

**Uchwała nr 43/2021  
z dnia 27 maja 2021 r.  
Senatu Uniwersytetu Medycznego w Łodzi**

**w sprawie korekty edytorskiej programu studiów dla kierunku dietetyka –  
stacjonarnych studiów pierwszego stopnia, realizowanego od cyklu kształcenia  
2019/2020**

Na podstawie art. 28 ust. 1 pkt 11 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2021 r. poz. 478, ze zm.) oraz § 21 ust. 2 pkt 1 i § 62 ust. 1 Statutu Uniwersytetu Medycznego w Łodzi z dnia 27 czerwca 2019 r., ze zm., Senat Uniwersytetu Medycznego w Łodzi uchwala, co następuje:

**§ 1**

1. Dokonuje się korekty edytorskiej programu studiów dla kierunku dietetyka – stacjonarnych studiów pierwszego stopnia, wprowadzonego uchwałą nr 321/2019 z dnia 26 września 2019 r. Senatu Uniwersytetu Medycznego w Łodzi w sprawie dostosowania programów studiów rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, realizowanego od cyklu kształcenia 2019/2020.
2. Program studiów, o którym mowa w ust. 1, stanowi załącznik do uchwały.

**§ 2**

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

z upoważnienia Rektora: Prorektor ds. Organizacyjnych i Studenckich  
*prof. dr hab. n. med. Janusz Piekarski*

Otrzymują:

- jednostki organizacyjne wg rozdzielnika
- intranet/BIP

# **PROGRAM STUDIÓW**

## **KIERUNEK: dietetyka**

**Poziom kształcenia: pierwszego stopnia**

**Forma kształcenia: studia stacjonarne**

**Profil: ogólnoakademicki**

## PROGRAM STUDIÓW

OGÓLNE INFORMACJE O KIERUNKU	
Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Studia pierwszego stopnia
Profil studiów	Profil ogólnoakademicki
Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscypliny naukowej/dyscyplin naukowych, ze wskazaniem dyscypliny wiodącej	nauki o zdrowiu 63% nauki medyczne 31% matematyka 6%
Język, w którym są prowadzone studia	polski
Efekty uczenia się	
Kierunkowe efekty uczenia się	Według załącznika nr 1 do programu studiów
Opis procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się oraz punkty ECTS	
Forma studiów	Studia stacjonarne
Czas trwania studiów/liczba semestrów	6 semestrów (3 lata)
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	180 ECTS
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta	licencjat
Zajęcia lub grupy zajęć, niezależnie od formy ich prowadzenia, wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów	Według załącznika nr 2 do programu studiów.
Łączna liczba godzin zajęć	<b>4736</b> (w tym 2899 w kontakcie z nauczycielem akademickim)
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia	<p>Metody oceny osiągniętych efektów uczenia się oraz formę przeprowadzenia zaliczenia lub egzaminu określa kierownik przedmiotu w porozumieniu z kierownikiem jednostki dydaktycznej prowadzącej zajęcia dydaktyczne. Zgodnie z Regulaminem studiów w Uniwersytecie Medycznym w Łodzi. Szczegółowe informacje dotyczące metod oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się, w tym forma i warunki zaliczenia danego przedmiotu dostępne są dla studenta w „Przewodniku dydaktycznym przedmiotu” na co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem semestru.</p> <p>Ocena efektów uczenia się dokonywana jest w zakresie umiejętności, wiedzy i kompetencji społecznych.</p> <p>Efekty uczenia się w zakresie wiedzy mogą być sprawdzane za pomocą egzaminów ustnych lub pisemnych.</p> <p>Jako formy egzaminów pisemnych mogą być stosowane: eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania oraz testy: wielokrotnego wyboru (MCQ, Multiple choice questions), wielokrotnej odpowiedzi (MRQ, Multiple response questions), wyboru tak/nie lub dopasowania</p>

	<p>odpowiedzi.</p> <p>Weryfikacja osiągnięcia efektów uczenia się w zakresie umiejętności praktycznych, zarówno tych, które dotyczą komunikowania się, jak i proceduralnych (manualnych), prowadzona jest w oparciu o bezpośrednią obserwację studenta demonstrującego daną umiejętność. Ocena prowadzona jest w warunkach zapewniających przejrzystość i obiektywizm formułowania ocen.</p>
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	120 ECTS
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	38 ECTS
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach przedmiotów fakultatywnych	35 ECTS
Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych	<p>Zgodnie z Regulaminem Praktyk obowiązującym w Uniwersytecie Medycznym w Łodzi na Wydziale Nauk o Zdrowiu, praktyki studenckie odbywają się po II i III roku studiów. Łączna liczba godzin praktyk to 240 godzin. Nadzór nad prawidłowym przebiegiem praktyk zawodowych sprawuje opiekun praktyk będący nauczycielem akademickim wyznaczonym przez Prodziekana ds. Kierunku. Praktyki odbywają się w oddziałach szpitalnych, klinikach i poradniach specjalistycznych.</p>
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	12 ECTS (łączna liczba na II i III roku studiów)
Liczba godzin praktyk zawodowych	240 (w kontakcie bezpośrednim)
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	60 godzin
wnioski z analizy zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy oraz wnioski z analizy wyników monitoringu karier zawodowych absolwentów	<p>Na podstawie obserwacji ostatnich lat zauważono rosnące zapotrzebowanie na absolwentów kierunku Dietetyka. Akademickie Biuro Karier Uniwersytetu Medycznego w Łodzi od wielu lat prowadzi badania losów absolwentów kierunku Dietetyka w Łodzi. Publikowane cyklicznie raporty pt „Losy Absolwentów UM w Łodzi” Umożliwia to dostosowanie programu studiów do wymagań rynku pracy.</p>
<b>PLAN STUDIÓW</b>	
Plan studiów	Według załącznika nr 3 do programu studiów
<b>SYLABUSY</b>	
Sylabusy (przewodnik dydaktyczny przedmiotu)	W systemie UXP

## EFEKTY UCZENIA SIĘ

Nazwa kierunku studiów:	Dietetyka, studia I stopnia, profil ogólnoakademicki	
<i>Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku studiów na określonym poziomie i profilu uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, określone w ustawie o ZSK, oraz charakterystyki drugiego stopnia, określone w Rozporządzeniu MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6–8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U.2218)</i>		
SYMBOL KIERUNKOWEGO EFEKTU UCZENIA SIĘ	Opis kierunkowego efektu uczenia się  Po ukończeniu studiów absolwent posiada/zna/potrafi/wykazuje::	Kod składnika opisu kategorii charakterystyki efektu uczenia się dla poziomu 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji odnoszącego się do tego efektu uczenia się
WIEDZA		
D1_PO_W01	Zna i rozumie podstawy budowy i funkcji organizmu człowieka oraz wzajemnych zależności między budową i funkcją narządów i układów w zdrowiu i chorobie	P6S_WG
D1_PO_W02	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej, charakteryzuje podstawowe jednostki chorobowe, ich etiologię, patogenezę,	P6S_WG

	symptomatologię oraz wpływ chorób na stan odżywienia organizmu	
D1_PO_W03	Zna i rozumie podstawowe zmiany fizyko-chemiczne i biologiczne zachodzące w organizmie człowieka, rolę i znaczenie przemian: białek, związków tłuszczowych, węglowodanów, hormonów, elektrolitów, witamin, pierwiastków śladowych oraz innych składników biochemicznych	P6S_WG
D1_PO_W04	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu analizy, toksykologii i biochemii żywności	P6S_WG
D1_PO_W05	Zna i rozumie wpływ szkodliwych czynników na stan zdrowia człowieka oraz oddziaływanie człowieka na środowisko naturalne	P6S_WG
D1_PO_W06	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu mikrobiologii ogólnej, żywności i parazytologii	P6S_WG
D1_PO_W07	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu genetyki i mechanizmów dziedziczenia chorób uwarunkowanych genetycznie, ich związek z żywieniem oraz podstawy leczenia dietetycznego tych chorób	P6S_WG
D1_PO_W08	Zna i rozumie podstawowe definicje z zakresu nutrigenomiki, zna i rozumie kierunki oddziaływania aktywnych składników żywności na genom człowieka	P6S_WG
D1_PO_W09	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu chorób układu oddechowego, krążenia i ich związek z prawidłowym żywieniem	P6S_WG
D1_PO_W10	Zna i rozumie zależność pomiędzy stanem odżywienia a chorobami układu odpornościowego, hormonalnego, wydalniczego, kostno-stawowego i	P6S_WG

	rozrodczego	
D1_PO_W11	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu chorób zakaźnych, dermatologicznych chorób jamy ustnej oraz nowotworów i ich związku ze stanem odżywienia	P6S_WG
D1_PO_W12	Zna i rozumie zasady leczenia żywieniowego u chorych w okresie okołoperacyjnym	P6S_WG
D1_PO_W13	Zna i rozumie zasady planowania zdrowego żywienia dzieci	P6S_WG
D1_PO_W14	Zna i rozumie zasady prawidłowego żywienia osób starszych	P6S_WG
D1_PO_W15	Zna i rozumie podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego	P6S_WK
D1_PO_W16	Zna i rozumie wpływ uzależnień na funkcjonowanie ustroju (w tym na rozwój zaburzeń żywieniowych)	P6S_WK
D1_PO_W17	Zna i rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	P6S_WG
D1_PO_W18	Zna i rozumie zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z regułami ergonomii oraz warunki sanitarno-epidemiologiczne określone dla produkcji żywności w przemyśle spożywczym i placówkach żywienia zbiorowego	P6S_WK
D1_PO_W19	Zna i rozumie procesy związane z technologią potraw oraz podstawy towaroznawstwa	P6S_WK
D1_PO_W20	Zna i rozumie organizację systemu ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego; zna pojęcia	P6S_WK

	zdrowia publicznego, jego cele i zadania	
D1_PO_W21	Zna i rozumie zasady promocji zdrowia i zdrowego stylu życia	P6S_WK
D1_PO_W22	Zna i rozumie procesy zachodzące w organizmie podczas wysiłku fizycznego w zależności od jego rodzaju, intensywności i czasu trwania	P6S_WG
D1_PO_W23	Zna i rozumie podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia; zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu własności przemysłowej i prawa autorskiego; zna zasady działalności biznesowej	P6S_WK
D1_PO_W24	Zna i rozumie podstawy polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowo-żywnościowego	P6S_WK
D1_PO_W25	Zna i rozumie przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności oraz przestrzegania jej w praktyce zawodowej	P6S_WK
D1_PO_W26	Zna i rozumie znaczenie właściwego stylu życia w profilaktyce chorób dietozależnych, zna i rozumie psychologiczne podstawy komunikowania się z pacjentem w prowadzeniu edukacji żywieniowej oraz zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu pedagogiki społecznej, leczniczej, jako składowych szeroko pojętej ochrony zdrowia	P6S_WK
D1_PO_W27	Zna i rozumie psychologiczne aspekty profilaktyki i terapii chorób cywilizacyjnych	P6S_WK
D1_PO_W28	Zna i rozumie etyczne, prawne i kulturowe uwarunkowania zawodu dietetyka, oraz filozoficzno-etyczne podstawy systemu zdrowia i podstawowe zagadnienia z obszaru socjologii medycyny	P6S_WK
D1_PO_W29	Zna i rozumie zasady udzielania pierwszej pomocy i postępowania w stanach zagrożenia życia oraz struktury systemu ratownictwa w Polsce i podstawy	P6S_WK



	prawne i etyczne jego funkcjonowania	
D1_PO_W30	Zna i rozumie podstawy nauk o środowisku (w aspekcie jego ochrony), nauk o człowieku i propedeutyki medycyny; zna i rozumie podstawy demografii	P6S_WK
D1_PO_W31	Zna i rozumie główne formy organizacyjne usług zdrowotnych i podstawowe elementy systemu ubezpieczeń zdrowotnych i społecznych	P6S_WK
D1_PO_W32	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu biologii starzenia się organizmu, w tym zasady pomiaru różnych parametrów i funkcji życiowych u osób starszych oraz związek procesu starzenia się organizmu z rozwojem jednostek chorobowych i ze stanem odżywienia organizmu	P6S_WG
D1_PO_W33	Zna i rozumie zasady funkcjonowania systemu biblioteczno-informacyjnego. Zna podstawy technik informatycznych oraz zasady posługiwania się komputerem	P6S_WK
D1_PO_W34	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z dziedziny ekonomii: m.in. czynniki kształtujące popyt i podaż, funkcjonowanie giełdy, polityka fiskalna i monetarna państwa, analiza rynku i bezrobocia oraz zagadnienia z zakresu ekonomiki i finansowania ochrony zdrowia (modele finansowania, świadczenia zdrowotne, sprawozdawczość)	P6S_WK
D1_PO_W35	Zna podstawowe słownictwo związane z dietetyką w języku obcym	P6S_WG
D1_PO_W36	Zna i rozumie podstawowe definicje i zagadnienia z zakresu badań epidemiologicznych oraz wykorzystania nowoczesnych technologii informacyjnych	P6S_WK
D1_PO_W37	Zna i rozumie główne zagrożenia zdrowia, problemy zdrowotne ludności i społeczeństwa lokalnego zależne od czynników środowiskowych i	P6S_WG

	epidemiologicznych	
D1_PO_W38	Zna i rozumie zagadnienia dotyczące prawidłowego żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji	P6S_WG
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
D1_PO_U01	Potrafi realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych, uczestniczyć w pracach zespołu terapeutycznego, przeprowadzać wywiad żywieniowy, przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta (dziecka i osoby dorosłej) oraz udzielać porady dietetycznej, zlecić odpowiednie badania oraz zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych	P6S_UO
D1_PO_U02	Potrafi określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz potrafi wykonać konieczne czynności w pracy na stanowisku dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego (w tym, planowanie, prowadzenie i nadzorowanie żywienia indywidualnego i zbiorowego osób zdrowych i chorych). Potrafi dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze, korzystać z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu zaplanowania odpowiedniego modelu żywienia	P6S_UW; P6S_UO
D1_PO_U03	Potrafi wykorzystać znajomość praw fizyki i chemii do opisu zagadnień z zakresu biologii komórek, tkanek oraz procesów fizjologicznych, w tym do wyjaśnienia wpływu czynników zewnętrznych (czynniki biologiczne, temperatura, przyspieszenie, ciśnienie, pole elektromagnetyczne, promieniowanie jonizujące) na organizm. Potrafi opisać funkcjonowanie narządów i układów, wykorzystując informacje dotyczące struktury i funkcji narządów w ocenie zaburzeń odżywiania	P6S_UW

D1_PO_U04	Potrafi określić podstawowe zmiany zachodzące w organizmie ludzi starszych oraz zastosować metody oceny stanu fizycznego i umysłowego ludzi w tej grupie wiekowej i zaplanować modele żywieniowe	P6S_UO; P6S_UW
D1_PO_U05	Potrafi zaplanować i wdrożyć modele żywienia kobiet w ciąży i karmiących	P6S_UO
D1_PO_U06	Potrafi dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce i leczeniu chorób żywieniowo-zależnych	P6S_UO
D1_PO_U07	Potrafi zaplanować i wdrożyć modele żywieniowe dostosowane do poziomu aktywności fizycznej człowieka oraz dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie dla tych grup osób	P6S_UW
D1_PO_U08	Potrafi scharakteryzować wpływ działalności człowieka na środowisko oraz ocenić skutki zagrożeń środowiskowych dla zdrowia populacji. Potrafi zaplanować i zrealizować wybrane programy na rzecz ochrony środowiska oraz działać na rzecz ochrony środowiska	P6S_UW
D1_PO_U09	Potrafi aktywnie uczestniczyć w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem	P6S_UO; P6S_UK
D1_PO_U10	Potrafi sporządzić potrawy stosowane w dietoterapii (dobór składników, zastosowanie odpowiednich technik, organizowanie i nadzorowanie wszystkich etapów produkcji potraw) oraz potrafi ocenić warunki bezpieczeństwa procesu technologicznego z uwzględnieniem czynników szkodliwych w środowisku pracy	P6S_UW
D1_PO_U11	Potrafi wykorzystać podstawowe programy komputerowe w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem oraz potrafi posługiwać się narzędziami informującymi o	P6S_UW

	księgozbiorze/katalogach biblioteki	
D1_PO_U12	Potrafi posługiwać się językiem obcym w piśmie i mowie w zakresie słownictwa medycznego i zawodowego na poziomie B2 (wg. ESOKJ, Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia problematyki związanej z dietetyką	P6S_UW; P6S_UK
D1_PO_U13	Potrafi wykorzystywać i przetwarzać informacje w zakresie wiedzy medycznej (planowanie badań, przygotowanie publikacji)	P6S_UW;
D1_PO_U14	Potrafi przedstawić zasady wdrażania programów promocji zdrowia oraz potrafi zastosować wiadomości z podstaw pedagogiki w kontaktach z pacjentami dietozależnymi.	P6S_UW
D1_PO_U15	Potrafi interpretować pojęcia i zjawiska ekonomiczne oraz analizować procesy ekonomiczne leżące u podstaw funkcjonowania gospodarki, w tym ekonomicznych podstaw funkcjonowania ochrony zdrowia. Potrafi uruchomić działalność biznesową w zakresie dietetyki	P6S_UW; P6S_UK
D1_PO_U16	Potrafi interpretować przepisy prawa stanowiące podstawę działalności w zawodzie dietetyka	P6S_UW
D1_PO_U17	Posiada umiejętność oceny demograficznej struktury ludności w aspekcie prowadzenia działalności w zawodzie dietetyka	P6S_UW
D1_PO_U18	Potrafi formułować wnioski, opinie oraz posiada umiejętność przygotowania pisemnych raportów i opracowań. Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową w podmiotach leczniczych oraz zakładach żywienia zbiorowego	P6S_UW

D1_PO_U19	Potrafi łączyć zasady filozoficzno-etyczne oraz zagadnienia socjologiczne odnoszące się do struktury społecznej i zdrowia z codzienną praktyką zawodową dietetyka	P6S_UO
D1_PO_U20	Potrafi pozyskiwać i interpretować dane liczbowe związane z realizacją świadczeń placówek ochrony zdrowia	P6S_UW
D1_PO_U21	Potrafi stosować w praktyce zasady organizacji i zarządzania oraz wiadomości z zakresu ubezpieczeń społecznych	P6S_UW
D1_PO_U22	Potrafi zinterpretować wyniki ocen czynników szkodliwych w środowiska	P6S_UW
D1_PO_U23	Potrafi analizować i krytycznie oceniać pozyskane dane podczas przygotowywania pracy licencjackiej	P6S_UW
D1_PO_U24	Potrafi opracować dane epidemiologiczne wykorzystując proste narzędzia statystyczne i analityczne	P6S_UW
D1_PO_U25	Potrafi działać samodzielnie i zespołowo w realizacji badań naukowych w dziedzinie zdrowia publicznego	P6S_UO
D1_PO_U26	Potrafi przedstawić swoją wiedzę lub sporządzić raport pisemny na poziomie akademickim	P6S_UW
D1_PO_U27	Potrafi wykorzystać wiedzę na temat skutków ubocznych stosowania leków i ich interakcji z żywnością	P6S_UW
D1_PO_U28	Potrafi dokonać oceny zaburzeń funkcjonowania ustroju (m.in. o podłożu genetycznym lub nabytym), oceny stanu odżywienia pacjenta i wdrożenia odpowiedniego postępowania żywieniowego	P6S_UW

KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
D1_PO_K01	Jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu oraz dąży do stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji	P6S_KK
D1_PO_K02	Jest gotów do taktownego, tolerancyjnego i otwartego nawiązywania interpersonalnych kontaktów z pacjentem/pracownikami/zespołem interdyscyplinarnym oraz do przestrzegania zasad etyki zawodowej	P6S_KR
D1_PO_K03	Jest gotów do poszanowania praw pacjenta, oraz do zachowania tajemnicy w zakresie występujących u nich chorób	P6S_KR
D1_PO_K04	Jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6S_KK
D1_PO_K05	Jest gotów do rozwiązywania bieżących problemów wynikających z wykonywanego zawodu dietetyka oraz odpowiedzialności za samodzielnie podejmowane decyzje	P6S_KK
D1_PO_K06	Jest gotów do formułowania wniosków oraz opinii odnoszących się do pacjentów, klientów, grup społecznych pozostających w sferze jego działalności zawodowej	P6S_KO
D1_PO_K07	Jest gotów do dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z	P6S_KO

	kierunkiem studiów	
D1_PO_K08	Jest gotów do współdziałania i pracy w grupie, kierowania zespołem oraz przekazywania nabytej wiedzy w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	P6S_KK

\* Symbol efektu tworzą:

- 1) litera D – efekty kierunkowe kierunku dietetyka
- 2) cyfra 1 – studia pierwszego stopnia
- 3) znak „\_” (podkreślnik)
- 4) litery PO – profil ogólnoakademicki
- 5) jedna z liter: W, U lub K, oznaczająca kategorie efektów (W – wiedza, U – umiejętności, K – kompetencje społeczne)
- 6) numer efektu kierunkowego w obrębie danej kategorii, zapisany za pomocą dwóch cyfr (numery 1-9 należy poprzedzić cyfrą 0);
- 7) w kolumnie „Kod składowika opisu kategorii charakterystyki efektu uczenia się dla poziomu 6/poziomu 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji odnoszącego się do tego efektu uczenia się ” należy wskazać właściwy poziom (tj. 6 dla studiów I stopnia lub 7 dla studiów II stopnia i jednolitych studiów magisterskich), do którego odnosi się cała tabelka; wskazać symbole opisu charakterystyk pierwszego stopnia oraz charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji.

## ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ Z PROGRAMU STUDIÓW

### ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ Z PROGRAMU STUDIÓW (treści programowe)

Nazwa Kierunku studiów:	Dietetyka I stopnia
Zajęcia/ grupy zajęć (kod i nazwa)*	Treści programowe
<b>Podstawy anatomii A1</b>	Celem przedmiotu jest przekazanie ogólnych wiadomości z zakresu budowy ciała człowieka, tak w zakresie makro-, jak i mikroanatomii w zakresie niezbędnym do samodzielnego wykonywania wybranego zawodu. Wiadomości obejmują budowę poszczególnych układów narządowych: kostnego, mięśniowego, oddechowego, sercowo-naczyniowego, chłonnego, nerwowego, moczowego, płciowego (męskiego i żeńskiego), trawienne, ponadto gruczołów dokrewnych, narządów zmysłów i anatomii ciąży tudzież innych ważnych struktur oraz prawidłowe mianownictwo anatomiczne polskie, a w stosunku do narządów i innych ważnych struktur także mianownictwo łacińskie i symbole. Omawianie budowy układów wiąże się z zapoznaniem z budową poszczególnych narządów i innych struktur wchodzących w skład tych układów. Przedmiot obejmuje także wiadomości z zakresu anatomii topograficznej, a także anatomii klinicznej i nawiązuje do funkcji poszczególnych struktur, zarówno w czasie zdrowia, jak i w okresie dysfunkcji tych struktur.
<b>Podstawy histologii i embriologii A2</b>	<p>Nauczanie obejmuje faktycznie dwa oddzielne przedmioty: histologię oraz embriologię. Celem nauczania histologii jest utrwalanie przekazu, iż poznanie struktury mikroskopowej komórki, tkanek i narządów leży u podstaw współczesnej medycyny, która faktycznie jest medycyną komórkową. Treści wykładowe zostaną, z konieczności wybiórczo, skoncentrowane na tych narządach, które związane są z procesem trawienia, zależnościami pomiędzy żywieniem, a budową i metabolizmem tkanki tłuszczowej, strukturą tkanki kostnej i jej najczęstszą współczesną patologią. Z innych układów omówiona zostanie budowa mikroskopowa i ultramikroskopowa żołądka i jelit, dużych gruczołów przewodu pokarmowego (wątroby i trzustki), a także nerki. Przekazane wiadomości powinny być pomocne przyszłym dietetykom w pracy nad strategicznym celem, jakim jest profilaktyka i leczenie nadwagi oraz otyłości, we współczesnej populacji w Polsce.</p> <p>Podstawowa wiedza z embriologii (biologii rozwoju), a więc z zakresu prokreacji, powinna być kanonem edukacyjnym każdego człowieka niezależnie od wykształcenia i przyszłego zawodu. A przyszły dietetyk powinien mieć świadomość, że nadwaga i otyłość, poprzez łańcuch skomplikowanych zależności hormonalnych, mają wpływ na płodność człowieka (obniżają szanse reprodukcyjne u obu płci). Treści wykładowe obejmować będą strukturę histologiczną obu układów płciowych, oraz zapoznanie z najważniejszymi etapami w rozwoju zarodkowym człowieka, z wykorzystaniem współczesnych technik animacji. Istotne aspekty patologii rozwojowej (teratologii) przekazane zostaną, przykładowo, na jednym wykładzie poświęconym FASD (spektrum alkoholowych zaburzeń płodu).</p>



<b>Patologia A3</b>	<p>Nauczanie podstawowych pojęć z zakresu patologii dotyczących zaburzeń w krążeniu, zmian wstecznych, zapalnych i nowotworowych. Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat dynamiki procesu chorobowego, prawidłowej interpretacji związków przyczynowo - skutkowych oraz patomorfologii szczegółowej wybranych chorób.</p> <p>Zapoznanie z podstawowymi wykładnikami morfologicznymi procesów chorobowych.</p>
<b>Podstawy zdrowia środowiskowego A4</b>	<p>Celem przedmiotu jest omówienie aspektów zdrowia człowieka, które są determinowane przez czynniki biologiczne, chemiczne, fizyczne. Poznanie teorii i praktyki z zakresu oceny, eliminacji i zapobiegania obecności w środowisku tych czynników, które mogą negatywnie wpływać na zdrowie ludzi. Treści programowe: Wykłady:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Podstawowe pojęcia i definicje (dawka, próg, poziom zagrożenia, szacowanie ryzyka)</li> <li>2) Czynniki wpływające na zdrowie środowiskowe – promieniowanie kosmiczne, hałas i drgania, promieniowanie UV, temperatura, promieniowanie jonizujące,</li> <li>3) Czynniki wpływające na zdrowie środowiskowe – zanieczyszczenie powietrza atmosferycznego jak i w pomieszczeniach zamkniętych substancje chemiczne, nowe toksyny i pierwiastki śladowe</li> <li>4) Czynniki wpływające na zdrowie środowiskowe – czynniki biologiczne (bakterie, grzyby, wirusy), pasożyty, ukąszenia i ugryzienia przez zwierzęta, choroby odzwierzęce.</li> <li>5) Czynniki wpływające na zdrowie środowiskowe – choroby cywilizacyjne, jatrogenia, choroby zawodowe</li> </ol> <p>Ćwiczenia</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Oznaczenie stopnia twardości wody i zawartości dwutlenku węgla. Działanie etanolu na komórki - wyznaczanie LD50</li> <li>2) Oznaczenie i ocena stanu sanitarnego otoczenia oraz powietrza. Ocena i opis tkanek człowieka zmienionych chorobotwórczo oraz obserwacja i opis życia w wodzie</li> <li>3) Ocena i oznaczenie zanieczyszczeń mikroorganizmami gleby. Ocena i opis bakterii chorobotwórczych oraz pasożytów ludzkich.</li> </ol>
<b>Biologia i parazytologia A5</b>	<p>Zapoznanie studentów z głównymi zagadnieniami z zakresu podstaw biologii oraz parazytologii. Studenci poznają charakterystykę wybranych grup pasożytów oraz ich oddziaływanie na gospodarzy. Ponadto celem nauczania jest zapoznanie studentów z objawami zarażeń pasożytniczych oraz z podstawowymi metodami diagnostyki parazytologicznej.</p>
<b>Chemia żywności A6</b>	<p>Zdobywanie i uzupełnianie wiedzy z zakresu chemii żywności obejmującej: podstawowe pojęcia i prawa chemiczne opisujące m.in. gospodarkę wodno-elektrolitową w układach biologicznych, równowagę kwasowo-zasadową i mechanizm działania buforów oraz ich znaczenie w homeostazie ustrojowej; budowę, właściwości i rolę związków organicznych tj.: węglowodany, lipidy, białka, kwasy nukleinowe, jako składników komórek oraz jako surowców i produktów żywnościowych.</p>
<b>Biofizyka A7</b>	<p>Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów związanej z podstawami biofizyki (bioenergetyki i termokinetyki) oraz biofizyki współdziałania układów biologicznych (biofizyka molekularna komórek, tkanek i narządów), a także oddziaływania czynników fizycznych na żywy organizm (wpływ czynników mechanicznych, temperatury i wilgotności fizycznej, pola elektrycznego i magnetycznego, promieniowania jonizującego i niejonizującego).</p> <p>Kształtowanie umiejętności wyznaczania ilości ciepła wydzielonego z organizmu człowieka przez oddychanie, przewidywania negatywnego wpływu na organizm ludzki czynników zewnętrznych takich jak promieniowanie jonizujące, pola elektryczne i magnetyczne, zmiany ciśnienia i przeciążenia; oszacowania błędu wykonywanego pomiaru; Posługiwanie się podstawowymi terminami z zakresu termodynamiki, ochrony radiologicznej; wyznaczania aktywności źródła promieniowania jonizującego; formułowania wniosków z otrzymanych wyników i umiejętność przygotowania pisemnych opracowań i</p>

	raportów.
<b>Technologie informacyjne w dietetyce A8</b>	Zna i rozumie zasady funkcjonowania systemu biblioteczno-informacyjnego. Zna podstawy technik informatycznych oraz zasady posługiwania się komputerem. Zna i rozumie podstawowe definicje i zagadnienia z zakresu badań epidemiologicznych oraz wykorzystania nowoczesnych technologii informacyjnych. Potrafi wykorzystać podstawowe programy komputerowe w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem oraz potrafi posługiwać się narzędziami informującymi o księgozbiorze/katalogach biblioteki. Potrafi wykorzystywać i przetwarzać informacje w zakresie wiedzy medycznej (planowanie badań, przygotowanie publikacji), opracować dane epidemiologiczne, wykorzystując proste narzędzia statystyczne i analityczne.
<b>Zdrowie publiczne - wprowadzenie A9</b>	Przedmiot zawiera treści obejmujące wprowadzenie do teorii zdrowia publicznego, główne przyczyny zgonów w Polsce z uwzględnieniem wybranych czynników ryzyka ze szczególnie uwzględnia wpływ żywienia na stan zdrowia populacji.
<b>Podstawy edukacji zdrowotnej A10</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studenta w zakresie edukacji zdrowotnej (EZ) obejmujące: definiowanie zdrowia i choroby w różnych modelach, poznanie czynników warunkujących zdrowie i dbałość/bierność wobec zdrowia, czynników ryzyka i chroniących zachowań zdrowotnych, koncepcji/modeli EZ i ewaluacji w EZ; podstawy teoretyczne i etyczne EZ w relacji do terapii i profilaktyki chorób; metodykę i planowanie w EZ, w tym: tworzenie warunków, metod wspomagania uczenia się i środków dydaktycznych; edukację żywieniową na przykładzie wybranych strategii/wytocznych i krajowych/etnicznych modeli graficznych; poznanie zasobów edukacyjnych Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej IŻŻ. Zdobywanie i doskonalenie umiejętności studenta w zakresie przygotowania i przeprowadzenia lekcji edukacji żywieniowej w warunkach symulowanej klasy szkolnej, zgodnie z zasadami etyki EZ. Zdobywanie i doskonalenie kompetencji społecznych studenta w zakresie uczenia się całościowego.
<b>Metodologia poznania naukowego. Ochrona własności intelektualnej A11</b>	Zdobywanie wiedzy dotyczącej podstaw prawnych i ekonomicznych w ochronie zdrowia; znajomość i rozumienie podstawowych pojęć z zakresu własności przemysłowej i prawa autorskiego; zna zasady działalności biznesowej. Znajomość podstawowych definicji i zagadnień z zakresu badań epidemiologicznych oraz wykorzystania nowoczesnych technologii informacyjnych. Kształtowanie umiejętności wykorzystywania programów komputerowych w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem oraz posługiwania się narzędziami o księgozbiorze/katalogach biblioteki. Kształtowanie umiejętności wykorzystywania i przetwarzania informacji w zakresie wiedzy medycznej (planowanie badań, przygotowanie publikacji). Kształtowanie gotowości do zasięgania opinii ekspertów w przypadku samodzielnego rozwiązywania problemu oraz dążenia do stałego doskonalenia się i podnoszenia swoich kwalifikacji. Kształtowanie gotowości do współdziałania i pracy w grupie, kierowania zespołem i przekazywania nabytej wiedzy w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów
<b>Przysposobienie biblioteczne A12</b>	Zdobywanie podstawowych praktycznych informacji na temat Centrum Informacyjno-Bibliotecznego UM jako jednostki ogólnouczelnianej, funkcjonującej w oparciu o przepisy prawne, w tym zapoznanie z zasadami udostępniania zbiorów tradycyjnych i elektronicznych; narzędzi informujących o posiadanym księgozbiorze (katalogi); korzystania z czytelni i wypożyczalni (online: katalogi, zamawianie książek, konto czytelnicze); zamawiania książek, obsługi konta czytelnika; korzystania z baz danych i pełnotekstowych czasopism elektronicznych, użytkowania urządzeń do samodzielnego wypożyczania i zwrotów książek.

<b>Kwalifikowana pierwsza pomoc A13</b>	<p>Zapoznanie się z organizacją systemu ratownictwa medycznego w Polsce i jego strukturami.</p> <p>Zapoznanie się z problemami psychologicznymi i etycznymi w działaniach ratunkowych.</p> <p>Zdobycie podstawowej wiedzy z zakresu udzielania pierwszej pomocy i kwalifikowanej pierwszej pomocy.</p> <p>Zdobycie umiejętności rozpoznania i postępowania w różnych stanach zagrożenia życia.</p> <p>Zdobycie umiejętności posługiwania się automatycznym defibrylatorem zewnętrznym i prostym sprzętem ratunkowym.</p> <p>Kształtowanie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentem i poszanowania jego praw.</p> <p>Kształtowanie potrzeby stałego dokształcania się i podnoszenia swoich kwalifikacji.</p>
<b>Podstawy socjologii A14</b>	<p>Przedmiot obejmuje podstawowe zagadnienia socjologii, ze szczególnym naciskiem na obszar socjologii medycyny, zdrowia i choroby. Jego celem jest zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami socjologicznymi, metodami badań oraz zwrócenie uwagi na aspekt społeczny w szeroko rozumianej sferze medycznej. Realizacja modułu ma przygotować do: rozumienia wybranych procesów zachodzących w społeczeństwie i umiejętności charakteryzowania zmian w położeniu społecznym człowieka. W wyniku realizacji modułu student powinien umieć: omówić przedmiot, zadania i funkcje socjologii i socjologii medycyny; właściwie rozumieć i stosować podstawowe pojęcia socjologiczne.</p>
<b>Podstawy ekonomii A15</b>	<p>Ekonomia jako nauka społeczna. Normatywne i pozytywne programy ekonomii. Koncepcja systemu ekonomicznego. Podstawowe kategorie ekonomiczne – zasoby, produkty, towary, gospodarowanie, rynek i jego rodzaje, kapitał i akumulacja kapitału. Popyt i jego determinanty. Podaż, krzywa popytu, krzywa podaży. Cena równowagi. Model konkurencji doskonałej. Rynek i państwo. Przesłanki alokacyjnej zawodności rynku. Zachowania konsumenta. Elastyczność popytu. Prawo Engla. Rynki kapitałowe. Zasady funkcjonowania giełdy. Wspólny rynek w Unii Europejskiej. Rynek globalny. Światowy system gospodarczy. Analiza makroekonomiczna – Produkt Krajowy Brutto. Makroekonomiczna polityka państwa – fiskalna i monetarna. Budżet państwa. Deficyt budżetowy. Problematyka wzrostu gospodarczego. Czynniki wzrostu gospodarczego. Modele wzrostu gospodarczego. Ekonomiczna analiza rynku pracy i bezrobocia. Keynesizm i ekonomia podażowa. Monetaryzm. Teoria przedsiębiorstwa. Równowaga producenta. Problemy ekonomiczne „transformacji” systemowej. Konsumpcja jako czynnik wzrostu społecznego i gospodarczego.</p>
<b>Fizjologia A16</b>	<p>Zapoznanie studentów z funkcjonowaniem ludzkiego organizmu z uwzględnieniem procesów fizjologicznych zachodzących na poziomie komórkowym, narządowym, układowym oraz międzyukładowym. Doskonalenie wiedzy studentów dotyczącej mechanizmów odpowiedzialnych za integrację i regulację poszczególnych narządów i układów w celu utrzymania równowagi homeostatycznej. Dostarczenie wiedzy uwzględniającej wpływ odżywiania na wybrane procesy fizjologiczne. Doskonalenie wiedzy z zakresu podstawowych wskaźników fizjologicznych służących do oceny czynności poszczególnych układów i narządów człowieka. Zapoznanie studentów z procesami fizjologicznymi zachodzącymi na poziomie komórkowym, narządowym, układowym oraz międzyukładowym wraz z mechanizmami regulacyjnymi biorącymi udział w utrzymaniu równowagi homeostatycznej. Kształtowanie umiejętności pozwalających na wykorzystanie informacji dotyczących struktury i funkcji narządów w ocenie zaburzeń odżywiania. Kształtowanie umiejętności dotyczących posługiwania się prawidłową terminologią z zakresu fizjologii. Dostarczenie wiedzy pozwalającej na ocenę podstawowych parametrów klinicznych ustroju. Kształtowanie umiejętności analizy i oceny pozyskanych danych, przedstawiania wiedzy oraz sporządzania raportów pisemnych na poziomie akademickim. Uświadomienie studentom znaczenia wiedzy dotyczącej podstawowych funkcji fizjologicznych organizmu i ich praktycznego znaczenia w żywieniu człowieka. Ukształtowanie potrzeby podnoszenia swoich kwalifikacji oraz ciągłego pogłębiania wiedzy i umiejętności z zakresu nauk biologicznych. Ukształtowanie umiejętności współdziałania w grupie, wspólnego rozwiązywania problemów oraz przekazywania nabytej wiedzy.</p>

<b>Podstawy prawa w ochronie zdrowia A17</b>	Głównym celem jest zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu prawoznawstwa i katalogiem źródeł prawa oraz przedstawienie prawnych aspektów funkcjonowania ochrony zdrowia w Polsce.
<b>Ochrona środowiska a jakość żywności A18</b>	<p>Celem nauczania przedmiotu jest:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapoznanie z terminologią używaną w ekologii i ochronie środowiska,</li> <li>• przedstawienie zagrożeń i czynników powodujących zanieczyszczenie środowiska,</li> <li>• zapoznanie z bezpośrednimi i pośrednimi skutkami dla zdrowia zanieczyszczeń środowiska</li> <li>• przedstawienie sposobów przeciwdziałania zagrożeniom i skutkom zanieczyszczenia środowiska</li> <li>• zapoznanie z metodyką oznaczania substancji szkodliwych w środkach spożywczych,</li> <li>• zapoznanie z najważniejszymi aktualnymi zagrożeniami epidemiologicznymi</li> <li>• przedstawienie działań prawnych, ekonomicznych i politycznych służących ochronie środowiska</li> </ul>
<b>Mikrobiologia ogólna i żywności A19</b>	Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z zakresu mikrobiologii ogólnej ze szczególnym uwzględnieniem treści związanych z mikrobiologią żywności. Zdobywanie przez studentów wiedzy o bakteriach, wirusach, archeonach i grzybach. Przekazanie studentom podstawowej wiedzy o drobnoustrojach wywołujących choroby u człowieka.
<b>Żywnienie człowieka A20</b>	Zdobywanie wiedzy na temat podstawowych zasad racjonalnego żywienia człowieka zdrowego w różnych okresach życia i stanach fizjologicznych, rodzaju składników odżywczych i nieodżywczych występujących w żywności, ich roli w organizmie człowieka, źródłach pokarmowych, zapotrzebowania organizmu na te składniki, skutków niedoborów i nadmiarów oraz wykształcenie umiejętności określania zapotrzebowania człowieka na energię i składniki pokarmowe. Zdobywanie i doskonalenie wiedzy na temat planowania i oceny żywienia człowieka oraz wykształcenie umiejętności układania zbilansowanych jadłospisów i analizowania sposobu żywienia za pomocą danych tabelarycznych i programów komputerowych. Zdobywanie wiedzy na temat klasyfikacji diet leczniczych- ich charakterystyki i zastosowania klinicznego. Wykształcenie umiejętności bilansowania jadłospisów dla osób chorych w różnych przypadkach klinicznych.
<b>Genetyka A21</b>	Celem zajęć jest zapoznanie studentów z molekularnym podłożem chorób jedno- i wielogenowych, o istotnym znaczeniu dla zdrowia publicznego, jak również współczesne metody leczenia, w oparciu, m.in. o komórki macierzyste, medycynę spersonalizowaną. Studentom zostaną przedstawione nowoczesne techniki biologii molekularnej, cytogenetyki klasycznej i molekularnej, genetyki populacyjnej. Metody stosowane w genomice, transkryptomice, proteomice są wykorzystywane do rozwiązywania indywidualnych problemów klinicznych pacjentów, jego rodzin w ramach genetyki klinicznej. Zdobyta wiedza powinna ułatwić zrozumienie patomechanizmów wielu chorób, skuteczniejsze ich diagnozowanie, leczenie, dobranie odpowiedniej dla choroby diety.
<b>Podstawy epidemiologii A22</b>	<p>Nabycie wiedzy i umiejętności w zakresie podstawowych metod stosowanych w epidemiologii do oceny stanu zdrowia populacji. Nauczenie umiejętności dokonywania obliczeń, interpretacji i porównywania mierników stanu zdrowia w odniesieniu do różnych populacji. Uświadomienie studentów na problemy zdrowotne społeczności lokalnych, a więc w miejscu ich przyszłej pracy zawodowej. Umiejętność oceny stanu zdrowia na podstawie danych ze źródeł wtórnych.</p> <p>Opanowanie umiejętności prezentacji multimedialnej, samodzielnie przygotowanej w oparciu o literaturę, na wybrany temat odnoszący się do stanu zdrowia populacji Polski, na tle sytuacji zdrowotnej w Europie i na świecie</p>

<b>Organizacja pracy i ergonomia A23</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów w zakresie ergonomii jako dziedziny nauki. Przekazanie wiedzy dotyczącej zasad ergonomicznego i bezpiecznego projektowania stanowisk pracy, oraz ochrony prawnej pracy. Kształtowanie umiejętności oceny i dostosowania stanowiska i warunków pracy z uwzględnieniem wieku i płci pracowników w celu ochrony ich zdrowia i bezpieczeństwa.
<b>Filozofia i podstawy etyki A24</b>	zapoznanie słuchaczy z najważniejszymi elementami filozoficznej i kulturowej tradycji Zachodu, mającymi wpływ na postać współczesnej medycyny i zdrowia publicznego, przedstawienie studentom filozoficznych ujęć zdrowia i choroby oraz zapoznanie studentów z najczęściej spotykanymi etycznymi dylematami występującymi w praktyce medycznej a także w obszarze zdrowia publicznego. Studenci poznają i rozumieją filozoficzne i etyczne podstawy systemu opieki zdrowotnej oraz kulturowe i etyczne uwarunkowania zawodu dietetyka.
<b>BHP A25</b>	Zagrożenia dla życia i zdrowia w czasie trwania zajęć dydaktycznych. Omówienie procedury stosowanej w razie wypadków studenckich. Omówienie postępowania w przypadku wystąpienia tych zagrożeń – analiza procedury powypadkowej, przykłady. Omówienie czynników technicznych, organizacyjnych i ludzkich mających wpływ na powstawanie zdarzeń niebezpiecznych. Omówienie zagrożeń czynnikami biologicznymi i chemicznymi. Zagadnienia prawne – podstawowy zarys odpowiedzialności za spowodowanie wypadku. Zasady stosowania indywidualnych środków ochronnych oraz środków ochrony zbiorowej. Szczepienia ochronne i profilaktyka zdrowotna. Omówienie zagrożeń pożarem. Ogólne zasady i cel ewakuacji z budynków uczelni. – zagrożenia pożarem, skażeniem biologicznym, terroryzmem.
<b>Wychowanie fizyczne A26</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów związanej z kształtowaniem i doskonaleniem cech motorycznych i psychicznych, wyrabianie umiejętności samodzielnego wyboru aktywności ruchowej w zależności od własnej sprawności psychofizycznej, stanu zdrowia i zainteresowania, podtrzymywanie prawidłowej kondycji organizmu i wyrobienie nawyku systematycznego uprawiania sportu, jako środka profilaktyki zdrowotnej, podkreślenie znaczenia ciągłości i cykliczności w odniesieniu do aktywności fizycznej w całym cyklu życia człowieka, poznanie zasad regeneracji sił fizycznych i psychicznych
<b>Język obcy A27</b>	Do wyboru język angielski, niemiecki, francuski, rosyjski.
<b>2 rok</b>	
<b>Biochemia ogólna i żywności F1</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat metabolizmu węglowodanów tłuszczów i białek, roli i znaczenia enzymów, witamin, minerałów i innych składników biochemicznych, a także na temat mechanizmu działania hormonów i ich roli w regulacji przemian biochemicznych. Pozyskiwanie wiedzy na temat znaczenia poszczególnych składników żywności oraz przemiany białek, tłuszczów, cukrów w czasie przechowywania i przetwarzania żywności. Kształtowanie umiejętności przewidywania kierunku procesów biochemicznych w różnych stanach odżywienia organizmu oraz konsekwencji zdrowotnych związanych z zaburzeniami w szlakach metabolicznych. Kształtowanie umiejętności przygotowywania i przedstawiania prezentacji multimedialnej na wybrany temat, interpretacji wyników, formułowania wniosków oraz przygotowania pisemnego raportu z wykonanych analiz. Zapoznanie studentów z podstawowymi technikami laboratoryjnymi umożliwiającymi oznaczanie jakościowe i ilościowe różnych związków w płynach biologicznych. Nabywanie umiejętności pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy oraz pracy zespołowej.

<b>Biochemiczne podstawy procesów życiowych F2</b>	<p>Przedmiot obejmuje elementy biochemicznych przemian metabolicznych i ich klinicznych uwarunkowań, mających znaczenie w nauczaniu w ramach takich przedmiotów jak fizjologia, patofizjologia i wprowadzenie do diagnostyki laboratoryjnej.</p> <p>Poznanie podstaw funkcjonowania organizmu człowieka na poziomie molekularnym (komórkowym) w warunkach fizjologicznych i patologicznych.</p> <p>Poznanie podstawowych szlaków metabolicznych, powiązań pomiędzy różnymi szlakami metabolicznymi, ich regulację przez czynniki i warunki wewnątrzustrojowe oraz wpływu czynników genetycznych i środowiskowych na procesy metaboliczne.</p> <p>Poznanie podstawowych technik laboratoryjnych wykorzystywanych we współczesnej diagnostyce laboratoryjnej oraz badaniach naukowych.</p> <p>Zdobyta wiedza i umiejętności są niezbędne do zrozumienia fizjologii człowieka oraz patofizjologii, a także postępowania terapeutycznego.</p>
<b>Ekonomika i finansowanie poradni dietetycznych i placówek związanych z żywieniem B1</b>	<p>Zwiększenie rozumienia ekonomicznych problemów funkcjonowania ochrony zdrowia oraz problematyki dotyczącej funkcjonowania placówek opieki zdrowotnej. Zapoznanie studentów z metodami i technikami ekonomicznymi stosowanymi do oceny efektywności ekonomicznej w ochronie zdrowia.</p> <p>Poruszane kwestie to między innymi ekonomika zdrowia – zakres, podstawowe pojęcia. Ochrona zdrowia w systemie gospodarki rynkowej. Modele finansowania ochrony zdrowia. Ekonomiczne instrumenty zarządzania w ochronie zdrowia. Publiczne środki finansowe i budżet państwa w ochronie zdrowia. Rachunek kosztów.</p>
<b>Podstawy demografii B2</b>	<p>Zapoznanie studentów dietetyki z głównymi pojęciami demografii, strukturą ludności Polski wg cech demograficznych, elementami ruchu naturalnego ludności i ich związkiem ze stanem zdrowia populacji, procesem urbanizacji oraz procesem starzenia się ludności. W konsekwencji - teoretyczne i praktyczne przygotowanie studentów kierunku dietetyka do rozumienia następstw procesów demograficznych dla obecnego i przyszłego kształtu struktury społeczeństwa oraz uświadomienie powiązań istniejącej sytuacji demograficznej z zapotrzebowaniem na opiekę zdrowotną, w odniesieniu do profilu przyszłej pracy w zawodzie dietetyka.</p>
<b>Żywnienie człowieka B3</b>	<p>Zdobywanie i doskonalenie wiedzy na temat planowania i oceny żywienia człowieka oraz wykształcenie umiejętności układania zbilansowanych jadłospisów i analizowania sposobu żywienia za pomocą danych tabelarycznych i programów komputerowych. Zdobywanie wiedzy na temat klasyfikacji diet leczniczych- ich charakterystyki i zastosowania klinicznego. Wykształcenie umiejętności bilansowania jadłospisów dla osób chorych w różnych przypadkach klinicznych.</p>
<b>Podstawy żywienia klinicznego B4</b>	<p>Zdobywanie wiedzy dotyczącej leczenia nefarmakologicznego najczęstszych chorób dietozależnych. Kształtowanie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentem, zbierania wywiadu żywieniowego, ocena stanu odżywienia, ustalanie zaleceń dietetycznych, poznanie znaczenia diety w najczęstszych chorobach.</p>
<b>Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością B5</b>	<p>a) Zagadnienia farmakoterapii chorób cywilizacyjnych. Nadciśnienie tętnicze. Żywnienie w nadciśnieniu tętniczym.</p> <p>b) Farmakoterapia u kobiet w ciąży</p> <p>c) Żywnienie w zespole metabolicznym, dnie moczanowej i cukrzycy.</p> <p>d) Choroba niedokrwienna serca- rozpoznanie, leczenie, żywienie</p> <p>e) Choroby układu oddechowego.</p> <p>f) Choroby układu moczowego</p> <p>g) Farmakoterapia i żywienie w chorobach przewodu pokarmowego</p> <p>h) Farmakoterapia w niewydolności krążenia</p>

	i) zaliczenie (egzamin)
<b>Psychologia żywienia człowieka B6</b>	Zdobycie wiadomości dotyczących psychologii jako nauki, jej zadania, cele, historia myśli psychologicznej. Przedstawienie podstaw psychodietetyki oraz wykorzystani podstawowych teorii psychologicznych do pracy z pacjentem. Doskonalenie umiejętności społecznych, w tym aspektów komunikacji i radzenia sobie ze stresem.
<b>Organizacja i zarządzanie w placówkach usług żywieniowych B7</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Otoczenie organizacji opieki zdrowotnej. Organizacja systemów ochrony zdrowia w Polsce i wybranych krajach Unii Europejskiej. Modele systemu ochrony zdrowia. Rynkowe uwarunkowania zarządzania placówkami usług żywieniowych.</li> <li>• Klasyczne i współczesne zarządzanie. Zarządzanie jako nauka interdyscyplinarna. Prekursorzy teorii zarządzania. Zarządzanie: klasyczne, behawiorystyczne (Eksperyment z Hawthorne), ilościowe, integrujące. Współczesne zastosowania koncepcji zarządzania w usługach żywieniowych.</li> <li>• Otoczenie organizacji. Otoczenie i środowisko wewnętrzne organizacji. Stosunki między organizacją a jej otoczeniem. Otoczenie a skuteczność organizacji. Otoczenie etyczne i społeczne, kulturowe i wielokulturowe. Otoczenie placówek usług żywieniowych.</li> <li>• Planowanie i podejmowanie decyzji. Cele organizacji (funkcje celów, rodzaje celów, odpowiedzialność za ustalanie celów). Planowanie w organizacji (rodzaje planów, ramy czasowe, odpowiedzialność za proces planowania). Planowanie w placówkach usług żywieniowych</li> <li>• Proces organizowania. Elementy organizowania. Podział uprawnień i relacji podporządkowania w organizacji. Działania koordynujące. Projektowanie stanowisk pracy w placówkach usług żywieniowych .</li> <li>• Gabinet dietetyczny w ochronie zdrowia. Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej. Rejestracja i podejmowanie działalności gospodarczej w zakresie usług doradczych w zakresie żywienia. Wymagania związane z lokalizacją i standardem wyposażenia gabinetu dietetycznego oraz ochroną środowiska.</li> <li>• Badania marketingowe. Systemy informacji marketingowej. Organizowanie i metody badań marketingowych w obszarze usług żywieniowych (wywiady, sondaże, obserwacje nabywców, eksperymenty w warunkach sztucznych i naturalnych, badania reprezentacyjne).</li> <li>• Marketing relacji. Zastosowanie marketingu relacji w placówkach usług żywieniowych.</li> <li>• Marketing w gabinecie dietetycznym. Zasady promocji usług. Procedury ustalanie ceny. Doradztwo indywidualne i grupowe</li> <li>• Identyfikacja firm z zakresu doradztwa żywieniowego działających na lokalnym rynku.</li> </ul>
<b>Podstawy biostatystyki B8</b>	Wprowadzenie elementarnych pojęć i wzorów ze statystyki oraz wskazanie na możliwości wykorzystania ich w badaniach. Nauczenie metod analizy opisowej oraz wnioskowania statystycznego.
<b>Patofizjologia B9</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów w zakresie poprawnego posługiwania się terminologią stosowaną w patofizjologii. Kształtowanie umiejętności objaśniania patomechanizmów obserwowanych w omawianych jednostkach chorobowych. Nauczanie umiejętności łączenia patogenezы chorób z objawami klinicznymi (zrozumienie związku przyczynowo-skutkowego). Zapoznanie studentów z podstawowymi technikami diagnostyki i obrazowania prezentowanych jednostek chorobowych.
<b>Ubezpieczenia społeczne i zdrowotne B10</b>	<p>Wykłady:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Obowiązek ubezpieczenia społecznego: zakres podmiotowy i przedmiotowy oraz zbieg obowiązku ubezpieczenia. Dobrowolne przystąpienie do ubezpieczenia społecznego;</li> <li>2. Ubezpieczenie chorobowe: ryzyko w ubezpieczeniu chorobowym (choroba, macierzyństwo), świadczenia z ubezpieczenia chorobowego (zasiłki chorobowy, rehabilitacyjny, wyrównawczy, macierzyński, rodzicielski, opiekuńczy, wychowawczy), warunki nabycia prawa i wymiar świadczeń, okres</li> </ol>

	<p>pobierania świadczeń, prawo do zasiłku chorobowego po ustaniu ubezpieczenia chorobowego – zagadnienia podstawowe;</p> <p>3. Ubezpieczenie rentowe: ryzyko w ubezpieczeniu rentowym (niezdolność do pracy, niezdolność do samodzielnej egzystencji, utrata żywiciela), świadczenia z ubezpieczenia rentowego (renty z tytułu niezdolności do pracy, szkoleniowa, rodzinna, zasiłek pogrzebowy), warunki nabycia prawa i wymiar świadczeń, świadczenia przyznawane w szczególnym trybie – zagadnienia podstawowe;</p> <p>4. Ubezpieczenie wypadkowe: ryzyko w ubezpieczeniu wypadkowym (wypadek przy pracy, choroba zawodowa), świadczenia z ubezpieczenia wypadkowego (zasiłek chorobowy, świadczenie rehabilitacyjne, zasiłek wyrównawczy, renta z tytułu niezdolności do pracy, renta szkoleniowa, renta rodzinna, dodatki do rent, świadczenia odszkodowawcze, świadczenia zdrowotne), tryb przyznawania i wypłacania świadczeń, okoliczności wyłączające prawo do świadczeń – zagadnienia podstawowe;</p> <p>5. Ubezpieczenie emerytalne: ryzyko w ubezpieczeniu emerytalnym (starość, niedołęstwo starcze), rodzaje emerytur z powszechnego ubezpieczenia społecznego, warunki nabycia prawa i wymiar świadczenia z ubezpieczenia emerytalnego – zagadnienia podstawowe;</p> <p>6. Obowiązek ubezpieczenia zdrowotnego: zakres podmiotowy i przedmiotowy oraz zbieg obowiązku ubezpieczenia. Dobrowolne przystąpienie do ubezpieczenia zdrowotnego;</p> <p>8. Zakres świadczeń opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych. Prawo wyboru świadczeniodawcy. Pakiet kolejkowy i pakiet onkologiczny. Zagadnienia podstawowe z zakresu transgranicznej opieki medycznej oraz taryfikacji i kontraktowania świadczeń.</p> <p>Ćwiczenia:</p> <p>1. Źródła prawa oraz podstawowe zasady jego stanowienia i stosowania – przegląd aktów prawnych regulujących system ubezpieczeń społecznych i zdrowotnych. Praca z tekstem prawnym – analiza i interpretacja wybranych przepisów prawa;</p> <p>2. Podstawowe pojęcia, definicje i instytucje z obszaru ubezpieczeń społecznych i zdrowotnych: ubezpieczony, płatnik, emeryt, rencista, świadczeniodawca, świadczeniobiorca, świadczenie opieki zdrowotnej, świadczenie zdrowotne, świadczenie zdrowotne rzeczowe, świadczenie towarzyszące, świadczenie gwarantowane, lekarz i pielęgniarka ubezpieczenia zdrowotnego, nocna i świąteczna opieka zdrowotna, lista oczekujących, stan nagły, recepta transgraniczna, deklaracja wyboru, mapa potrzeb zdrowotnych, Zakład Ubezpieczeń Społecznych (ZUS), Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego (KRUS), Narodowy Fundusz Zdrowia (NFZ), Agencja Oceny Technologii Medycznych i Taryfikacji (AOTMiT), Elektroniczna Weryfikacja Uprawnień Świadczeniobiorców (eWUŚ), Centralny Wykaz Ubezpieczonych (CWU), Europejska Karta Ubezpieczenia Zdrowotnego (EKUZ), Zintegrowany Informator Pacjenta (ZIP). Praca z tekstem prawnym – analiza i interpretacja wybranych przepisów prawa, poszukiwanie definicji pojęć. Wyjaśnianie wybranych kwestii problemowych;</p> <p>3. Rodzaje świadczeń z ubezpieczeń społecznych oraz zakres świadczeń gwarantowanych z ubezpieczenia zdrowotnego. Praca z tekstem prawnym – analiza i interpretacja wybranych przepisów prawa;</p> <p>4. Składki na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne: obowiązek ubezpieczenia a dobrowolne przystąpienie do ubezpieczenia, stopy procentowe składek, podstawa wymiaru składek, maksymalna roczna podstawa wymiaru składek, zbieg tytułów ubezpieczenia, możliwości odliczenia od podatku dochodowego kwoty zapłaconych składek. Praca z tekstem prawnym – analiza i interpretacja wybranych przepisów prawa. Ćwiczenia z obliczania wysokości składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne dla wybranych tytułów ubezpieczenia – studia przypadków/ rozwiązywanie kasusów;</p> <p>7. Ubezpieczenia chorobowe, rentowe, wypadkowe i emerytalne: warunki nabycia prawa i wymiar świadczeń. Wyjaśnianie wybranych kwestii problemowych, studia przypadków/ rozwiązywanie kasusów;</p> <p>8. Dochodzenie świadczeń z ubezpieczenia społecznego przed sądem. Wyjaśnianie kwestii praktycznych z zakresu postępowania administracyjnego i sądowno-administracyjnego oraz postępowania cywilnego. Identyfikacja możliwych ścieżek postępowania w dochodzeniu prawa do świadczeń z powszechnego ubezpieczenia społecznego oraz organu właściwego do rozpatrzenia sprawy. Dyskusja nad zagadnieniami problemowymi</p>
--	--



<b>Edukacja żywieniowa B11</b>	Zdobywanie wiedzy na temat zależności między żywieniem a rozwojem chorób dietozależnych, standardami postępowania żywieniowego w profilaktyce i leczeniu tych chorób oraz wykształcenie umiejętności wykorzystania tej wiedzy w poradnictwie żywieniowym osób zdrowych i chorych. Zapoznanie się z pracą poradni leczenia chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych (poradnia gastrologiczna, gastroenterologiczna, diabetologiczna, poradnia chorób metabolicznych) - diagnostyki chorób i postępowania terapeutycznego oraz udzielania im porad żywieniowych. Zapoznanie się z pracą działu żywienia w szpitalu lub innej placówce służby zdrowia (DPS, ośrodek rehabilitacyjny, sanatoryjny), posiadającej własną kuchnię i magazyn żywności - z pozycji dietetyka, odpowiedzialnego za planowanie żywienia i jego praktyczną realizację lub w ogólnej poradni dietetycznej - badanie stanu odżywienia pacjenta, zbieranie wywiadu żywieniowego, opracowywanie planu żywieniowego i edukacja żywieniowa.
<b>Pedagogika B12</b>	Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami pedagogiki społecznej i leczniczej będącymi częścią szeroko pojętej ochrony zdrowia, przede wszystkim w obszarze poradnictwa żywieniowego oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych i innych, których leczenie bądź kontrola wymagają przestrzegania odpowiedniego sposobu odżywiania i stylu życia. Celem przedmiotu jest nabycie przez studentów umiejętności doradztwa w zakresie postępowania z pacjentem, umiejętności motywowania, kontroli i formułowania informacji zwrotnej, co ma pomóc pacjentom w przestrzeganiu zaleceń i osiąganiu długoterminowych celów. Pozytywne zmiany stylu życia i umiejętność przestrzegania zaleceń mają zasadnicze znaczenie dla profilaktyki i zarządzania różnymi schorzeniami i znacznie obniżają poziom ryzyka zdrowotnego, dlatego wypracowane na gruncie pedagogiki narzędzia pracy z podopiecznym stanowią niezbędny warsztat pracy osób pracujących w instytucjach ochrony zdrowia: leczniczych, rehabilitacyjnych, również tych odpowiedzialnych za planowanie i dostępność świadczeń medycznych.
<b>Język obcy B13</b>	Do wyboru język angielski, niemiecki, francuski, rosyjski. Opanowanie materiału z języka obcego skupiającego się na specjalistycznym słownictwie potrzebnym w zawodzie dietetyka (komunikacja z pacjentem, opisywanie w formie ustnej i pisemnej procesów fizjologicznych, zasad i problemów związanych z żywieniem). Rozumienie zawodowej literatury oraz materiałów audio-wizualnych.
<b>Język migowy B14</b>	Charakterystyka uszkodzeń słuchu. Klasyfikacje i definicje uszkodzeń słuchu Sposoby porozumiewania się z osobami głuchymi. Definicja i geneza języka migowego. Cechy języka migowego i systemu językowo- migowego Zasady komunikowania się z osobami głuchymi/ niedosłyszającymi Kultura języka migowego. Praktyczne wskazówki do posługiwania się językiem migowym Alfabet palcowy (znaki statyczne i dynamiczne) Znaki pojęć liczbowych i miar czasu Znaki ideograficzne: 18 h, w tym: Dane personalne (np. nazwa, płeć, słyszeć/głuchy/głuchoniemy, migać/mówić/, dobry/ zły, gdzie, mieszkanie/adres, charakter) Edukacja i praca (np. szkoła, internat, świetlica, dyrektor, praca) Sytuacja rodzinna (np. rodzice/rodzina, stan cywilny, krewny) Czas i przestrzeń (np. nazwy miesiące, rok/ lata, kalendarz, dzień/ noc, tydzień, doba, przed/po, przy/ obok) Zdrowie/ choroba, pobyt w placówce zdrowia/ wypadek (np. wypadek, pielęgniarka/lekarz, badanie, krew, pogotowie, powiadomić; inwalida, stopień niepełnosprawności, dowód osobisty, straż miejska/ urząd miasta) Odżywianie się (posiłek, rodzaje jedzenia)
<b>Psychologia otyłości i</b>	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniami rozpowszechnienia otyłości w populacji ogólnej i w populacjach klinicznych, psychologicznych problemów związanych z rozwojem otyłości (w tym znaczenie stresu) oraz zwrócenie uwagi na interwencje psychologiczne u osób

<b>odchudzania się F3</b>	otyłych jako element planu terapeutycznego.
<b>Zatrucia pokarmowe F4</b>	Zatrucia i zakażenia pokarmowe – definicje i objawy, źródła i drogi szerzenia zakażeń, pierwotne i wtórne zakażenia żywności. Zatrucia ostre i łagodne (biegunka podróżnych), osoby podwyższonego ryzyka. Zatrucia bakteryjne (m.in. Salmonella, Gronkowiec, cholera, E.coli, Campylobacter jejuni, Shigella, Brucella, Coxiella, Enterobacter), toksynami bakteryjnymi (jad kiełbasiany), grzybami (aflatoksyny, alkaloidy sporyszu), wirusami (norowirusy, adenowirusy, rotawirusy, WZW typu A i E), toksyny roślinne, chemiczne substancje toksyczne, pasożyty. Leczenie zatruc. Powikłania i ich leczenie. Metody uniknięcia zachorowań. Zasady żywienia zbiorowego – przepisy sanitarno-epidemiologiczne
<b>Rola roślinnych związków bioaktywnych w prewencji i terapii chorób cywilizacyjnych F5</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów z zakresu potencjału wykorzystania naturalnych związków bioaktywnych tj.: flawonoidy, izotiocyjaniiny i in. w chemoprewencji i leczeniu chorób cywilizacyjnych.
<b>Metody i techniki badawcze w naukach o zdrowiu F6</b>	Zapoznanie studentów z podstawowymi podejściami badawczymi stosowanymi w obszarze badań w naukach o zdrowiu, prezentacja podstawowych technik badawczych wraz z ich zaletami o ograniczeniach w badaniu konkretnych zjawisk, problemów i grup docelowych, trening umiejętności konstruowania narzędzi badawczych przydatnych w pracach dyplomowych, zapoznanie z najważniejszymi dylematami etycznymi badań społecznych w obszarze nauk o zdrowiu.
<b>Żywnie w uzależnieniach F7</b>	Zapoznanie studentów z niedoborami żywieniowymi osób uzależnionych oraz przygotowanie do prowadzenia poradnictwa żywieniowego dla osób w okresie wczesnej i późnej abstynencji
<b>70% odporności pochodzi z brzucha F8</b>	Przedmiot obejmuje elementy immunologii na poziomie podstawowym, a także wiedzę z zakresu mechanizmów odporności wrodzonej i nabytej działających w obrębie przewodu pokarmowego.
<b>Podstawy molekularne procesów detoksykacyjnych F9</b>	Rodzaje ksenobiotyków, etapy metabolizmu ksenobiotyków – biotransformacja; wydalanie, kumulacja, działanie ksenobiotyków; I, II i III faza biotransformacji – reakcje, enzymy, miejsce w organizmie; rola wątroby w procesach detoksykacji, reakcje sprzęgania. Reaktywne formy tlenu i azotu – powstawanie, działanie, usuwanie, rola antyoksydantów, antyoksydanty egzo- i endogenne. Czynniki wpływające na aktywność procesów detoksykacyjnych.
<b>Podstawy reumatologii z uwzględnieniem roli diety w patogenezie i leczeniu chorób reumatycznych F10</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat patogenezy, obrazu klinicznego diagnostyki i leczenia krystalopatii i chorób zapalnych stawów
<b>Seminarium dyplomowe - metodologia badań naukowych i informacja naukowa F11</b>	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zasadami poprawnego prowadzenia badań naukowych z zakresu zachowań żywieniowych i ich wpływu na zdrowie. Kształcenie umiejętności samodzielnego wyszukiwania i interpretacji informacji źródłowych (publikacji i opracowań naukowych), zaplanowania badania naukowego (z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi badawczych), samodzielnego przeprowadzenia badania (zbieranie informacji od badanych), opracowania i interpretacji wyników badania (metody statystyczne) oraz przygotowania pracy licencjackiej i/lub artykułu zgodnie z

	wymogami Uniwersytetu Medycznego w Łodzi.
<b>Seminarium dyplomowe - analiza statystyczna w badaniach naukowych F12</b>	Zapoznanie studentów z tworzeniem baz danych oraz metodami statystycznymi pomocnymi w przeprowadzeniu badań naukowych istotnych na kierunku dietetyka z wykorzystaniem programów Excel i Statistica. Nabycie praktycznych umiejętności samodzielnego zaplanowania badania naukowego, opracowania wyników badania (metody statystyczne) będą pomocne do napisania pracy licencjackiej (zbieranie informacji źródłowych) i/lub artykułu zgodnie z wymogami Uniwersytetu Medycznego w Łodzi.
<b>Praktyki P1</b>	Zapoznanie się z pracą poradni leczenia chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych (poradnia gastrologiczna, gastroenterologiczna, diabetologiczna, poradnia chorób metabolicznych) - diagnostyki chorób i postępowania terapeutycznego oraz udzielania im porad żywieniowych. Zapoznanie się z pracą działu żywienia w szpitalu lub innej placówce służby zdrowia (DPS, ośrodek rehabilitacyjny, sanatoryjny), posiadającej własną kuchnię i magazyn żywności - z pozycji dietetyka, odpowiedzialnego za planowanie żywienia i jego praktyczną realizację lub w ogólnej poradni dietetycznej - badanie stanu odżywienia pacjenta, zbieranie wywiadu żywieniowego, opracowywanie planu żywieniowego i edukacja żywieniowa.
<b>3 rok</b>	
<b>Dietetyka kliniczna w wybranych stanach chorobowych:</b>	
<b>a) Choroby dzieci C1</b>	Szkolenie studentów i doskonalenie ich wiedzy dotyczącej żywienia dzieci; karmienia naturalnego i sztucznego niemowląt, mlekozastępczego oraz zasad żywienia w poszczególnych okresach rozwoju dziecka. Nauka studentów zasad leczenia żywieniowego i roli dietetyka w Zespole Żywieniowym. Nauczanie zasad żywienia w różnych stanach chorobowych dzieci i młodzieży, leczeniem nefarmakologicznym najczęstszych chorób metabolicznych oraz chorób dietozależnych. Kształtowanie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentem, zbierania wywiadu żywieniowego od dzieci i ich rodziców, oceny stanu odżywienia, ustalanie zaleceń dietetycznych w lecznictwie zamkniętym i otwartym.
<b>b) Choroby wewnętrzne C2</b>	Zdobywanie wiedzy dotyczącej symptomatologii najczęstszych chorób. Nauczanie studentów sposobu nawiązywania właściwego kontaktu z pacjentem, zbierania wywiadu lekarskiego, analizy wyników badań laboratoryjnych i obrazowych.
<b>c) Choroby zakaźne C3</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat symptomatologii najczęstszych chorób zakaźnych oraz pasożytniczych. Nauczanie studentów sposobu zbierania wywiadu lekarskiego, analizy występujących objawów chorobowych, metod profilaktyki oraz zasad żywienia.
<b>d) Ginekologia i położnictwo C4</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat okresów w życiu kobiety – fizjologii okresu dojrzewania, rozrodczego, w tym ciąży oraz menopauzy oraz zasad opieki ginekologicznej i położniczej w poszczególnych okresach życia z uwzględnieniem norm żywieniowych. Zapoznanie studentów ze specjalistycznym nazewnictwem stosowanym w położnictwie i ginekologii. Przygotowanie do oceny stanu zdrowia i stanu odżywienia kobiety ciężarnej, rodzącej, położnicy i jej dziecka oraz kobiety zdrowej i chorej ginekologicznie. Podkreślenie znaczenia prawidłowego odżywiania matki dla zdrowia jej potomstwa. Doskonalenie umiejętności zbierania wywiadu, nawiązywania kontaktu z chorą oraz lekarzem ginekologiem, położnikiem. Zdobywanie wiedzy na temat najczęstszych jednostek chorobowych w ginekologii i położnictwie i zasad diagnozowania oraz profilaktyki chorób ginekologicznych, prowadzenie edukacji na temat zasad zdrowego żywienia w chorobie.

<b>e) Kardiologia C5</b>	<p>Zdobywanie i doskonalenie wiedzy na temat:</p> <p>1/ epidemiologii chorób układu krążenia,</p> <p>2/ czynników ryzyka miażdżycy ( w tym zwłaszcza otyłości, hiperlipidemii, zespołu metabolicznego i cukrzycy) i ich wpływu na powstawanie, rozwój i rokowanie w chorobach układu krążenia,</p> <p>3/ objawów najczęściej występujących chorób układu krążenia: choroby niedokrwiennej serca, nadciśnienia tętniczego i niewydolności serca.</p> <p>Nauczanie studentów: właściwego kontaktu z pacjentem, zbierania wywiadu lekarskiego, znaczenia badania klinicznego oraz badań dodatkowych (laboratoryjnych i obrazowych). Określenie wzajemnego związku między chorobami układu krążenia a stanem odżywienia oraz zaplanowanie odpowiedniego modelu żywienia, jako elementu postępowania terapeutycznego.</p> <p>Interpretacja wyników badań laboratoryjnych i wyników badań dodatkowych w planowaniu żywienia w chorobach układu krążenia.</p> <p>Dokonywanie wyboru lub planowanie odpowiedniego postępowania żywieniowego w profilaktyce chorób układu krążenia oraz w ich leczeniu.</p>
<b>f) Chirurgia C6</b>	<p>Celem przedmiotu jest zapoznanie studenta z elementami podstaw chirurgii ogólnej ze zwróceniem uwagi na patofizjologię, objawy kliniczne, diagnostykę i postępowanie w podstawowych chorobach chirurgicznych i ostrych stanach chirurgicznych. W trakcie realizacji zostanie zwrócona szczególna uwaga na zasady żywienia do- i pozajelitowego, a także odmienności zaleceń dietetycznych w poszczególnych chirurgicznych jednostkach chorobowych i u chorych ze stomią.</p>
<b>g) Pneumonologia i ftyzjatria C7</b>	<p>Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów związanej z leczeniem niefarmakologicznym najczęstszych chorób układu oddechowego w zakresie edukacji żywieniowej, przeprowadzania wywiadu żywieniowego, udzielania porady dietetycznej. Nauczanie związku między chorobami układu oddechowego a stanem odżywienia. Kształtowanie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentem, oceny stanu odżywienia, wdrażania odpowiedniego postępowania żywieniowego.</p>
<b>h) Geriatria z elementami gerontologii C8</b>	<p>Zdrowie publiczne w kontekście starzenia się ludności w Polsce i w świecie. Biologia starzenia się. Zmiany zachodzące w organizmie wraz z wiekiem. Dane demograficzne i epidemiologiczne dotyczące zachorowalności, chorobowości i umieralności osób starszych zamieszkałych w środowisku domowym i w instytucji. Choroby wieku podeszłego – „in ageing” i „off ageing”. Badanie podmiotowe i przedmiotowe w geriatrii – odrębności wieku podeszłego. Zalecenia dotyczące żywienia osób starszych. Nadwaga i otyłość u osób starszych. W wyniku realizacji programu nauczania student stosuje wiedzę z zakresu geriatrii i gerontologii, potrafi wyjaśnić pojęcie starzenia się oraz podać definicję starości. Zdaje sobie sprawę ze zmieniającej się struktury społecznej, problemów oraz idących za tym zmian. Student zna zasady wykonywania badań antropometrycznych wśród seniorów.</p>
<b>i) Onkologia i opieka paliatywna C9</b>	<p>Zdobywanie wiedzy na temat epidemiologii, patologii, etiopatogenezy i kancerogenezy najczęstszych nowotworów, dieta o otyłość jako jeden z najważniejszych czynników etiopatogenetycznych nowotworów. . Zdobywanie i doskonalenie wiedzy na temat prewencji pierwotnej nowotworów ze szczególnym uwzględnieniem roli diety oraz walki z otyłością. Zdobywanie wiedzy dotyczącej zasad prewencji wtórnej-skriningu w onkologii. Nauczanie studentów wiedzy dotyczącej symptomatologii wczesnych objawów nowotworów i ogólnych zasad leczenia. Nauczanie studentów zasad organizacji opieki paliatywnej.</p>
<b>j) Choroby jamy ustnej C10</b>	<p>Zdobywanie wiedzy dotyczącej wzajemnego wpływ stanu zdrowia jamy ustnej i stanu odżywienia człowieka. Wspólne czynniki ryzyka chorób jamy ustnej i niektórych chorób ogólnoustrojowych- ukierunkowane programy promocji zdrowia.</p>

<b>Zdrowie psychiczne z postawami żywienia w psychiatrii C11</b>	Przedstawienie zakresu problemu zaburzeń psychicznych i jego złożonych biologicznych oraz psychospołecznych uwarunkowań. Omówienie biologicznych i psychospołecznych czynników wpływających na zdrowie psychiczne na przykładach najczęstszych zaburzeń psychicznych (zaburzenia afektywne, psychotyczne, zespoły otępienne). Nabycie przez studentów wiedzy na temat związków między stanem odżywienia, dietą a ryzykiem zaburzeń psychicznych, występowaniem zaburzeń odżywiania u chorych psychicznie oraz możliwościami dietetycznych interwencji u chorych psychicznie.
<b>Promocja zdrowia C12</b>	Zdobywanie i doskonalenie podstawowej wiedzy oraz umiejętności praktycznych dotyczących priorytetów i metod stosowanych w promocji zdrowia na świecie, w Europie i Polsce. Nauczanie studentów konstruowania programów promocji zdrowia w obszarze żywienia i aktywności fizycznej na poziomie indywidualnym oraz populacyjnym.
<b>Analiza i ocena jakości żywności C13</b>	Zna i rozumie podstawowe zmiany fizyko-chemiczne i biologiczne zachodzące w organizmie człowieka, rolę i znaczenie przemian: białek, węglowodanów, związków tłuszczowych, elektrolitów, witamin, pierwiastków śladowych i innych składników biochemicznych. Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu analizy i biochemii żywności. Jest gotów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
<b>Higiena, toksykologia, bezpieczeństwo żywności C14</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów z zakresu skażeń biologicznych i zanieczyszczeń chemicznych żywności, oraz podstaw analizy i zasad zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
<b>Podstawy toksykologii C15</b>	Podstawowe pojęcia toksykologii – definicja toksyny, stopnie toksyczności, rodzaje zatruc (ostre, przewlekłe; rozmyślne, przypadkowe). Znaczenie dawki: dawka lecznicza, toksyczna, progowa, śmiertelna). Podział czynników toksycznych – leki i narkotyki; alkohole; metale; niemetale i ich organiczne pochodne (CO, cyjanek, azot, siarka, fluorowce); rozpuszczalniki; pestycydy; toksyny grzybów, bakterii, roślin; dodatki i zanieczyszczenia żywności, produkty spalania. Bojowe środki trujące. Związki toksyczne w surowcach i produktach żywnościowych: wpływ procesów technologicznych i sposobu przetwarzania żywności na powstawanie związków toksycznych, chemiczne, mikrobiologiczne zanieczyszczenia żywności, możliwość przenikania związków toksycznych z opakowań używanych w przemyśle spożywczym, fałszowanie żywności. Toksyczne produkty przemian metabolicznych. Czynniki biologiczne wpływające na podatność organizmu na toksyny (wiek, płeć, stan zdrowia, uwarunkowania genetyczne, gatunek). Losy ksenobiotyków w organizmie – źródła, drogi i mechanizm wchłaniania, transport w organizmie, pojęcie organ krytyczny, metabolizm/biotransformacja, wydalanie. Nakładanie się działania ksenobiotyków w organizmie. Podatność tkanek i organów na toksyny – hepatotoksyczność, nefrotoksyczność, neurotoksyczność, immunotoksyczność, hematotoksyczność; teratogenność, kancerogenność, mutagenność, alergogenność. Procesy detoksykacji zachodzące w organizmie. Toksykologia sądowa.
<b>Technologia żywności i potraw. Towaroznawstwo C16</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat składu produktów spożywczych i ich wartości odżywczej, podstawowych procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności oraz przygotowywaniu i przechowywaniu surowców oraz potraw i ich wpływem na wartość odżywczą i jakość żywności. Zapoznanie studentów z zagadnieniami obróbki wstępnej i cieplnej surowców, projektowania pomieszczeń produkcyjnych i ekspedycyjnych. Zapoznanie z praktycznymi zasadami przygotowywania potraw a także z technikami zabezpieczania żywności przed psuciem. Zdobywanie wiedzy na temat elementów towaroznawstwa oraz nowych uregulowań prawnych dotyczących jakości żywności. Zapoznanie studentów z podstawowymi metodami analizy w ramach oceny towaroznawczej produktów spożywczych. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych, właściwego przygotowywania produktów żywnościowych z zachowaniem ich wartości odżywczej oraz prawidłowego ich przetwarzania i przechowywania.

<b>Podstawy immunologii C17</b>	Zapoznanie studentów z budową układu odpornościowego (narządy, komórki, mediatory), mechanizmami jego działania oraz zrozumienie roli tego układu w organizmie. Ponadto celem nauczania jest zapoznanie studentów z istotą prowadzonych szczepień ochronnych oraz
<b>Zagrożenia i ochrona żywności przed czynnikami fizycznymi C18</b>	Zapoznanie z czynnikami fizycznymi występującymi w środowisku pracy i środowisku komunalnym oraz zdobycie wiedzy na temat współczesnego stanu badań ich biologicznego działania, ze szczególnym uwzględnieniem skutków zdrowotnych
<b>Międzynarodowe problemy zdrowia C19</b>	Problematyka zdrowia w Organizacji Narodów Zjednoczonych. Światowa Organizacja Zdrowia – struktura i działalność. Rozwój międzynarodowej polityki zdrowotnej Priorytety w zakresie zdrowia publicznego w Unii Europejskiej. Międzynarodowa pomoc humanitarna. Współpraca międzynarodowa na rzecz zwalczania chorób zakaźnych Europejskie organizacje pozarządowe działające na rzecz zdrowia publicznego
<b>Żywnie kliniczne C20</b>	Pogłębianie wiedzy dotyczącej leczenia nefarmakologicznego najczęstszych chorób ze szczególnym uwzględnieniem chorób dietozależnych. Doskonalenie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentem, zbierania wywiadu żywieniowego, oceny stanu odżywienia, ustalanie zaleceń dietetycznych, znaczenia diety w najczęstszych chorobach.
<b>Interpretacja przepisów prawa w pracy dietetyka C21</b>	Głównym celem jest wyjaśnienie studentom sensu przepisów prawnych, przypisania przepisom odpowiedniego znaczenia, wyznaczenia ich zakresu. Podczas realizacji zajęć student pozna specyfikę języka za pomocą którego zakodowane są teksty prawne ze szczególnym uwzględnieniem aktów pranych istotne dla pracy w zawodzie dietetyka.
<b>Seminarium licencjackie S1</b>	Celem seminarium jest samodzielne napisanie przez studenta pracy licencjackiej opartej na wiedzy zebranej na podstawie danych literaturowych, danych statystycznych i epidemiologicznych oraz przygotowanie się studenta do egzaminu licencjackiego obejmującego wiedzę z dotychczasowego okresu kształcenia na kierunku Dietetyka i wiedzę nabytą w trakcie przygotowywania pracy dyplomowej.
<b>Dieta a rozwój chorób nowotworowych F13</b>	Zdobycie i doskonalenie wiedzy w zakresie wpływu diety na rozwój chorób nowotworowych (dieta jako czynnik ryzyka i ochronny). Porównanie diety śródziemnomorskiej i azjatyckiej w kontekście wpływu na zdrowie (w odniesieniu do ryzyka zachorowania na choroby nowotworowe). Czynniki rakotwórcze związane z dietą lub sposobem przygotowywania posiłków na podstawie klasyfikacji Międzynarodowej Agencji Badań nad Rakiem (IARC). Zalecenia dietetyczne (w kontekście obniżenia ryzyka chorób nowotworowych) Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Narodowego Instytutu Nowotworów Złośliwych (NCI), IARC oraz Instytutu Żywności i Żywienia (IŻŻ). Europejski Kodeks Walki z Rakiem - zalecenia w zakresie prawidłowego żywienia i utrzymania prawidłowej masy ciała. Programy profilaktyczne dotyczące poprawy zachowań żywieniowych populacji.
<b>Psychologiczne narzędzia pracy z pacjentami nieprzestrzegającymi zaleceń dietetycznych F14</b>	Celem kształcenia jest przygotowanie przyszłych dietetyków do pracy z pacjentem nieprzestrzegającym bądź odmawiającym zaleceń dietetycznych; przekazanie wiedzy na temat narzędzi oddziaływania psychologicznego w celu podniesienia skuteczności oddziaływania przyszłych specjalistów od żywienia. Zaznajomienie przyszłych absolwentów kierunku Dietetyka z czynnikami wpływającymi na komunikację z pacjentem/klientem, która może być utrudniona m. in. z powodu różnych chorób i zaburzeń psychicznych a także źle regulowanych procesów wolicjonalnych oraz słabo wykształconego

	poczucia zrozumiałości, zaradności i sumienności w procesie leczenia. Wykształcenie umiejętności korzystania z psychologicznej wiedzy w praktyce dietetyka na etapie diagnozowania, wytyczania zaleceń
<b>Suplementacja żywności F15</b>	Zdobywanie wiedzy na temat suplementów diety oraz żywności wzbogacanej z uwzględnieniem obowiązującego ustawodawstwa dotyczącego wprowadzania i obrotu suplementami diety, roli, składu, wpływu na organizm, przeznaczenia oraz poszczególnych grup środków spożywczych jakimi są suplementy diety.
<b>Nutri genomika F16</b>	<p>Celem zajęć z Nutri genomiki powinno być:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poznanie, zrozumienie podstawowych mechanizmów dziedziczenia cech prawidłowych oraz genetycznego i wieloczynnikowego podłoża niektórych chorób z uwzględnieniem zaburzeń farmako- i ekogenetycznych;</li> <li>- Poznanie możliwości wykorzystywania wskazanych mechanizmów w profilaktyce, diagnostyce i leczeniu ukierunkowanych na wykonywanie zawodu dietetyka;</li> <li>- Kształtowanie umiejętności przyczynowo- skutkowego analizowania zaburzeń genetycznych i integrowania wiedzy z dziedziny nutri genomiki z innymi dyscyplinami.</li> </ul> <p>W trakcie zajęć:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Student pozna zależność między żywieniem a genomem, indywidualną osobniczą odpowiedzią na bioaktywne składniki diety, związaną z polimorfizmem genetycznym, czyli zróżnicowaniem strukturalnym i funkcjonalnym w obrębie genomu.</li> <li>- Podjęta zostanie próba określenia zindywidualizowanego żywienia w zapobieganiu chorobom, poprawy jakości życia oraz złagodzeniu procesu starzenia się organizmu</li> </ul>
<b>Metodyka układania diet przy pomocy programów komputerowych F17</b>	Zdobycie praktycznych umiejętności postępowania w przypadkach konieczności leczenia dietetycznego w odniesieniu do konkretnych pacjentów. Opracowanie samodzielne diet przy użyciu wybranych programów komputerowych. Analiza złożonych i trudnych przypadków ambulatoryjnych i klinicznych
<b>Dieta w osteoporozie- znaczenie suplementacji wit D i wapnia F18</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat patogenez, obrazu klinicznego diagnostyki i leczenia osteoporozy ze szczególnym uwzględnieniem roli suplementacji witaminy D3 oraz wapnia w prewencji i terapii osteoporozy.
<b>Podstawy żywienia pozajelitowego i dojelitowego F19</b>	Zdobycie wiedzy i umiejętności dotyczącej oceny stanu odżywienia chorego. Poznanie wskazań do żywienia dojelitowego oraz pozajelitowego oraz podstawowych zasad postępowania żywieniowego, wyboru diet przemysłowych i sposobu ich podaży
<b>Podłoże molekularne chorób metabolicznych F20</b>	Omówienie przyczyn i podłoża molekularnego najczęstszych chorób metabolicznych
<b>Praktyki P2</b>	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy zdobytej podczas studiów z naciskiem na jej wykorzystanie praktyczne - zapoznanie się ze środowiskiem, zasadami i warunkami pracy w wybranej jednostce (żłobek/szpital dziecięcy, dom opieki społecznej/poradnia dietetyczna, zakład zajmujący się technologią

	żywności) ze szczególnym uwzględnieniem zasad formułowania zaleceń i planów żywieniowych oraz zasad przygotowania, technologią, porcjowaniem i wydawaniem posiłków w w/w jednostkach lub procesami technologicznymi w produkcji żywności.
--	---

### ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ Z PROGRAMU STUDIÓW

Nazwa kierunku studiów:	Dietetyka I stopnia																																												
Efekty uczenia się	Zajęcia/grupy zajęć *																																												
	WIEDZA																																												
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17		A18	A19	A20	A21	A22	A23	A24	A25	A26	A27	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14			
D1_PO_W01	++	+++	+++		+	++	++						++			+++				+	+++	++		+++								+++		++				+++							
D1_PO_W02		++	+++																			+++										+++	+++	+++											









[illegible]





KOMPETENCJE																																															
	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17		A18	A19	A20	A21	A22	A23	A24	A25	A26	A27	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14					
D1_PO_K01	+++		++	+	+++			+	+++	+++	+		+++	+	+++	+++			+++	+++	++	+++	++	+++			+++	++	+++		++		++	+++	+++	+	++	++		++		++					
D1_PO_K02				+						++			+++						+++			++			++								++	+++	+++					+++		+++					
D1_PO_K03													++				+++								+++												+					+++					
D1_PO_K04				+			++												+++			++		+++		+++	+++	+++																			
D1_PO_K05																	+								++							++															
D1_PO_K06				+																																+				++							
D1_PO_K07																											+++																				
D1_PO_K08	++		+	+	+++		++			+++	+			+	+++	+++			+++	++++	++	+++	++							+++	++	++			+++	+++											

	Dietetyka I stopnia																																														
Efekty uczenia się	Zajęcia/grupy zajęć *																																														
	WIEDZA																																														
	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19	C20	C21	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19	F20	P1	P2	SI			
D1_PO_W01							++	++				+++	+++			+		+++		++		+++					+		+++			+++			+++												
D1_PO_W02										+++		++	+++	+++		+++	+++		++	++	+	+++								+++		+			+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++	+++				
D1_PO_W03	+++	+++			++			++	++	++		++	++	++		++	++								++						+		+++	+		++	++	++	++	++							
D1_PO_W04	++	+								+++				++											++	++	++	++			+++			+		++		++									
D1_PO_W05	+	++		++			++	++				++				++			++		++	++				++	++		+	+			+		+					++							
D1_PO_W06				++			+																						+																		
D1_PO_W07													++																				++	++		+											
D1_PO_W08					++								+																							+											









UMIEJĘTNOŚCI																																																
	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19	C20	C21	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19	F20	P1	P2	S1				
D1_PO_U01													+++			++				++												+++			++								+++	+++				
D1_PO_U02													+++							++		+							+++			+++					+++						+++	+++				
D1_PO_U03	++	++																									+++				++		+++					+++					++					
D1_PO_U04																		+++		+++													+++			++			++									
D1_PO_U05																	++																															
D1_PO_U06													+		++		+				+	+																++					++					
D1_PO_U07																	+																					++										
D1_PO_U08																					+						+++																					
D1_PO_U09			++										++	++		++	++			++			+++																		++		++					
D1_PO_U10																													+++																+++			



[illegible]



# Plan studiów

KIERUNEK STUDIÓW: Dietetyka

POZIOM: studia I stopnia

PROFIL: ogólnoakademicki

FORMA STUDIÓW: stacjonarne

CYKL KSZTAŁCENIA OD ROKU AKADEMICKIEGO: 2019 / 2020

I ROK STUDIÓW																														
		Semestr 1 (zimowy)											Semestr 2 (letni)																	
		Liczba godzin											Liczba godzin																	
Lp.	Przedmiot	w	sem	ćw	k	zp	pz	e-1	liczba godzin kontaktowych w semestrze	liczba godzin samokształcenia w semestrze	liczba wszystkich godzin w semestrze (suma = kontakt + samokształcenie)	ilość ECTS w semestrze	Forma zaliczenia:	w	sem	ćw	k	zp	pz	e-1	liczba godzin kontaktowych w semestrze	liczba godzin samokształcenia w semestrze	liczba wszystkich godzin w semestrze (suma = kontakt + samokształcenie)	ilość ECTS w semestrze	Forma zaliczenia:	liczba godzin kontaktowych w roku akademickim	liczba godzin samokształcenia w roku akademickim	Łączna liczba godzin w roku akademickim (suma = kontakt + samokształcenie)	Łączna ilość ECTS w roku akademickim	
Przedmioty obowiązkowe																														
1	Podstawy anatomii	20		25					45	30	75	3	E														45	30	75	3
2	Podstawy histologii i embriologii	15							15	10	25	1	ZzO														15	10	25	1
3	Patologia													15		15						30	20	50	2	ZzO	30	20	50	2
4	Podstawy zdrowia środowiskowego	15		15					30	20	50	2	ZzO														30	20	50	2
5	Biologia i parazytologia	15		15					30	20	50	2	ZzO														30	20	50	2
6	Chemia żywności	20		40					60	50	110	4	E														60	50	110	4
7	Biofizyka	15		15					30	20	50	2	ZzO														30	20	50	2
8	Technologie informacyjne w dietetyce			21			9		30	20	50	2	ZzO														30	20	50	2
9	Zdrowie publiczne -wprowadzenie													10		20						30	20	50	2	ZzO	30	20	50	2
10	Podstawy edukacji zdrowotnej	10	20						30	20	50	2	ZzO														30	20	50	2
11	Metodologia poznania naukowego. Ochrona własności intelektualnej													8		18					2	28	22	50	2	ZzO	28	22	50	2
12	Przysposobienie biblioteczne						2		2	0	2	0	Z														2	0	2	0
13	Kwalifikowana pierwsza pomoc	10	10	25					45	30	75	2	ZzO														45	30	75	2
14	Podstawy socjologii													15	15							30	20	50	2	E	30	20	50	2
15	Podstawy ekonomii	20		10					30	20	50	2	ZzO														30	20	50	2
16	Fizjologia	15		15					30	20	50	2	ZzO	15		15						30	30	60	3	E	60	50	110	5
17	Podstawy prawa w ochronie zdrowia	20		10					30	20	50	2	ZzO														30	20	50	2
18	Ochrona środowiska a jakość żywności													20		20						40	30	70	2	ZzO	40	30	70	2
19	Mikrobiologia ogólna i żywności													30		30						60	40	100	4	E	60	40	100	4
20	Żywnienie człowieka													15		15						30	20	50	2	ZzO	30	20	50	2
21	Genetyka													15		15						30	20	50	2	ZzO	30	20	50	2
22	Podstawy epidemiologii	15	15						30	20	50	2	ZzO	15	15							30	20	50	3	E	60	40	100	5
23	Organizacja pracy i ergonomia													5	30							35	20	55	2	ZzO	35	20	55	2
24	Filozofia i podstawy etyki	15	15						30	20	50	2	ZzO														30	20	50	2
25	BHP		4						4	0	4	0	Z														4	0	4	0
26	Wychowanie fizyczne			30					30	0	30	0	Z			30						30	0	30	0	Z	60	0	60	0
27	Język obcy			30					30	20	50	2	ZzO			30						30	20	50	2	ZzO	60	40	100	4
Razem:		205	64	251				11	531	340	871	32	x	163	60	208				2	433	282	715	28	x	964	622	1586	60	

w – wykłady; sem – seminarium; ćw – ćwiczenia; k – zajęcia kliniczne; zp – zajęcia praktyczne; pz – praktyki zawodowe; E-1 – e-learning; sam – samokształcenie; E – egzamin; ZzO – zaliczenie z oceną;

Z – zaliczenie; Forma zaliczenia: E – egzamin; ZzO – zaliczenie z oceną; Z – zaliczenie



Plan studiów

KIERUNEK STUDIÓW: Dietetyka  
POZIOM: studia I stopnia  
PROFIL: ogólnoakademicki  
FORMA STUDIÓW: stacjonarne  
CYKL KSZTAŁCENIA OD ROKU AKADEMICKIEGO: 2020 / 2021

II ROK STUDIÓW																														
		Semestr 3 (zimowy)											Semestr 4 (letni)																	
		Liczba godzin											Liczba godzin																	
Lp.	Przedmiot	w	sem	ćw	k	zp	pz	e-1	liczba godzin kontaktowych w semestrze	liczba godzin samokształcenia w semestrze	liczba wszystkich godzin w semestrze (suma-kontakt+samokształcenie)	liczba ECTS w semestrze	Forma zaliczenia:	w	sem	ćw	k	zp	pz	e-1	liczba godzin kontaktowych w semestrze	liczba godzin samokształcenia w semestrze	liczba wszystkich godzin w semestrze (suma-kontakt+samokształcenie)	liczba ECTS w semestrze	Forma zaliczenia:	liczba godzin kontaktowych w roku akademickim	liczba godzin samokształcenia w roku akademickim	Łączna liczba godzin w roku akademickim (suma-kontakt+samokształcenie)	Łączna ilość ECTS w roku akademickim	
Przedmioty fakultatywne (do wyboru 1)																														
1	Biochemia ogólna i żywności	20		20					40	20	60	2	ZzO		20							20	20	40	2	E	60	40	100	4
2	Biochemiczne podstawy procesów życiowych	20		20					40	20	60	2	ZzO		20							20	20	40	2	E	60	40	100	4
Przedmioty obowiązkowe																														
3	Ekonomia i finansowanie poradni dietetycznych i placówek związanych z żywieniem	5		10					15	10	25	1	ZzO	5		10						15	10	25	1	ZzO	30	20	50	2
4	Podstawy demografii	15							15	10	25	1	ZzO														15	10	25	1
5	Żywnie człowieka	15	30						45	30	75	2	ZzO	15	20	10						45	30	75	2	E	90	60	150	4
6	Podstawy żywienia klinicznego	10		20					30	5	35	1	ZzO	10		20						30	10	40	2	ZzO	60	15	75	3
7	Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	15	30						45	30	75	2	ZzO														45	30	75	2
8	Psychologia żywienia człowieka	15		15					30	20	50	2	E														30	20	50	2
9	Organizacja i zarządzanie w placówkach usług żywieniowych	20		10					30	15	45	2	ZzO			15						15	15	30	1	ZzO	45	30	75	3
10	Podstawy biostatystyki	15		15					30	20	50	2	E														30	20	50	2
11	Patofizjologia	15	30						45	15	60	2	E														45	15	60	2
12	Ubezpieczenia społeczne i zdrowotne	20		10					30	30	60	2	ZzO														30	30	60	2
13	Edukacja żywieniowa													30	15							45	15	60	2	ZzO	45	15	60	2
14	Pedagogika													20		10						30	5	35	1	ZzO	30	5	35	1
15	Język obcy			30					30	20	50	2	ZzO			30						30	20	50	2	E	60	40	100	4
16	Język migowy														30							30	10	40	1	ZzO	30	10	40	1
Praktyki specjalizacyjne																														
17	Fakultet (do wyboru 3 w sem. zimowym i 3 w sem. letnim)	60							60	75	135	6	ZzO	60						120		120	30	150	6	ZzO	120	30	150	6
Przedmioty fakultatywne																														
1	Psychologia otyłości i odchudzania się	20							20	25	45	2	ZzO														20	25	45	2
2	Zatrucia pokarmowe	20							20	25	45	2	ZzO														20	25	45	2
3	Rola roślinnych związków bioaktywnych w prewencji i terapii chorób cywilizacyjnych	20							20	25	45	2	ZzO														20	25	45	2
4	Metody i techniki badawcze w naukach o zdrowiu	20							20	25	45	2	ZzO														20	25	45	2
5	Żywnie w uzależnieniach													20								20	25	45	2	ZzO	20	25	45	2
6	70% odporności pochodzi z brzucha													20								20	25	45	2	ZzO	20	25	45	2
7	Podstawy molekularne procesów detoksykacyjnych													20								20	25	45	2	ZzO	20	25	45	2
8	Podstawy reumatologii z uwzględnieniem roli diety w patogenezie i leczeniu chorób reumatycznych													20								20	25	45	2	ZzO	20	25	45	2
Przedmioty fakultatywne (do wyboru 1)																														
19	Seminarium dyplomowe - metodologia badań naukowych i informacja naukowa		45						45	40	85	3	ZzO		45							45	45	90	4	ZzO	90	85	175	7
20	Seminarium dyplomowe - analiza statystyczna w badaniach naukowych		45						45	40	85	3	ZzO		45							45	45	90	4	ZzO	90	85	175	7
Razem:		225	135	130					490	340	830	30	x	140	130	95				120		485	285	770	30	x	975	625	1600	60

w – wykłady; sem – seminarium; ćw – ćwiczenia; k – zajęcia kliniczne; zp – zajęcia praktyczne; pz – praktyki zawodowe; E-1 – e-learning; sam – samokształcenie; E – egzamin; ZzO – zaliczenie z oceną;  
Z – zaliczenie; Forma zaliczenia: E - egzamin; ZzO - zaliczenie z oceną; Z – zaliczenie

Plan studiów

KIERUNEK STUDIÓW: Dietetyka  
POZIOM: studia I stopnia  
PROFIL: ogólnolodzki  
FORMA STUDIÓW: stacjonarne  
CYKL KSZTAŁCENIA OD ROKU AKADEMICKIEGO: 2021 / 2022

III ROK STUDIÓW																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													
Lp.		Przedmiot		Semestr 5 (zimowy)										Semestr 6 (letni)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
				Liczba godzin										Liczba godzin																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
				w	sem	ów	k	ap	pt	e-1	liczba godzin kontaktowych w semestrze	liczba godzin samostukowa w semestrze	liczba wszystkich godzin w semestrze (suma-kontaktów + samostukowanie)	liczba ECTS w semestrze	Forma zaliczenia:	w	sem	ów	k	ap	pt	e-1	liczba godzin kontaktowych w semestrze									liczba godzin samostukowa w semestrze	liczba wszystkich godzin w semestrze (suma-kontaktów + samostukowanie)	liczba ECTS w semestrze	Forma zaliczenia:																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																										
Przedmioty obowiązkowe																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																													

w - wykłady; sem - seminarium; ew - ćwiczenia; k - zajęcia kliniczne; ap - zajęcia praktyczne; pt - praktyki zawodowe; E-1 - e-learning; sam - samostukowanie; E - egzamin; ZaO - zaliczenie z oceną