy w grupie, obserwacja	
Przedmioty kierunkowe						
	Polityka i strategia wyżywienia ludności na świecie	K1P_W04, K1P_W05, K1P_W11, K1P_W20, K1P_W21, K1P_W23, K1P_U05, K1P_U07, K1P_U13, K1P_U17, K1P_U19, K1P_K01, K1P_K03	Cele i zadania nauki o żywieniu. Problemy żywieniowe świata i organizacje międzynarodowe. Perspektywy wyżywienia ludności na świecie. Czynniki klimatyczne a sposób żywienia. Wzbogacanie żywności. Miejsce żywienia w strukturze potrzeb i jego ewolucja. Analiza wybranych suplementów diety w porównaniu z obowiązującymi normami żywienia. Przygotowanie projektu dotyczącego wpływu klimatu na rolnictwo we wskazanym kraju. Na podstawie danych epidemiologicznych zaproponowanie produktów, które należy wzbogacać w celu zmniejszenia niedoborów poszczególnych składników pokarmowych.	Zo	3	Test na platformie zdalnego nauczania, projekt, udział w dyskusji, samoocena, obserwacja
	Zaburzenia odżywiania	K1P_W09, K1P_W10, K1P_W12, K1P_W13, K1P_W23, K1P_K02, K1P_K03	Charakterystyka anoreksji i bulimii jako najczęściej występujących zaburzeń. Etiologia anoreksji psychicznej. Zaburzenia w funkcjonowaniu organizmu w anoreksji i bulimii. Sposoby diagnozowania i leczenia anoreksji, bulimii, jedzenia kompulsywnego oraz ortoreksji. Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży. Narzędzia i techniki motywacji do leczenia pacjentów z zaburzeniami odżywiania.	Zo	1,5	Sprawdzian lub test na platformie zdalnego nauczania, prezentacja multimedialna na zadany temat, obserwacja
	Żywność w leczeniu zamkniętym	K1P_W03, K1P_W08, K1P_W10, K1P_W13, K1P_W16, K1P_W17, K1P_W18, K1P_W19, K1P_U01, K1P_U02, K1P_U03, K1P_U05, K1P_U06, K1P_U07, K1P_U08, K1P_U09, K1P_U10, K1P_U17, K1P_U19, K1P_U22, K1P_K03, K1P_K04, K1P_K05, K1P_K06, K1P_K07, K1P_K08, K1P_K09	Ocena stanu odżywienia pacjentów przyjmowanych do szpitala. Rola i znaczenie norm żywieniowych w żywieniu pacjentów w szpitalu. Planowanie diet szpitalnych w oparciu o normy żywieniowe. Dietoterapia w chorobach genetycznych. Żywność chorych za pomocą zgłębnika (sondy żołądkowej). Żywność dojelitowa. Żywność parenteralna - zalety i powikłania. Pomiar antropometryczny dorosłych i dzieci. Badanie morfologiczne krwi i ich ocena pod kątem odżywiania. Ocena niedoborów żywieniowych pod kątem badań biochemicznych. Badanie i ocena czynników ryzyka rozwoju niedożywienia. Dietoterapia w stanach niedożywienia. Opracowanie diet szpitalnych: dieta lekkostrawna, podstawowa, bogata i ubogostrokowa. Opracowanie diet eliminacyjnych dla chorych z celiakią, fenyloketonurią i galaktozemią. Przeszkolona, endoskopowa, gastrostomia i jejunostomia – analiza diet chorych pod kątem jednostki chorobowej.	E/Zo	4	Test na platformie zdalnego nauczania, analiza informacji na zadany temat, ocena nauczycielska oraz koleżeńską

Program studiów cz.2

Obszar:

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się					
Prawo żywnościowe	K1P_W07, K1P_W22, K1P_W24, K1P_K03, K1P_K09	Kształtowanie się prawa żywnościowego. Ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego. Regulacje prawne w zakresie bezpieczeństwa i higiena żywności. Znakowanie i prezentacja żywności. Aspekty prawne dotyczące dowolnych substancji dodatkowych, suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Aspekty prawne żywności genetycznie modyfikowanej. Regulacje prawne w zakresie zawodu dietetyka.	Zo	1	Sprawdzian lub test, obserwacja
Farmakologia	K1P_W01, K1P_W02, K1P_W15, K1P_U22, K1P_K03	Postawowe pojęcia z zakresu farmakologii. Charakterystyka węglowodanów i ich pochodnych. Charakterystyka lipidów, aminokwasów, peptydów, białek. Witaminy charakterystyka i rola w organizmie. Interakcje leków z żywnością. Dodatki do żywności i leków- charakterystyka poszczególnych grup zanieczyszczeń. Właściwości leków i rodzaje reakcji organizmu na ich działanie. Sposoby wprowadzania leków do organizmu oraz ich wchłanianie i przenikanie do tkanek. Losy leków w organizmie. Działania niepożądane leków. Interakcje leków. Farmakoterapia kobiet w ciąży, dzieci i osób starszych. Leki stosowane w farmakoterapii otyłości i w zaburzeniach gospodarki wapniowej.	Zo	3	Sprawdzian, udział w dyskusji, obserwacja
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	K1P_W03, K1P_W18, K1P_W19, K1P_U08, K1P_U19, K1P_U22, K1P_K02, K1P_K03, K1P_K08	Podstawy fizjologii i oceny homeostazy organizmu na podstawie badań laboratoryjnych. Wyznaczanie norm laboratoryjnych i ocena zdrowia pacjentów z określonymi schorzeniami cukrzyca, dyslipidemia, choroby tarczycy, niedokrwistości niedoborowe, Rola i metody diagnostyki laboratoryjnej w diagnozowaniu chorób, dysfunkcji i zaburzeń organizmu. Miejsce diagnostyki laboratoryjnej w dziedzinie ochrony zdrowia, zadania diagnostyki laboratoryjnej, uprawnienia do wykonywania badań i autoryzacji, uprawnienia do interpretacji wyników badań, błędy przedlaboratoryjne wynikające z niewłaściwego przygotowania pacjenta, niewłaściwego pobierania materiału – wpływ tych błędów na wynik i interpretację oraz postępowanie terapeutyczne. Ocena wybranych wyników pacjentów z określonymi zagadnieniami zdrowotnymi. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej z szczególnym uwzględnieniem insulinooporności i cukrzycy. Choroby tarczycy z szczególnym uwzględnieniem chorób autoimmunologicznych tarczycy, niedoczynności i nadczynności tarczycy. Zaburzenia gospodarki lipidowej – dyslipidemia. Niedokrwistość z niedoboru żelaza – przyczyny, zalecane badania, interpretacja, sposoby leczenia z uwzględnieniem dietoterapii. Pozostałe niedokrwistości niedoborowe - niedobór witaminy B12 i kwasu foliowego przyczyny zalecane badania, interpretacja, sposoby leczenia. Dobieranie panelu badań do pacjentów o określonych problemach zdrowotnych, właściwa interpretacja wyników tych badań. Prezentacja poszczególnych przypadków z jakimi spotykamy się w gabinecie dietetyka- Ocena diagnostyczna i proponowane metody postępowania celem uzyskania właściwej oceny stanu zdrowia pacjenta. Opracowanie oferty badań dla poszczególnych przypadków klinicznych, interpretacja i proponowany model postępowania.	Zo	2,5	Zaliczenie ustne, udział w dyskusji, studium przypadku, obserwacja
Kliniczny zarys chorób	K1P_W01, K1P_W02, K1P_W03, K1P_W04, K1P_W16, K1P_W17, K1P_U04, K1P_U05, K1P_U22, K1P_K03	Omówienie danych epidemiologicznych dotyczących najczęściej występujących jednostek chorobowych. Charakterystyka, diagnostyka oraz podstawowe metody leczenia wybranych chorób układu krążenia, pokarmowego, metabolicznych, dokrewnego, krwiotwórczego, moczowo-płciowego, nerwowego i zaburzeń immunologicznych. Charakterystyka, diagnostyka oraz podstawowe metody leczenia wybranych chorób zakaźnych, pasywnych i nowotworowych. Różnice między łagodnym autyzmem a zespołem Aspergera. Programy zapobiegające chorobom cywilizacyjnym w aspekcie nadwagi, otyłości i cukrzycy. Zapoznanie się metodami chirurgicznego leczenia otyłości. Opracowanie diet dla pacjentów bariatrycznych. Analiza składu pożywienia diet stosowanych w chorobach układu pokarmowego. Etiologia cukrzycy – przygotowanie prezentacji przez studenta. Najnowsze trendy w leczeniu cukrzycy – przegląd piśmiennictwa. Indeks glikemiczny i jego wykorzystanie w opracowaniu diet. Dieta w chorobach układu krążenia – praktyczne zastosowanie. Rola diety i wysiłku fizycznego w chorobach układu krążenia – przegląd piśmiennictwa. Farmakoterapia i jej wpływ dietę pacjenta w chorobach nerek.	E/Zo	3,5	Test, analiza informacji na zadany temat, dyskusja, obserwacja, prezentacja multimedialna na zadany temat
Technologia żywności i potraw	K1P_W06, K1P_W07, K1P_U11, K1P_U22, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Surowce w technologii gastronomicznej, ich przechowywanie i magazynowanie. Obróbka wstępna surowców jako etap procesu kulinarnego. Obróbka cieplna w technologii potraw. Mięso zwierząt różnych w technologii gastronomicznej. Mięso drobiu jako surowiec w gastronomii. Żywność pochodzenia morską jako surowiec w gastronomii. Mleko i jego przetwory w technologii gastronomicznej. Charakterystyka żywności i kierunki zastosowania jej w technologii produkcji potraw. Wykorzystanie roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Barwniki występujące w surowcach roślinnych, zwierzęcych i ich przemiany w procesach technologicznych. Przyprawy w technologii potraw. Zapoznanie się z instrukcją użytkowania maszyny i aparatury w pracowni gastronomicznej. Zapoznanie się z bezpieczeństwem i higieną pracy. Wpływ różnych metod obróbki wstępnej mięsa na jakość i wydajność potraw. Podstawowe procesy cieplne stosowane w produkcji potraw. Wykorzystanie nasion roślin strączkowych w technologii gastronomicznej. Zmiany barwy warzyw i owoców podczas przygotowywania potraw. Wykorzystanie mleka i przetworów mlecznych w technologii gastronomicznej. Przyprawy i ich rola w technologii kulinarnej. Wpływ sposobu rozmrażania na jakość, wydajność i wartość odżywczą potraw z drobiu oraz ryb.	Zo	4	Sprawdzian lub test, wypowiedź ustna, raport z badań laboratoryjnych, analiza informacji na zadany temat, obserwacja
Żywnienie dojletowe i pozajletowe	K1P_W01, K1P_W02, K1P_U05, K1P_U10, K1P_U17, K1P_U18, K1P_K03, K1P_K05, K1P_K06	Podstawowe zagadnienia dotyczące żywienia dojletowego i pozajletowego. Niedojzelenie. Substraty w dietach dojletowych. Żywnienie dojletowe- różnica pomiędzy dietą przysmową a kuchenną. Dobór diety dojletowej w poszczególnych jednostkach chorobowych. Żywnienie chorych w chorobach onkologicznych - wytyczne ESPEN. Drogi dostępu do przewodu pokarmowego. Szpitalny zespół żywieniowy.	Zo	2	Test, wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, obserwacja
Żywność ekologiczna i bioróżnorodność	K1P_W03, K1P_U11, K1P_U22, K1P_K03, K1P_K09	Perspektywy rozwoju rolnictwa ekologicznego oraz produkcji żywności metodami ekologicznymi na świecie, w UE oraz w Polsce. Zasady produkcji rolniczej metodami ekologicznymi – uprawa i hodowla. Przepisy prawne obowiązujące w rolnictwie ekologicznym i w produkcji żywności ekologicznej. Kontrola i certyfikacja produkcji ekologicznej w Polsce. Żywność konwencjonalna, a ekologiczna – różnice jakości, zasady równoczesnej produkcji. Projektowanie receptur żywności ekologicznej i zasady etykietowania. Porównanie wykazu składników na etykietach żywności ekologicznej i konwencjonalnej dostępnej w sprzedaży. Ocena jakości fizykochemicznej i mikrobiologicznej surowców ekologicznych. Organizacja procesu wytwarzania żywności ekologicznej (procesy technologiczne, systemy zarządzania jakością, warunki przechowywania, metody oceny jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych).	Zo	2,5	Sprawdzian, wykonywanie zadań grupowych, ocena nauczycielska, obserwacja
Dietetyka pediatryczna	K1P_W04, K1P_W05, K1P_W12, K1P_W14, K1P_W16, K1P_W23, K1P_U02, K1P_U16, K1P_U18, K1P_K03	Żywnienie kobiety ciężarnej a przebieg ciąży i stan zdrowia dziecka. Programowanie żywienia. Rozwój dziecka w odniesieniu do umiejętności jedzenia. Postępowanie dietetyczne z dzieckiem ulewającym i w refluksie żołądkowo-przełykowym. Alergie pokarmowe. Postępowanie dietetyczne w chorobie trzewnej. Nietolerancje zapalenia choroby jelit- postępowanie terapeutyczne. Postępowanie dietetyczne w nietolerancjach pokarmowych. Dyslipidemia w postępowaniu dietetycznym. Probiotyki i prebiotyki, suplementy diety w żywieniu dzieci. Otyłość prosta u dzieci- uwarunkowania, diagnostyka, postępowanie dietetyczne. Żywnienie dzieci z biegunką ostrą i przewlekłą. Foodmap.	Zo	4	Sprawdzian, udział w dyskusji, obserwacja

Program studiów cz.2

Obszar:

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się					
Alergeny pokarmowe	KIP_W03, KIP_W18, KIP_W19, KIP_U08, KIP_U19, KIP_K03	Poznanie mechanizmów reakcji alergicznej IgE zależnej i IgE – niezależnej. Typy reakcji immunologicznych. Reakcja immunologiczna z wytworzeniem przeciwciał w klasie IgE, prowadząca do degranulacji ziarnistości mastocytów. Reakcja immunologiczna z pobudzeniem limfocytów T i wytworzeniem pamięci immunologicznej. Podział testów alergicznych oraz metody ich wykonywania. Rozmieszczenie procesów nadwrażliwości na pokarm i alergii na pokarm – omówienie mechanizmów powstawania schorzeń o charakterze nietolerancji pokarmowej. Alergia na mleko – główne alergeny mleka, sposoby diagnozowania schorzenia. Inne choroby związane z reakcją układu immunologicznego na pokarm. Alergie IgG – postać kliniczna, diagnoza, leczenie.	Zo	4	Sprawdzian, wypowiedź ustna, udział w dyskusji, obserwacja
Zdrowie publiczne	KIP_W20, KIP_W21, KIP_W22, KIP_W23, KIP_U02, KIP_K03	Zdrowie publiczne: genetyka, filozofia, dziedzina naukowa. Zdrowie Publiczne w praktyce: wielopłaszczyznowość zdrowia jako wartości prywatnej i publicznej. Zdrowie i promocja zdrowia. Promocja zdrowia w Polsce i na świecie. Cele i zadania Narodowego Programu Zdrowia. Rola dietetyka w promocji zdrowia. Programy zdrowotne związane z dietetyką.	Zo	4	Sprawdzian, udział w dyskusji, obserwacja
Dietoprofilaktyka w gastronomii	KIP_W03, KIP_W04, KIP_W05, KIP_W09, KIP_W12, KIP_W13, KIP_W14, KIP_W16, KIP_W17, KIP_W19, KIP_W23, KIP_U01, KIP_U05, KIP_U09, KIP_U10, KIP_U11, KIP_U12, KIP_U13, KIP_U18, KIP_U22, KIP_K02, KIP_K03, KIP_K05, KIP_K06	Dietoprofilaktyka w gastronomii: indywidualne projektowanie żywienia w oparciu o diety osób korzystających z obiektów gastronomicznych. Techniki układania diety i poprawnego jadłospisu w żywieniu dietetycznym w gastronomii. Receptury gastronomiczne i kalkulacja wyceny wybranej diety w żywieniu dietetycznym. Systemy bezpieczeństwa żywności: GMP; GHP, HACCP.	Zo	1,5	Sprawdzian, wypowiedź ustna, udział w dyskusji, obserwacja
Poradnictwo dietetyczne	KIP_W03, KIP_W04, KIP_W05, KIP_W09, KIP_W12, KIP_W13, KIP_W14, KIP_W16, KIP_W17, KIP_W19, KIP_W23, KIP_U01, KIP_U05, KIP_U09, KIP_U10, KIP_U11, KIP_U12, KIP_U13, KIP_U18, KIP_U22, KIP_K02, KIP_K03, KIP_K05, KIP_K06, KIP_K07, KIP_K08	Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Standardy kompetencji dietetyka. Formy poradnictwa dietetycznego. Zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Metody oceny stanu odżywienia – dobór metod w stanach zdrowia i choroby. Omówienie wybranych chorób dietozależnych oraz poradnictwo w leczeniu cukrzycy typu II, otyłości, miażdżycy, nadciśnienia tętniczego, chorobami nowotworowymi. Organizacja poradnictwa żywieniowego – poradnictwo indywidualne i grupowe. Opracowanie strategii żywieniowych w postaci prezentacji wyników interwencji dietetycznej przeprowadzanej wśród rodziny oraz znajomych.	Zo	2	Prezentacja multimedialna na zadany temat, ocena koleżeńska i nauczycielska, metoda symulacji, studium przypadku, obserwacja
Doustne suplementy pokarmowe	KIP_W05, KIP_W13, KIP_W16, KIP_W17, KIP_W23, KIP_W03, KIP_K04, KIP_K05	Definicja, cele i zasady stosowania i doboru doustnych suplementów pokarmowych. Wskazania do leczenia żywieniowego. Doustne suplementy pokarmowe jako wsparcie żywieniowe w chorobach. Konsekwencje niedożywienia. Żywność medyczna specjalnego przeznaczenia. Immunonżywienie jako doustne diety przemysłowe.	Zo	1	Sprawdzian lub test, prezentacja multimedialna na zadany temat, obserwacja
Bioróżnorodność i zielenictwo w żywieniu	KIP_W01, KIP_W12, KIP_U01, KIP_U04, KIP_U05, KIP_U11, KIP_K01, KIP_K03, KIP_K08, KIP_K09	Bioróżnorodność w żywieniu – podstawowe pojęcia. Napar, odwar i macerat. Znaczenie i rola ziół wykorzystywanych w produkcji przypraw. Fitoterapia jako medycyna naturalna. Znaczenie polskich łąg oraz poznanie ich zasobów – w postaci roślin i ich fragmenów (liści, korzeni, kwiatów itp.) lub izolowanych substancji biologicznie czynnych (flawonoidów, alkaloidów, kardenolidów) w procesie tworzenia ziół leczniczych. Wytwarzanie leków ziółowych z naturalnych bądź przetworzonych surowców, uzyskiwanych z roślin leczniczych jako wsparcie w profilaktyce i w leczeniu różnych chorób. Odchodzenie od konwencjonalnych metod leczenia środkami farmakologicznymi na rzecz ziół jako preparatów przeciwegorączkowych, regulujących trawienie oraz metabolizm. Przygotowanie potraw na bazie przypraw suszonych oraz naturalnych oraz wskazanie różnic między daniami.	Zo	2,5	Sprawdzian na platformie zdalnego nauczania, wykonywanie zadań grupowych, ocena koleżeńska, obserwacja
Przedmioty obszarowe/specjalnościowe					
Ogólna technologia żywności z elementami towaroznawstwa	KIP_W06, KIP_W07, KIP_U11, KIP_U22, KIP_K03, KIP_K08, KIP_K09	Wprowadzenie do technologii żywności; interdyscyplinarny charakter przedmiotu. Źródła żywności, jakość surowców i produktów spożywczych oraz czynniki powodujące psucie się żywności. Operacje mechaniczne (w tym obróbka wstępna, rozdrabnianie, mieszanie). Procesy termiczne w technologii żywności. Operacje typu dyfuzyjnego, ekstrakcja, sorpcja. Procesy fizykochemiczne i chemiczne. Ogólne aspekty utrwalania żywności (zamrażanie, ogrzewanie, metody chemiczne i biochemiczne, niekonwencjonalne). Klasyfikacja surowców roślinnych i zwierzęcych, towaroznawcza ocena artykułów spożywczych. Operacje mechaniczne: ocena stopnia rozdrobnienia wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych i ich wykorzystanie do produkcji konkretnych artykułów; wpływ procesu rozdrobnienia na przydatność technologiczną wybranych surowców. Procesy termiczne w utrwalaniu żywności: chłodzenie, zamrażanie, suszenie. Procesy dyfuzyjne: ekstrakcja; mieszanie; aglomeracja wraz z ich przydatnością w kształtowaniu jakości żywności. Utrwalanie żywności – praktykowanie metod utrwalania żywności wraz z umiejętnościami ich doboru z uwagi na rodzaj produktów, zachowanie jak najwyższej jakości i dyspozycyjności oraz zdrowotność. Projektowanie procesów technologii wybranych grup artykułów spożywczych – charakterystyka procesu produkcyjnego, ze szczególnym uwzględnieniem żywności zdrowej, funkcjonalnej. Przetwórstwo żywności na podstawie technologii w przemyśle owocowo-warzywnym. Osmaotyczne utrwalanie żywności – produkcja dżemów owocowych. Aglomeracja i żelifikacja – charakterystyka procesów, przydatność w kształtowaniu cech użytkowych.	Zo	4,5	Test na platformie zdalnego nauczania, obecność, realizacja projektu procesu technologicznego wybranych grup artykułów spożywczych, dyskusja, obserwacja
Żywienie człowieka	KIP_W01, KIP_W03, KIP_W05, KIP_W09, KIP_W12, KIP_W13, KIP_W14, KIP_W16, KIP_W17, KIP_U04, KIP_U09, KIP_U12, KIP_U13, KIP_U14, KIP_U15, KIP_U16, KIP_U18, KIP_U19, KIP_K02, KIP_K03	Podstawowe składniki odżywcze żywności. Rola witamin i składników mineralnych w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu. Potrzeby energetyczne organizmu w zależności od wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego. Budowa układu pokarmowego. Katabolizm i anabolizm białek, tłuszczów i węglowodanów. Podział produktów spożywczych i ich wartość odżywcza. Żywność w łańcuchu troficznym człowieka. Zalecenia dietetyczne w nieswoistych troficznych człowieka.	Zo	3	Sprawdzian, obserwacja, omówienie opracowanego przez studenta podstawowego programu żywieniowego, udział w dyskusji
Dietoterapia otyłości	KIP_W04, KIP_W05, KIP_W12, KIP_W13, KIP_W23, KIP_U04, KIP_U05, KIP_U13, KIP_U14, KIP_U22, KIP_K02, KIP_K03	Zapoznanie się z problemami nadwagi i otyłości w Polsce i na świecie. Omówienie etiologii nadwagi i otyłości. Omówienie różnych metod dietoterapii stosowanych w chorobach metabolicznych. Wady oraz zalety alternatywnych dietoterapii. Zalecenia dietetyczne dla pacjentów posiadających choroby współwystępujące z otyłością: np. hipercholesterolemia, hipertyglycemia. Zalecenia żywieniowe w nadwadze i otyłości. Zasady rozpoznawania i kwalifikacji nadmiernej masy ciała. Zasady leczenia dietetycznego nadwagi i otyłości chorób dorosłych. Zasady planowania diet niskoenergetycznych stosowanych w leczeniu nadwagi i otyłości. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, wywiadu dietetycznego, kwestionariusza częstotliwości spożycia poszczególnych składników pokarmowych z potencjalnym pacjentem (metoda symulacji). Ocena składu własnego ciała. Przygotowanie tygodniowego jadłospisu dla osób z nadwagą i otyłością. Omówienie korzyści z redukcji masy ciała.	E/Zo	3,5	Egzamin ustny, omówienie przygotowanego programu interwencji dietetycznej i udział w dyskusji, obserwacja
Ocena żywienia	KIP_W03, KIP_W05, KIP_W09, KIP_W12, KIP_W13, KIP_W18, KIP_W19, KIP_U01, KIP_U09, KIP_U22, KIP_K03, KIP_K05	Ocena stanu i sposobu odżywiania. Spożycie żywności - metody badań, biomarkery spożycia, interpretacja wyników, źródła błędów. Sposób żywienia - charakterystyka metod ilościowych i jakościowych, zasady doboru metody, walidacja metod, wartości referencyjne. Stan odżywienia - definicja, podział metod, uwarunkowania. Biomarkery stanu żywienia wybranymi składnikami odżywczymi. Najważniejsze błędy w sposobie żywienia i niedobory żywieniowe występujące w Polsce. Wykorzystanie wybranych wskaźników do jakościowej oceny własnego sposobu żywienia. Ocena sposobu żywienia na poziomie grupowym. Ocena stanu odżywiania za pomocą wybranych wskaźników antropometrycznych i biochemicznych.	Zo	4,5	Test, projekt, udział w dyskusji, obserwacja

Program studiów cz.2

Obszar:

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
Dietetyka	KIP_W04, KIP_W05, KIP_W09, KIP_W12, KIP_W13, KIP_W14, KIP_W16, KIP_W17, KIP_W23, KIP_U02, KIP_U05, KIP_U06, KIP_U07, KIP_U09, KIP_U10, KIP_U11, KIP_U12, KIP_U13, KIP_U16, KIP_U18, KIP_U22, KIP_K01, KIP_K02, KIP_K03, KIP_K05, KIP_K06, KIP_K07, KIP_K08	Nomenklatura diet. Podstawy leczenia dietetycznych chorób. Dietoterapia chorób krążenia. Dieta DASH. Zalecenia dietetyczne dla osób z hipercholesterolemią, hipertyglicydemią, CHNS. Zalecenia dietetyczne dla osób z cukrzycą typu II. Zalecenia żywieniowe w zespole metabolicznym. Chemoprewencja II stopnia w chorobie nowotworowej. Opracowanie interwencji dietetycznej dla osób z CHNS, nadciśnieniem tętniczym, miążdżycą, nadwagą i otyłością, cukrzycą typu II, zespołem metabolicznym, chorobami nowotworowymi. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, wywiadu dietetycznego, kwestionariusza częstotliwości spożycia poszczególnych składników pokarmowych z potencjalnym pacjentem (metoda symulacji). Przygotowanie jadłospisów dla osób zagrożonych wyżej wymienionymi chorobami.	Zo	4,5	Test, omówienie programu interwencji dietetycznej i udział w dyskusji, symulacja, samoocena, obserwacja, studium przypadku	
	KIP_W03, KIP_W05, KIP_W06, KIP_U22, KIP_K03	Wprowadzenie do tematyki żywności i żywienia. Metody organoleptyczne i sensoryczne. Przykłady zastosowań metod analizy żywności. Metody oceny wartości biologicznej żywności. Ocena jakości tłuszczów. Kontrola jakości żywności. Nowoczesne metody opracowania wyników analiz żywności. Analiza mleka w kontekście przydatności do spożycia. Analiza jakościowa tłuszczów spożywczych. Oznaczanie zawartości witaminy C w sokach oraz innych produktach spożywczych. Identyfikacja barwników zawartych w żywności. Analiza wody. Określanie aminokwasu ograniczającego. Analiza organoleptyczna. Obliczanie wchłanianości żelaza w zależności od składu posiłku.	Zo	2	Sprawdzian, wykonywanie zadań grupowych, ocena nauczycielska, obserwacja	
	KIP_W09, KIP_W10, KIP_W11, KIP_W12, KIP_U01, KIP_U02, KIP_K03, KIP_K05	Cele i zadania edukacji żywieniowej i promocji zdrowia. Ocena wiedzy żywieniowej (narzędzia i metody oceny). Kulturowe uwarunkowania sposobu żywienia. Wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka. Ocena rzetelności prozdrowotnych w telewizji i radiu. Analiza treści reklam dotyczących produktów spożywczych. Programy edukacyjne dotyczące żywności i żywienia w Polsce i na świecie. Znakowanie i informacja żywieniowa na opakowaniach żywności. Edukacja prozdrowotna w różnych środowiskach, w rodzinie, przedszkolu, szkole. Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej. Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych i komunikacji. Podczas świątecznej studenckiej oprawy przygotowują w formie prezentacji multimedialnej program edukacji żywieniowej dla osób chorych oraz z problemami nadwagi w wieku przedszkolnym oraz szkolnym.	Zo	2	Test, projekt, udział w dyskusji, samoocena, ocena koleżeńska i nauczycielska, obserwacja	
	KIP_W03, KIP_W07, KIP_W08, KIP_W22, KIP_K03, KIP_K04, KIP_K09	Bezpieczeństwo zdrowotne żywności - systemowe zarządzanie. Wymagania higieniczne wszystkich typów zakładów żywności zbiorowego oraz dla obiektów branży spożywczej. Zagrożenia mikrobiologiczne a higiena produkcji żywności. Higiena osobista, zabiegi myjąco-dezynfekcyjne w zapewnieniu właściwej higieny procesuprodukcji żywności, ich skuteczność, związek z rodzajem powierzchni. Zasady pobierania i przygotowywania próbek żywności do badań. Metody oceny jakości żywności. Nadzór nad bezpieczeństwem żywności. System kontroli wewnętrznej. System kontroli zewnętrznej. Organy nadzoru i umocowania prawne: Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA), Państwowa Inspekcja Sanitarna, Inspekcja Weterynaryjna, Inspekcja Handlowa, Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych – podział zadań i kompetencji w zakresie zapewnienia jakości i bezpieczeństwa żywności.	Zo	1	Sprawdzian lub test na platformie zdalnego nauczania; obserwacja	
	KIP_W20, KIP_W23, KIP_U18, KIP_K05	Wykład ekspercki prowadzony przez specjalistę, praktyka z danej dziedziny powinien być poświęcony zagadnieniom specyficznym dla pracy w omawianej branży lub przedsiębiorstwie	Z	1,5	Test na platformie zdalnego nauczania, dyskusja, obserwacja	
Przedmioty do wyboru						
Moduł do wyboru 1	KIP_W07, KIP_W11, KIP_W22, KIP_W24, KIP_K03, KIP_K09	Genetyka, przedmiot i zakres zdrowia publicznego jako nauki i działalności praktycznej. Strategie polityki zdrowotnej realizowane na poziomie regionalnym, krajowym, europejskim, międzynarodowym. Choroby cywilizacyjne. Metody określania potrzeb zdrowotnych społeczeństwa. Założenia organizacyjne systemów ochrony zdrowia i opieki zdrowotnej. Sytuacje kryzysowe np. epidemie, katastrofy, terroryzm, trzęsienia ziemi. Koncepcje międzynarodowych funkcji: WHO, PAHO, regionu Zachodniego Pacyfiku WHO, Euro WHO, Indii, Australii, USA oraz długofalowe narodowe koncepcje programowe w zdrowiu publicznym. Metody oceny i monitorowania stanu zdrowia populacji. Międzynarodowe uwarunkowania polityki zdrowia publicznego w aspekcie zagrożeń bezpieczeństwa życia i zdrowia spowodowanych czynnikiem ludzkim jak i czynnikami zewnętrznymi. Zagadnienia polityki zdrowotnej oraz zachodzące relacje pomiędzy zdrowiem a czynnikami społeczno-ekonomicznymi, środowiskiem i stylem życia jako podstawa realizacji programów zdrowotnych. Rola czynników warunkujących zdrowie w kontekście działań profilaktycznych mających na celu poprawę stanu zdrowia społeczeństwa.	Zo	2	Test, zadania praktyczne, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat	
	KIP_U13, KIP_U19, KIP_U20, KIP_K03	Tworzenie dokumentów tekstowych z zastosowaniem zaawansowanych metod edytora tekstu. Wykorzystanie zaawansowanych funkcji i technik przetwarzania danych w arkuszu kalkulacyjnym wraz z analizą danych statystycznych. Tworzenie i wykorzystanie baz danych. Techniki prezentacji multimedialnych danych i wyników. Rola informacji naukowej w realizacji paradygmatu ochrony zdrowia opartej na danych naukowych. Wyjaśnienie w jaki sposób dostępność informacji naukowej przyczynia się do podnoszenia jakości usług zdrowotnych. Podkreślenie świadomości wagi rzetelnej i aktualnej informacji naukowej dla profesjonalistów w dziedzinie dietetyki, a także dla ich pacjentów i klientów. Poznanie źródeł informacji naukowej przydatnych w żywieniu i dietetyce. Student na zajęciach uczy się oceniać jakość i wiarygodność źródła informacji oraz oceniać przystosowanie informacji do danej kategorii jej odbiorców.	Zo	2	Test, zadania praktyczne, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat	
Moduł do wyboru 2	KIP_W09, KIP_W14, KIP_W16, KIP_W23, KIP_U16, KIP_U18, KIP_K03	Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego - definicja, kryteria klasyfikacji. Wybrane aspekty prawne z zakresu żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Znakowanie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego – do żywienia niemowląt (1-4 miesiąc oraz 5-12 miesięcy), małych dzieci (1-3 lat). Definicje, wymagania dla poszczególnych preparatów do początkowego i dalszego żywienia niemowląt. Wymagania dla środków spożywczych uzupełniających. Środki spożywcze bezglutenowe, niskosodowe, przeznaczone dla diabetyków, niemowląt i małych dzieci oraz osób zagrożonych osteoporozą - technologia i wymagania żywieniowe. Żywność zmniejszająca ryzyko wystąpienia chorób cywilizacyjnych. Żywność spowalniająca procesy starzenia. Żywność niskoenergetyczna i wysokobłonnikowa dla osób aktywnych fizycznie.	Zo	2,5	Test, zadania praktyczne, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat	
	KIP_W06, KIP_W07, KIP_W08, KIP_U19, KIP_K01, KIP_K03	Definicje, podział i klasyfikacja zakładów gastronomicznych. Etapy projektowania zakładów żywności zbiorowego. Wymagania techniczno-technologiczne stawiane zakładom żywności zbiorowego. Zasady tworzenia projektu technologicznego. Powiązania funkcjonalne pomiędzy pomieszczeniami zakładu, przejścia i ciągi komunikacyjne. Transport wewnętrzny. Stanowiska robocze w zakładach gastronomicznych. Zasady obliczania powierzchni pomieszczeń magazynowych i produkcyjnych. Wytyczne dotyczące maszyn i urządzeń wykorzystywanych w gastronomii oraz instalacja wodno-kanalizacyjnej. Oświetlenie, instalacja elektryczna i wentylacja w zakładach gastronomicznych. Wykończenie wnętrz pomieszczeń wytyczne architektoniczne. Komputerowe wspomaganie projektowania. Programy do obliczeń projektowych Bazy danych stosowane w projektowaniu technologicznym Programy wspomagające kreślenie projektów i wizualizacje.	Zo	2,5	Test, zadania praktyczne, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat	

Program studiów cz.2

Obszar:

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
Moduł do wyboru 3	PDW: Towaroznawstwo żywności funkcjonalnej i wygodnej	K1P_W06, K1P_U11, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03	Definicje i kryteria podziału żywności wygodnej i funkcjonalnej. Przepisy prawne z zakresu towaroznawczej oceny jakości żywności funkcjonalnej. Rola i znaczenie laboratoriów akredytowanych w towaroznawczej ocenie jakości żywności. Normatywne wymagania jakościowe i zasady ustalania okresu przydatności do spożycia wybranych grup produktów funkcjonalnych. Czynniki charakteryzujące jakość i trwałość żywności, w tym żywności funkcjonalnej. Charakterystyka wybranych grup żywności wygodnej i funkcjonalnej – żywność wegetariańska, żywność Fast i Slow Food, napoje funkcjonalne, oleje roślinne jako funkcjonalne składniki żywności, mięso i jaja jako źródło składników bioaktywnych. Ocena prawidłowości znakowania etykiet opakowań jednostkowych wybranych grup produktów spożywczych zaliczanych do żywności funkcjonalnej. Przegląd i ocena wybranych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dla żywności funkcjonalnej. Ocena i porównanie właściwości antyoksydacyjnych różnych surowców i gotowych produktów spożywczych.	Zo	2	Test, zadania praktyczne, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat
	PDW: Kalkulacja w planowaniu żywienia	K1P_W22, K1P_U13, K1P_U19, K1P_K01	Pojęcie i podział kosztów. Koszty stałe i zmienne w działalności gastronomicznej/cateringowej. Determinanty kosztów. Kalkulacja kosztów działalności i ceny produktu. Pojęcie i praktyki optymalizacji kosztów. Kalkulacja strat w obrocie termicznej. Szacowanie wielkości i ceny porcji. Zastosowanie MS Excel oraz innych specyficznych narzędzi do praktycznych obliczeń ceny oraz wartości odżywczej. Podstawy analizy danych statystycznych: skale pomiarowe, korelacje, podstawowe testy statystyczne.	Zo	2	Test, zadania praktyczne, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat
Moduł do wyboru 4	PDW: Zachowanie konsumentów na rynku żywności	K1P_W04, K1P_U01, K1P_K03	Zachowania konsumentów – ich istota i uwarunkowania. Czynniki warunkujące wybór produktów żywnościowych. Koncepcja jakości żywności z perspektywy konsumentów. Proces podejmowania decyzji zakupowej. Źródła informacji i ich rola w podejmowaniu decyzji nabywczych w odniesieniu do żywności. Znaczenie wybranych informacji na opakowaniu w decyzjach nabywczych na rynku żywności. Zachowania konsumentów w stosunku do wybranych kategorii żywności. Segmentacja konsumentów na rynku żywności – wybrane kryteria i koncepcje.	Zo	3,5	Test, wypowiedź ustna, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat, obserwacja
	PDW: Żywnie w geriatric	K1P_W02, K1P_W03, K1P_W04, K1P_W09, K1P_W15, K1P_U09, K1P_U14, K1P_K03, K1P_K05	Proces starzenia się: teorie, cechy, przebieg ze szczególnym uwzględnieniem zmian w układzie pokarmowym i ich wpływu na sposób żywienia. Zjawiska demograficzne związane ze starzeniem się społeczeństwa. Główne problemy zdrowotne osób starszych i ich związek z żywieniem. Normy i zalecenia żywieniowe dla osób starszych. Żywność bezpieczna dla osób starszych. Wzorce żywienia osób starszych na podstawie krajowych i europejskich programów badawczych. Główne błędy w żywieniu osób starszych i ich przyczyny. Żywnie wśród czynników wpływających na jakość życia.	Zo	3,5	Zaliczenie ustne, analiza informacji na zadany temat, udział w dyskusji, obserwacja
Moduł do wyboru 5	PDW: Żywnie wybranych grup ludności	K1P_W09, K1P_W14, K1P_W16, K1P_W23, K1P_U16, K1P_U18, K1P_K03	Sposoby żywienia i stan odżywienia ludności w Polsce oraz aktualne zalecenia żywieniowe dla populacji polskiej. Programowanie żywienia. Uwarunkowania sposobu żywienia i stanu odżywienia wybranych grup ludności, szczególnie dzieci i młodzieży oraz osób starszych, a także kobiet w ciąży i karmiących oraz osób o zwiększonym wysiłku fizycznym (czynnik socjo-ekonomiczne, zdrowotne; poziom wiedzy żywieniowej, zachowania żywieniowe, aktywność fizyczna).	Zo	2,5	Test, wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, obserwacja
	PDW: Probiotyki i mikrobiom człowieka	K1P_W03, K1P_W07, K1P_U08, K1P_U09, K1P_U17, K1P_U22	Rola mikrobiomu w prawidłowym funkcjonowaniu organizmu człowieka. Związek mikrobioty chorobami metabolicznymi i infekcyjnymi /inwazyjnymi. Możliwości zastosowania i wykorzystania probiotyków w produktach żywnościowych. Problematyka dotycząca obecności antybiotyków w żywności. Identyfikacja mikroorganizmów w materiale biologicznym oraz próbkach żywności. Analiza mikrobiologiczna produktów probiotycznych i synbiotycznych.	Zo	2,5	Sprawdzian, ocena koleżeńska oraz nauczycielska, wykonywanie zadań indywidualnych, obserwacja
Moduł do wyboru 6	PDW: Analiza sensoryczna	K1P_K01, K1P_K03, K1P_K08, K1P_K09	Podstawowe informacje na temat analizy sensorycznej żywności. Charakterystyka i definicje wyróżników do przeprowadzenia analizy sensorycznej żywności. Czynniki warunkujące poprawność ocen sensorycznych. Analiza sensoryczna i jej zastosowanie w badaniach jakości żywności. Fizjologiczne i psychologiczne aspekty analizy sensorycznej. Metody analizy sensorycznej stosowane w ocenie jakości produktów spożywczych.	Zo	3,5	Raport z badań, wypowiedzi ustne, udział w dyskusji, analiza informacji na zadany temat, obserwacja, studium przypadku, prezentacja multimedialna na zadany temat
	PDW: Regulacja metabolizmu	K1P_W01, K1P_W05, K1P_U05, K1P_K03	Poznanie metabolizmu węglowodanów, białek i kwasów tłuszczowych. Różnica między metabolizmem tlenowym a bez tlenowym. Diagnostyka układu chorób metabolicznych: zaburzenia gospodarki węglowodanowej (stan przedcukrzycowy: cukrzyca), dyslipidemie. Metabolizm żelaza u ludzi zdrowych – wskaźniki zasobów żelaza w organizmie człowieka. Zaburzenie metabolizmu żelaza spowodowanej brakiem aktywności fizycznej, diety, stanem zapalnym. Zaburzenie metabolizmu żelaza, a ryzyko chorób. Status witaminy D i jej metabolizm. Regulacja metabolizmu wapnia i fosforu-rola witaminy D. Biologiczna aktywność witaminy D. Homocysteina jako wskaźnik zaburzenia metabolizmu kwasu foliowego i witaminy B12. Zmiany w profilu lipidowym indukowane dietą i wysiłkiem fizycznym. Ocena równowagi kwasowo-zasadowej-rola diety.	Zo	3,5	Sprawdzian lub test, analiza informacji na zadany temat, obserwacja
Praktyki						
	Praktyka "kompetencje pracownice"	K1P_W06, K1P_W07, K1P_W08, K1P_W24, K1P_U11, K1P_U13, K1P_U17, K1P_U19, K1P_U20, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K03, K1P_K04, K1P_K08, K1P_K09	Realizacja zajęć w formie zdalnej w postaci modułu Planowanie kariery zawodowej oraz części b-learningowej na platformie ONTE (40 godzin). Charakterystyka profilu działalności danej instytucji, omówienie jej struktury, z uwzględnieniem specyfiki poszczególnych działów tzn. zasadami jej działania, charakterem świadczonych usług, ilością personelu, poznanie planu sytuacyjnego budynku oraz aktualnych problemów. Przyswojenie wiadomości odnośnie obowiązków oraz kompetencji wybranych stanowisk pracy w dziale żywienia bądź innym dziale świadczenia usług. Opracowanie zakresu czynności służbowych dla trzech pracowników oraz sporządzenie schematu zakresu czynności służbowych. Zapoznanie się z zasadami przygotowywania i wypełniania dokumentów zgodnie z wymaganą kolejnością i obciążeniem. Zapoznanie się z obowiązującymi przepisami BHP. Umiejętność wymienienia podstawowych prac pracowniczych oraz przedstawienie ścieżki awansu w miejscu odbywania praktyki. Zapoznanie się z zasadami organizacji czasu i miejsca pracy. Umiejętność posługiwania się urządzeniami niezbędnymi na stanowisku pracy, do którego student się przygotowuje w ramach praktyki. Szczegółowy program praktyk zawartych w praktyce branżowej znajduje się w programie praktyk Dietetyka na platformie onte (Ośrodka Nowych Technologii Edukacyjnych).	Z	11	Wydrukowana karta praktyk z systemu ISAPS

Program studiów cz.2

Obszar:

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się						
	Praktyka branżowa	K1P_W01,K1P_W03, K1P_W04, K1P_W05, K1P_W06, K1P_W07, K1P_W08, K1P_W10, K1P_W11, K1P_W12, K1P_W16, K1P_W17, K1P_W18, K1P_W19, K1P_W21, K1P_W24, K1P_U01, K1P_U02, K1P_U03, K1P_U04, K1P_U05, K1P_U08, K1P_U09, K1P_U10, K1P_U12, K1P_U13, K1P_U17, K1P_U18, K1P_U19, K1P_U20, K1P_U21, K1P_U22, K1P_K01, K1P_K02, K1P_K03, K1P_K04, K1P_K05, K1P_K06, K1P_K07, K1P_K08, K1P_K09	Praktyka wstępna w placówce ochrony zdrowia (90 godzin). Praktyka z technologii potraw (92 godziny). Praktyka w placówce opiekuńczej- prowadzące żywienie zbiorowe (90 godzin). Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych (92 godziny). Praktyka pediatryczna (92 godziny). Praktyka w zakresie profilaktyki żywieniowej (92 godziny). Praktyka w placówce leczniczej (92 godziny)Szczegółowy program praktyk zawartych w praktyce branżowej znajdują się w programie praktyk Dietetyka na platformie onte (Ośrodka Nowych Technologii Edukacyjnych).	Z	21,5	Wydrukowana karta praktyk z systemu ISAPS; zaliczone zadania na platformie zdalnego nauczania w ramach modułu Planowanie kariery zawodowej
Proces dyplomowania						
	Projekt dyplomowy	K1P_W03, K1P_W24, K1P_U04, K1P_U19, K1P_U20, K1P_U22, K1P_K03	Poznanie wymogów edytorskich oraz konstrukcji ilustracji w projekcie dyplomowym. Poznanie zasad tworzenie bibliografii i odwołań literaturowych. Zakres przygotowania projektu dyplomowego obejmuje: sformułowanie problemu będącego tematem projektu przez studenta, określenie celu i zakresu projektu, określenie etapów i zadań do realizacji projektu, przygotowanie wprowadzenia teoretycznego oraz spisu treści z zakresu tematu projektu.	Zo	4	Obecność i aktywność na zajęciach, przegląd przez wykładowcę wykonanych zadań założonych w treści programowej projektu dyplomowego, ocena koleżeńską
	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	K1P_W03, K1P_W24, K1P_U04, K1P_U19, K1P_U20, K1P_U22, K1P_K03	Praca dyplomowa jest wykonywana pod kierunkiem opiekuna- promotora, z którym należy uzgodnić jej zakres, tryb i harmonogram realizacji. Uzyskanie zaliczenia wszystkich przedmiotów przewidzianych w programie studiów.	Zo	2	Obecność i aktywność na zajęciach, napisana praca dyplomowa oraz uzyskanie zaliczeń wszystkich przedmiotów przewidzianych w programie studiów