

Załącznik do uchwały Senatu Uniwersytetu WSB Merito we Wrocławiu nr 200/2024 z dnia 26 listopada 2024 roku w sprawie ustalenia programów studiów dla kierunku Dietetyka realizowanym na Wydziale Finansów i Zarządzania Uniwersytetu WSB Merito we Wrocławiu dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2024/2025 - nabór zimowy.



Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu
Wydział Finansów i Zarządzania

Program studiów
dla kierunku

Dietetyka
studia I stopnia

Studia: niestacjonarne

Profil: praktyczny

Rok akademicki: 2024/2025

I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

nazwa kierunku studiów	Dietetyka	
Poziom kształcenia (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Profil kształcenia	praktyczny	
Forma studiów stacjonarne/niestacjonarne	niestacjonarne	
Czas trwania studiów (w semestrach)	6	
Łączna liczba punktów ECTS dla danej formy studiów.	Studia stacjonarne -	Studia niestacjonarne 180
Łączna liczba godzin określona w programie studiów	Studia stacjonarne -	Studia niestacjonarne 1950
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
Wymiar praktyk zawodowych	960 godzin	
Język prowadzenia studiów	polski	
Rok rozpoczęcia cyklu kształcenia	2024	

II. EFEKTY UCZENIA SIĘ

SYMBOL	Kierunkowe Efekty Uczenia się	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia zgodnie z PRK
WIEDZA absolwent zna i rozumie		
K_W01	Zna anatomię i fizjologię człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. Definiuje zmiany zachodzące w ustroju pod wpływem choroby.	P6S_WG
K_W02	Wyjaśnia wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem krążenia i oddychania, nerwowym, układem immunologicznym oraz moczowo-płciowym i dokrewnym. Zna mechanizmy powstawania alergii i nietolerancji pokarmowej.	P6S_WG
K_W03	Przedstawia mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego.	P6S_WG
K_W04	Posiada wiedzę z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii ogólnej i żywności, immunologii oraz parazytologii.	P6S_WG

K_W05	Charakteryzuje funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, mikro- i makroelementów, witamin, hormonów, elektrolitów w organizmie człowieka.	P6S_WG, P6S_WK
K_W06	Zna rolę składników odżywczych w organizmie, ich źródła w diecie i wpływ na zdrowie, zapotrzebowanie energetyczne i zasady planowania zbilansowanej diety i układania jadłospisów dla osób w różnym wieku i różnych stanach fizjologicznych. Zna suplementy diety oraz składniki żywności o właściwościach alergennych.	P6S_WG
K_W07	Zna metody i narzędzia oceny stanu zdrowia, zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz korelację pomiędzy stanem odżywienia a stanem zdrowia i chorobami człowieka o różnej etiologii. Zna objawy wybranych zaburzeń odżywiania i chorób cywilizacyjnych.	P6S_WG
K_W08	Definiuje zasady postępowania dietetycznego w chorobach układu pokarmowego, krążenia, układu oddechowego, kostnego, rozrodczego i nerwowego, chorobach zakaźnych (w tym wirusowych), pasożytniczych i nowotworach oraz zna skutki wdrażania leczenia dietetycznego wobec wybranych jednostek chorobowych.	P6S_WG, P6S_WK
K_W09	Zna procesy technologiczne związane z produkcją żywności oraz potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Ma wiadomości o środkach żywnościowych, zna podział i warunki ich przechowywania, właściwości fizykochemiczne i metody analizy podstawowych składników żywnościowych występujących w surowcach i produktach spożywczych.	P6S_WK
K_W10	Posiada wiedzę na temat organizacji stanowisk produkcji żywności oraz potraw zgodnie z wymogami ergonomii, zna warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6S_WG, P6S_WK
K_W11	Definiuje podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
K_W12	Dysponuje wiedzą w zakresie diagnostyki laboratoryjnej na poziomie podstawowym. Zna nowoczesne techniki diagnostyczne i sposoby interpretacji wyników badań laboratoryjnych.	P6S_WG
K_W13	Objasnia podstawy fizjologiczne diety pediatricznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6S_WK
K_W14	Rozpoznaje i dokonuje korekty sposobu żywienia u osób z problemami żywieniowymi, nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością) w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6S_WG
K_W15	Definiuje procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować poradnictwo dietetyczne i żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka i aktywności fizycznej.	P6S_WG, P6S_WK
K_W16	Określa cel, zna zasady stosowania i rodzaje diet podstawowych i leczniczych oraz reguły postępowania dietetycznego. Zna i rozumie zalety i wady diet alternatywnych.	P6S_WG

K_W17	Określa cele i zadania z zakresu zdrowia publicznego, definiuje organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach polityki zdrowotnej państwa.	P6S_WG, P6S_WK
K_W18	Formułuje i stosuje zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacjach zagrożenia zdrowia lub życia oraz zasady BHP.	P6S_WG, P6S_WK
K_W19	Posiada wiedzę z obszaru IT, ochrony własności intelektualnej (w kontekście ochrony praw autorskich i praw pokrewnych), baz danych oraz sposobów pozyskiwania, przetwarzania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_WK
K_W20	Definiuje metody i formy aktywności fizycznej oraz zasady ich doboru do stanu zdrowia i wieku, uwzględniając właściwe kształtowanie sylwetki i postawy ciała.	P6S_WK
K_W21	Charakteryzuje i zna znaczenie promocji zdrowia, edukacji żywieniowej i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych, psychicznych i dietozależnych. Zna epidemiologię żywieniową i potrafi wymienić czynniki ryzyka rozwoju chorób dietozależnych i cywilizacyjnych.	P6S_WG, P6S_WK
K_W22	Zna podstawowe pojęcia z zakresu organizacji pracy dietetyka, nauk społecznych, ergonomii i higieny pracy oraz określa możliwość ich zastosowania w pracy dietetyka.	P6S_WG, P6S_WK
K_W23	Definiuje style komunikowania się oraz bariery w komunikowaniu i wykorzystuje tę wiedzę w pracy dietetyka. Zna psychologiczne i społeczno - kulturowe uwarunkowania kontaktu z pacjentem i zachowań żywieniowych.	P6S_WG, P6S_WK
K_W24	Charakteryzuje i wymienia etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka, podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz zasady prowadzenia działalności gospodarczej w dietetyce.	P6S_WK
K_W25	Formułuje zasady skutecznej interakcji z klientem w języku polskim i obcym.	P6S_WG, P6S_WK
UMIĘJĘTNOŚCI absolwent potrafi		
K_U01	Prowadzi edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia, przygotowuje materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.	P6S_UW
K_U02	Udziela porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzi dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. Stosuje prawidłowe narzędzia diagnostyczne.	P6S_UK, P6S_UW
K_U03	Planuje i wdraża żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego, stylu życia oraz zaburzeń metabolicznych i psychicznych. Rozpoznaje i uwzględnia podstawowe czynniki i mechanizmy psychologiczne istotne w zaburzeniach odżywiania u dzieci, młodzieży i dorosłych.	P6S_UO, P6S_UW
K_U04	Planuje żywienie kobiet ciężarnych, karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.	P6S_UO, P6S_UW
K_U05	Przeprowadza wywiad żywieniowy i podejmuje działania diagnostyczne, profilaktyczne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom klientów/pacjentów. Komunikuje się	P6S_UK, P6S_UW

	z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka. Weryfikuje uzyskane efekty.	
K_U06	Interpretuje i wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych oraz prawidłowo planuje wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia.	P6S_UW
K_U07	Dokonuje oceny stanu odżywienia oraz potrafi zaplanować sposób żywienia na podstawie wywiadu żywieniowego u osób zdrowych i chorych w szpitalu.	P6S_UW
K_U08	Dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw i gotowe produkty spożywcze stosowane w dietoterapii oraz stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6S_UO, P6S_UW
K_U09	Posługuje się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych, zaleceniami żywieniowymi oraz żywieniowymi programami komputerowymi.	P6S_UW
K_U10	Rozpoznaje postacie kliniczne najczęstszych chorób. Określa korelacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz planuje i wdraża odpowiednie postępowanie farmakologiczne i żywieniowe dostosowane do zaburzeń wywołanych urazem, chorobą lub w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.	P6S_UO, P6S_UW
K_U11	Planuje i wdraża program żywieniowy oraz odpowiednią suplementację w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku, w zależności od rodzaju choroby lub uprawianej przez pacjenta/klienta aktywności ruchowej lub dyscypliny sportowej.	P6S_UO, P6S_UW
K_U12	Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię, makro i mikroskładniki odżywcze i elektrolity dla osób zdrowych i chorych w żywieniu indywidualnym i zbiorowym.	P6S_UW
K_U13	Określa wpływ związków mutagennych na proces nowotworzenia. Ocenia prawdopodobieństwo wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie.	P6S_UW
K_U14	Identyfikuje substancje prozdrowotne, antyodżywcze, toksyczne, zapachowe, konserwanty i barwniki na podstawie opisu składu produktu i wyjaśnia ich znaczenie dla zdrowia człowieka.	P6S_UW
K_U15	Planuje i wykonuje analizę zawartości podstawowych składników odżywczych w żywności oraz umie wyjaśnić przemiany chemiczne zachodzące w trakcie przechowywania i przetwarzania żywności. Dokonuje oceny towaroznawczej środków żywnościowych.	P6S_UO, P6S_UW
K_U16	Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, chemii, biochemii i mikrobiologii ogólnej i żywności, analizy i toksykologii żywności oraz parazytologii.	P6S_UO, P6S_UW
K_U17	Przewiduje skutki podaży składników diety oraz interakcji żywności z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta.	P6S_UW
K_U18	Potrafi planować i organizować określone działania związane z wykonywaniem zawodu dietetyka oraz prezentować pracę własną, pracę zespołu z wykorzystaniem zasad prawidłowej komunikacji i efektywnego zarządzania.	P6S_UK, P6S_UO
K_U19	Wdraża zasady bezpieczeństwa, ergonomii i higieny pracy.	P6S_UO, P6S_UW
K_U20	Stosuje reguły prawa, etyki i ochrony własności intelektualnej w działalności usługowej w zakresie dietetyki. Korzysta wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji.	P6S_UW

K_U21	Promuje zdrowy styl życia, w sferze fizycznej i psychicznej, a także dba o kształtowanie prawidłowych zachowań zdrowotnych i nawyków żywieniowych.	P6S_UK, P6S_UO
K_U22	Posługuje się językiem obcym zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6S_UK, P6S_UU
K_U23	Potrafi samodzielnie zaplanować, zorganizować i zrealizować uczenie się i zdobywanie nowych umiejętności przez całe życie z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego.	P6S_UU, P6S_UW
K_U24	Udziela pierwszej pomocy przedmedycznej i potrafi postępować w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	P6S_UU, P6S_UW
K_U25	Posługuje się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym. Właściwie wykorzystuje specjalistyczną aparaturę i narzędzia stosowane w diagnostyce dietetycznej.	P6S_UO, P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do		
K_K01	Jest krytyczny w ocenie własnych ograniczeń oraz gotów świadomie korzystać ze wsparcia ekspertów i innych specjalistów.	P6S_KK
K_K02	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu. Okazuje szacunek wobec klientów/pacjentów i współpracowników oraz empatię wobec osób chorujących.	P6S_KR
K_K03	Przestrzega tajemnicy zawodowej i praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	P6S_KO, P6S_KR
K_K04	Jest świadomy konieczności przestrzegania norm bezpieczeństwa swojego i klienta, przepisów prawa oraz zasad etyki zawodowej.	P6S_KO, P6S_KR
K_K05	Prezentuje postawę promującą zdrowie we wszystkich jego aspektach i wdraża profilaktykę chorób żywieniowozależnych i cywilizacyjnych.	P6S_KO
K_K06	Jest gotów do wzięcia odpowiedzialności za podejmowane decyzje i powierzone mu zadania oraz za współpracę i zarządzanie w grupie.	P6S_KO
K_K07	Dostosowuje pracę dietetyka do uwarunkowań ekonomicznych i społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych.	P6S_KO, P6S_KR
K_K08	Rozumie potrzebę stałego doskazywania się i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki.	P6S_KK

III. ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ NIEZALEŻNIE OD FORMY PROWADZENIA WRAZ Z PRZYPISANIEM DO NICH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ I TREŚCI PROGRAMOWYCH ZAPEWNIAJĄCYCH UZYSKANIE EFEKTÓW

A) PRZYPISANIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DO ZAJĘĆ LUB GRUPY ZAJĘĆ NIEZALEŻNIE OD FORMY ICH PROWADZENIA

[illegible]

**B) ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ ORAZ TREŚCI PROGRAMOWE ZAPEWNIAJĄCE
UZYSKANIE EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Nazwa przedmiotu	Treści programowe
Anatomia człowieka	Osie, płaszczyzny i okolice ciała. Pojęcie osi i płaszczyzny strzałkowej, czołowej i poziomej, podział ciała względem tych płaszczyzn. Podstawowe kierunki anatomiczne, podstawy mianownictwa anatomicznego. Ogólna budowa kości. Szkielet osiowy i szkielet kończyn. Budowa czaszki. Klasyfikacja i budowa połączeń kości. Wybrane zagadnienia z miologii. Działanie mięśni na stawy.
	Jama nosowa i zatoki przynosowe; gardło – położenie, ściany, połączenia z otoczeniem; krtań – narząd głosu, tchawica, oskrzela. Pęcherzyki płucne, rodzaje pneumocytów. Drzewo oskrzelowe i oddechowe. Budowa zewnętrzna i wewnętrzna płuc.
	Budowa nerki: część korowa i rdzenna, struktura i rodzaje nefronów. Drogi wyprowadzające mocz – kielichy nerkowe, miedniczki nerkowe, moczowód pęcherz moczowy, cewka moczowa.
	Budowa powłoki wspólnej - skóry i jej wtworów. Neuron jako jednostka strukturalna i funkcjonalna układu nerwowego. Istota szara i istota biała w ośrodkowym układzie nerwowym. Układ nerwowy ośrodkowy: mózgowie i rdzeń kręgowy.
	Komory mózgu. Układ opon mózgowia i rdzenia kręgowego. Obwodowy układ nerwowy – podział nerwów czaszkowych i rdzeniowych.
	Układ krążenia. Budowa serca. Duży i mały obieg krwi. Typy naczyń krwionośnych. Budowa ścian naczyń krwionośnych. Krążenie osobnicze. Krążenie maczyno-płodowe. Układ limfatyczny
	Układ wydzielania wewnętrznego. Anatomia topograficzna i podstawy anatomii szczegółowej podwzgórza, przysadki mózgowej, szyszynki, tarczycy, przytarczyc, nadnerczy, trzustki, grasicy, gonad.
	Budowa układu trawienego i gruczołów: trzustka, wątroba, ślinianki.
	Rodzaje kości ze względu na kształt. Budowa czaszki, kręgosłupa, szkieletu klatki piersiowej, obręczy kończyny górnej i dolnej oraz kończyny wolnej górnej i dolnej
	Budowa makro i mikroskopowa mięśnia.
	Budowa serca, ściany przedsionków i komór, szkielet serca, zastawki przedsionkowo-komorowe i ujść tętniczych, budowa i położenie układu przewodzącego, naczynia wieńcowe. Budowa ścian naczyń tętniczych, żylnych i włosowatych. Aorta i jej główne odgałęzienia, żyły główne górna i dolna i ich najważniejsze dopływy. Krążenie duże i małe.
BHP	Wprowadzenie do problematyki bezpieczeństwa i higieny pracy. Prawne aspekty bezpieczeństwa i higieny pracy.
	Pomieszczenia i warunki środowiskowe. Charakterystyka zagrożeń.
	Pracownie na uczelni. Wypadki na uczelni.
	Ochrona przeciwpożarowa. Pierwsza pomoc w nagłych wypadkach.
Chemia żywności	Zakres i rozwój chemii żywności – zakres chemii żywności, rozwój wiedzy o żywności, stan współczesny.
	Oznaczanie zawartości cukrów redukujących, ogółem i sacharozy. Metody analityczne i instrumentalne w analizie białek. Wyodrębnianie i analiza lipidów złożonych.
	Wykrywanie witamin i związków mineralnych w produktach spożywczych; oznaczanie zawartości wapnia w jogurtach. Oznaczanie zawartości witaminy C w cytrusach.

	Właściwości fizykochemiczne składników odżywczych wybranych produktów spożywczych. Białka mleka – wydzielanie i badanie właściwości kazeiny. Analiza kwasów tłuszczowych.
	Procesy psucia się żywności – jętczenie oksydacyjne i hydrolityczne. Zmiany właściwości tłuszczów pod wpływem ogrzewania. Badanie przebiegu procesu karmelizacji cukrów. Przebieg denaturacji białka.
	Woda jako składnik żywności – fizykochemiczne właściwości wody, woda jako rozpuszczalnik w układach biologicznych, woda wewnątrzkomórkowa, aktywność wody, woda pitna.
	Budowa i skład chemiczny żywności. Klasyfikacja, budowa oraz właściwości fizyczne i chemiczne mono- i polisacharydów, właściwości funkcjonalne. Lipidy (tłuszcze) – klasyfikacja i właściwości fizyczne oraz chemiczne, charakterystyka tłuszczów jadalnych. Białka – budowa i właściwości – struktura, funkcjonalne właściwości białek,, charakterystyka białek głównych surowców żywnościowych.
	Składniki mineralne – budowa chemiczna, występowanie i właściwości, zawartość w żywności. Witaminy – witaminy rozpuszczalne w tłuszczach, witaminy rozpuszczalne w wodzie, budowa chemiczna, właściwości, występowanie. Niebezpieczne składniki żywności – alergeny, składniki mutagenne i rakotwórcze, skażenia żywności.
	Charakterystyka składników bioaktywnych. Błonnik pokarmowy, oligosacharydy, związki fenolowe, fitoestrogeny, betalainy, glukozynolany, fityniany, karotenoidy, sterole roślinne, niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, bioaktywne peptydy uwalniane z białek żywności. Probiotyki i prebiotyki. Substancje stosowane w produkcji żywności niskokalorycznej. Surowce i technologia żywności prozdrowotnej. Żywność fermentowana. Nowoczesne metody stosowane w przetwarzaniu i utrwalaniu żywności prozdrowotnej. Żywność prozdrowotna w świetle norm prawnych.
	Reakcje chemiczne przebiegające podczas przechowywania i przetwórstwa. Skażenie żywności.
	Wybrane metody analizy środków spożywczych (analiza chemiczna, mikrobiologiczna, sensoryczna. Regulamin pracowni, przepisy BHP.
	Techniki pracy laboratoryjnej. Jakościowa i ilościowa analiza substancji chemicznych. Obliczenia chemiczne. Zasady pobierania próbek żywności do analiz; mineralizacja i ekstrakcja próbek pochodzenia naturalnego.
	Oznaczanie zawartości wody w żywności. Badanie twardości wody. Wybrane składniki żywności i ich reakcje charakterystyczne.
Fizjologia człowieka	Wprowadzenie, terminologia fizjologiczna. Podstawowe pojęcia w naukach fizjologicznych tj. organizm, narząd, układy narządów, tkanka, komórka.
	Ultrastruktura mięśni i istota skurczu mięśniowego. Rodzaje włókien mięśniowych. Pobudliwość i kurczliwość. Rodzaje skurczów mięśniowych. Refrakcja, siła skurczu. Efekt schodkowy - prawo "wszystko albo nic".
	Metody utrzymania bilansu energetycznego i kontrola masy ciała.
	Narządy wydalinicze i ich znaczenie dla organizmu. Nerki.
	Układ płciowy. Zapłodnienie. Ciąża.
	Homeostaza, mechanizmy pozwalające na jej utrzymanie.
	Charakterystyka funkcji układu nerwowego centralnego i obwodowego. Funkcja mózgu, rdzenia kręgowego, nerwów obwodowych, badanie odruchów, przewodnictwo nerwowe.

	Układ wewnętrzny. Fizjologia i podstawy patologii.
	Funkcja układu krążenia (praca serca, krążenie obwodowe, zaburzenia funkcji układu krążenia).
	Czynnościowe zmiany morfologiczne we krwi. Krzepnięcie i grupy krwi, konflikt serologiczny. Rola krwi w utrzymaniu homeostazy ustrojowej. Równowaga kwasowo - zasadowa krwi.
	Charakterystyka pracy układu pokarmowego. Procesy trawienne, rola właściwego odżywiania.
	Funkcja układu oddechowego.
	Gospodarka wodno-elektrolitowa i konsekwencje zdrowotne dehydratacji.
Microsoft 365	Wprowadzenie do środowiska chmurowego MS 365. Aplikacje i wersja webowa narzędzi. Logowanie, pobieranie aplikacji. Korzystanie z wersji webowej.
	Omówienie funkcjonalności One Drive. Omówienie funkcjonalności MS Teams. Współdzielenie plików i udostępnianie.
	Omówienie funkcjonalności i działania MS Sway, MS Stream i MS Forms.
	MS Power Point. Omówienie funkcjonalności: narzędzia główne, wstawianie, rysowanie, projektowanie, animacje, przejścia. Przygotowanie szablonu własnej prezentacji w grupie (templates). Legalność zdjęć i multimediiów. Licencja Creative Commons.
	MS Word. Struktura dokumentu. Omówienie zasad edycji. Formatowanie i ustawienia (układ). Wstawianie. Projektowanie. Numerowanie stron i spisy treści. Praca na dokumencie współdzielonym.
	MS Word. Rysowanie. Tabele. Edytor równań. Odwołania. Korespondencja. Recenzja.
	MS Excel. Struktura arkusza i skoroszytu. kolumny i wiersze (dodawanie i usuwanie). Nawigacja po arkuszu i skoroszycie. Pole nazwy. Adresowanie komórek. Formatowanie komórek i arkusza. Formaty liczbowe. Formatowanie komórek. „Ustawienia strony” oraz „podgląd wydruku” i „widok podziału stron. Obszar wydruku. Typy danych: teksty, liczby (w tym daty) i formuły. Podstawowe operacje matematyczne. oraz kolejność wykonywania działań. Wybrane funkcje: Suma, średnia, suma.iloczynów, jeżeli, oraz wybrane funkcje daty i czasu lub finansowe w przykładach.
	MS Excel. Wykresy. Typy wykresów i ich zastosowanie, Zasady tworzenia wykresów. Formatowanie wykresów. Odwołania względne, bezwzględne i mieszane. Odwołania dalekie. Zarządzanie danymi: listy, sortowanie i filtrowanie danych – autofiltr i filtry zaawansowane, sprawdzenie poprawności, ochrona danych. Analiza danych.
	Praca z plikami online w chmurze. Budowanie witryny w MS Sharepoint.
Mikrobiologia ogólna i żywności	Metabolizm drobnoustrojów. Wpływ czynników środowiskowych na drobnoustroje.
	Morfologia i fizjologia bakterii, promieniowców. Wirusy i bakteriofagi.
	Charakterystyka morfologiczna i fizjologiczna drożdży.
	Charakterystyka grzybów mikroskopowych (pleśni).
	Charakterystyka mikrobiologiczna surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.
	Procesy fermentacyjne w żywności.
	Zagrożenia mikrobiologiczne w żywności-zatrucia pokarmowe, mikroorganizmy chorobotwórcze i toksynotwórcze.
	Pożywki do hodowli drobnoustrojów. Hodowle drobnoustrojów, techniki posiewania, otrzymywanie czystych kultur.

	Pomiary liczby komórek w środowisku.
Parazytologia	Podstawowe pojęcia parazytologiczne, rodzaje interakcji biocenotycznych, charakterystyka układu pasożyt-żywiciel.
	Biologia, cechy morfologiczne i systematyka pasożytów.
	Adaptacje pasożytów do rozwoju w organizmie żywiciela.
	Chorobotwórcze oddziaływanie pasożytów na organizm żywiciela.
	Postępowania dietetyczne w chorobach pasożytniczych. Badania laboratoryjne przeprowadzane w trakcie pojawienia się tych chorób.
	Diagnostyka laboratoryjna w parazytologii: rodzaje materiału, sposoby pobierania, utrwalenia i przechowywania materiału do badań parazytologicznych. Rodzaje metod diagnostycznych używanych w celu identyfikacji pasożytów.
	Badania mikroskopowe i serologiczne w diagnostyce parazytologicznej.
	Choroby pasożytnicze w Polsce i na świecie oraz drogi zarażenia, profilaktyka. Zagrożenia ze strony najbardziej niebezpiecznych gatunków pasożytów. Zagrożeniami zarażeniem pasożytami podczas wyjazdów do krajów tropikalnych.
	Sposoby ograniczania rozprzestrzeniania zakażeń pasożytniczych przez żywność z uwzględnieniem dokonywania zakupu i przechowywania produktów żywnościowych, przygotowywania i serwowania posiłków oraz utylizacji resztek.
Podstawy chemii	Grupy związków nieorganicznych. Zapis cząsteczkowy i jonowy reakcji przebiegających w roztworach elektrolitów. Podstawy obliczeń chemicznych. Stężenia procentowe i molowe.
	Układ okresowy, podstawy budowy atomu. Mol i masa molowa. Wartościowość, stopień utlenienia. Klasyfikacja i nazewnictwo związków nieorganicznych. Elektrolity mocne i słabe. Reakcje w roztworach elektrolitów. Metody otrzymywania soli. Skala pH. Stężenia procentowe i molowe. Zasady nazewnictwa i budowa wybranych grup związków organicznych.
Podstawy genetyki	Struktura i funkcja komórki, cykl komórkowy i jego regulacja, starzenie się komórek i organizmów, śmierć komórek, sygnalizacja komórkowa.
	Materiał genetyczny komórek i jego ekspresja. Replikacja, transkrypcja, translacja i sterowanie tymi procesami.
	Struktura i funkcja genów i chromosomów; zmienność genetyczna, jej wykrywanie i mechanizmy naprawy DNA;
	Różnicowanie się i specjalizacja komórek; komórki macierzyste
	Kompartamentacja komórki - struktura i funkcja komórki pro i eukariotycznej.
	Połączenia międzykomórkowe, sygnalizacja i oddziaływania typu komórka-komórka, komórka macierz zewnątrzkomórkowa.
	Genom człowieka, budowa i funkcje kwasów nukleinowych, chromatyny, chromosomów, genów; ekspresja genów i regulacja aktywności genów u człowieka, modyfikacje potranskrypcyjne i potranslacyjne; chaperony i ich znaczenie dla funkcjonowania komórek. Genom mitochondrialny i jego znaczenie w regulacji funkcjonowania komórek.
	Genetyka mendlowska, geny sprzężone z płcią, geny sprzężone, mapy genów; dziedziczenie pozachromosomowe i zjawiska epigenetyczne; mutacje - rodzaje, mechanizmy powstawania, polimorfizm. Dziedziczenie grup krwi układu ABO, Rh i MN. Budowa antygenów układów grupowych krwi.
	Wybrane patologie o podłożu genetycznym.

Podstawy immunologii	Budowa i funkcje układu odpornościowego. Komórki biorące udział w reakcjach immunologicznych.
	Immunologiczne podłoże chorób nowotworowych. Immunologia ciąży i przeszczepów narządowych.
	Odporność immunologiczna swoista i nieswoista
	Główny układ zgodności tkankowej (MHC) i jego znaczenie medyczne.
	Odpowiedź immunologiczna - rodzaje, mechanizmy działania.
	Immunopatologia stanów zapalnych.
	Nadwrażliwości, reakcje alergiczne - patogenezę i patomechanizm. Przebieg odpowiedzi immunologicznej na alergen.
	Diagnostyka alergologiczna. Choroby przewodu pokarmowego o podłożu alergicznym.
	Choroby autoimmunizacyjne manifestujące się objawami pokarmowymi.
	Diagnostyka laboratoryjna chorób o podłożu immunologicznym. Reakcje antygen-przeciwciała i ich wykorzystanie w diagnostyce laboratoryjnej. Możliwe źródła interferencji i wyników fałszywie dodatnich lub ujemnych.
Podstawy zrównoważonego rozwoju	Wprowadzenie do zrównoważonego rozwoju
	Wymiar ekologiczny/ środowiskowy zrównoważonego rozwoju
	Wymiar społeczny zrównoważonego rozwoju
	Wymiar ekonomiczny/ biznesowy zrównoważonego rozwoju i ESG
Praca zespołowa z wykorzystaniem narzędzi IT	Narzędzia informatyczne wykorzystywane w toku studiów i ich funkcjonalności
Psychologia ogólna i zdrowia	Wybrane zagadnienia z zakresu psychologii i metodologii badań psychologicznych.
	Stereotypy i błędy poznawcze.
	Teorie osobowości i psychopatologia.
	Psychologia w dietetyce i jej znaczenie w budowaniu relacji z klientem.
	Stres, radzenie sobie ze stresem i elementy psychologii zdrowia.
	Wybrane aspekty psychogerontologii.
Różnice kulturowe	Psychologia zaburzeń żywieniowych.
	Co to jest kultura? Wprowadzenie
	Stereotypy i uprzedzenia
	Główne orientacje kulturowe - G. Hofstede - R. Gesteland - E. Meyer
	Komunikacja międzykulturowa. Komunikacja bezpośrednia i pośrednia. Bariery w komunikacji werbalnej. Komunikacja niewerbalna
	Religia, wartości, postawy, zwyczaje – wpływ na biznes
	Proces negocjacji międzykulturowych
Alergie i nietolerancje pokarmowe	Szok kulturowy
	Wstęp do immunologii, pojęcie epitopu, antygenu, przeciwciała, podział limfocytów, odpowiedź humoralna, odpowiedź komórkowa, główne mediatory reakcji zapalnej (np. histamina, interleukiny, cytokiny).
	Podział niepożądanych reakcji na pokarm - reakcje toksyczne, immunologiczne i nieimmunologiczne.
	Nietolerancje pokarmowe - definicja, przykłady, objawy, leczenie, dietoterapia
	Alergie pokarmowe IgE-zależne - definicja, przykłady, objawy, przyczyny (genetyczne, środowiskowe), alergen w żywności, leczenie, dietoterapia
	Alergie pokarmowe IgE-niezależne - definicja, przykłady, objawy, przyczyny (genetyczne, środowiskowe) leczenie, dietoterapia

	Alergie krzyżowe, inne często spotykane schorzenia alergiczne u dzieci i dorosłych, choroby autoimmunologiczne - definicja, przykłady, objawy, przyczyny (genetyczne, środowiskowe) leczenie, dietoterapia
	Przygotowywanie zaleceń dietetycznych, zmian w stylu życia, z uwzględnieniem aspektu psychologicznego oraz społecznego w dietoterapii niepożądanych reakcji na pokarm u dzieci i dorosłych.
Analiza i ocena jakości żywności	Normy jakości żywności.
	Oznaczanie liczby nadtlenkowej i kwasowej w wybranych tłuszczach jadalnych, ocena sensoryczna produktów spożywczych.
	Oznaczanie zawartości azotynów w produktach mięsnych.
	Przygotowywanie i pobieranie próbek żywności do badań, etapy wstępne w analizie żywności.
	Metody analityczne stosowane w analizie żywności -metody miareczkowe i instrumentalne.
	Ocena jakości wyników analizy żywności, walidacja metod analitycznych.
	Metody stosowane w ocenie jakości żywności -analiza sensoryczna, metody fizyczne i chemiczne.
	Oznaczanie zawartości białka w wybranym produkcie spożywczym metodą Kjeldahla.
	Oznaczanie zawartości cukrów w wybranym produkcie spożywczym metodą Bertranda.
	Oznaczanie zawartości witaminy C w wybranym produkcie spożywczym metodą Tillmansa.
	Oznaczanie zawartości składników mineralnych w wybranym produkcie spożywczym metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej lub spektrofotometrycznie.
Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	Etyka – tradycja, podział, główne stanowiska. Etyczne problemy współczesności.
	Wybrane szkoły filozoficzno-etyczne, bioetyka i ekoetyka. Zakres problemów analizowanych przez etyków; znaczenie bioetyki w życiu zawodowym i codziennym.
	Zasady etyki medycznej
	Bioetyka – wprowadzenie; wybrane procedury medyczne i ich ujęcie w aspekcie moralności. Problem/dylemat moralny w pracy dietetyka.
	Przestrzeganie praw pacjenta jako powinność moralna dietetyka.
	Etyka badań naukowych.
	Socjokulturowe i etyczne korelaty zdrowia i choroby.
Dietetyka pediatryczna	Żywienie kobiet ciężarnych. Żywienie kobiet w okresie laktacji.
	Rozwój dziecka i ocena stanu odżywienia.
	Żywienie naturalne niemowląt i małych dzieci
	Żywienie dzieci starszych oraz młodzieży –specyfika żywienia w zależności od wieku, kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych.
	Otyłość i zespół metaboliczny- zasady żywienia.
	Żywienie dzieci w chorobach nerek
	Żywienie w wybranych chorobach metabolicznych
	Żywienie dzieci w przypadku wybranych nietolerancji pokarmowych
Diety alternatywne	Rodzaje diet stosowanych w żywieniu człowieka zdrowego i chorego
	Diety alternatywne stosowane w profilaktyce chorób cywilizacyjnych
	Dieta ketogeniczna charakterystyka i wpływ na zdrowie
	Dieta niskowęglowodanowa i wysokobiałkowa charakterystyka i ich wpływ na zdrowie
	Popularność diet alternatywnych i ich wpływ na zdrowie człowieka

Działalność gospodarcza w dietetyce	Podstawy prawne prowadzenia działalności gospodarczej. Etapy zakładania, prowadzenia i likwidacji działalności gospodarczej.
	Podstawowe pojęcia ekonomiczne dla przedsiębiorców, podstawy makro i mikro - ekonomiczne. Podstawowe zasady współpracy z urzędami skarbowym oraz ZUS.
	Zalety i wady wykonywania zawodu dietetyka w formie działalności gospodarczej w porównaniu z wykonywaniem zawodu w formie umowy o pracę.
	Zarządzanie zasobami ludzkimi w przedsiębiorstwach i rozwiązywanie konfliktów.
	Metody analizy przychodów i rachunku kosztów w przedsiębiorstwach. Mechanizmy finansowania wybranych elementów systemu ochrony zdrowia
Edukacja zdrowotna i żywieniowa	Cele i zadania edukacji żywieniowej. Podstawy prawne i teoretyczne edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Organizacja poradnictwa żywieniowego
	Metodyka edukacji żywieniowej. Interaktywne metody przekazywania wiedzy. Komunikowanie interpersonalne w edukacji żywieniowej i poradnictwie dietetycznym
	Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej
	Wpływ środków masowego przekazu na żywieniu człowieka. Ocena rzetelności medialnych informacji prozdrowotnych . Analiza treści reklam produktów spożywczych
	Mechanizmy kształtowania postaw i zachowań żywieniowych. Determinanty przyrodnicze, kulturowe, religijne i ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.
	Edukacja zdrowotna w różnych środowiskach. Edukacja żywieniowa w rodzinie, przedszkolu, szkole.
	Charakterystyczne zachowania żywieniowe młodzieży. Etapy edukacji żywieniowej młodzieży. Czynniki warunkujące zmianę postaw wobec żywności i żywienia u młodzieży
Farmakologia i farmakoterapia	Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej. Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych
	Wprowadzenie do zagadnień z zakresu farmakokinetyki. Definicja leku, rodzaje leków ze względu na pochodzenie, formy farmaceutyczne leków, drogi podawania. Losy leków w organizmie wyjaśnienie zjawisk dystrybucji, biotransformacji, wydalania leków z organizmu oraz określenie czynników modulujących te przemiany; .
	Farmakoterapia dzieci i osób starszych. Suplementacja witamin u dzieci i osób starszych.
	Wprowadzenie do zagadnień z zakresu farmakodynamiki leków. Interakcje farmakodynamiczne – mechanizmy, skutki, przykłady. Wyjaśnienie mechanizmów działania leków. Omówienie problematyki toksyczności leków, w tym występowania działań niepożądanych. Wpływ interakcji na skuteczność terapii. Wyjaśnienie zjawiska okna terapeutycznego.
	Leki OTC. Suplementy diety. Nutraceutyki.
	Narkotyczne i nienarkotyczne leki przeciwbólowe. Leki wpływające na ośrodkowy układ nerwowy (psychotropowe, nasenne i uspokajające, stosowane w chorobach neurodegeneracyjnych).

	Uzależnienie lekowe. Farmakoterapia uzależnienia od nikotyny, alkoholu, opiatów. Interakcje leków z alkoholem. Farmakoterapia uzależnień.
	Cukrzyca – metody leczenia, stosowane leki. Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Leczenie chorób metabolicznych.
	Farmakoterapia otyłości. Anoreksja, bulimia – metody leczenia niedożywienia. Profil farmakokinetyczny i farmakodynamiczny żywienia do- i pozajelitowego.
	Chemioterapie nowotworów i działania niepożądane. Leki immunosupresyjne – wskazania do stosowania, interakcje z żywnością.
	Terapia stanów nagłych i postępowanie farmakologiczne w ostrych zatruciach lekami. Wpływ farmakoterapii i składników pokarmowych na wyniki badań diagnostycznych.
Higiena i toksykologia żywności	Higiena produkcji żywności. Zanieczyszczenie żywności i ryzyko zdrowotne - zasady analizy ryzyka i badań toksykologicznych. Prawo unijne w zakresie bezpieczeństwa żywności. Substancje antyodżywcze występujące w żywności oraz substancje celowo dodawane do żywności. Zanieczyszczenia chemiczne żywności, substancje toksyczne, metale ciężkie. Zanieczyszczenia żywności dioksynami, polichlorobifenylami. Zanieczyszczenia żywności antybiotykami, lekami weterynaryjnymi, sterydami. Zanieczyszczenia żywności pochodzenia biologicznego. Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego: pestycydy, azotany. Skażenia radiologiczne żywności. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności.
Interakcje leków z żywnością	Czynniki wpływające na działanie leków. Transport przez błony biologiczne. Wiązanie leków z białkami osocza. Farmakokinetyka leków. Mechanizmy działania leków. Sposoby wprowadzania leków do organizmu oraz ich wchłanianie. Działania niepożądane. Toksyczność leków. Interakcje farmakokinetyczne leków (lek-lek). Mechanizmy interakcji leków. Kliniczne aspekty interakcji leków. Farmakokinetyka leków a żywność. Cytochrom P-450. Interakcje lek - żywność. Wpływ nieprawidłowego stanu odżywienia na ryzyko występowania interakcji. Interakcje leków z ziołami. Interakcje leków z suplementami diety. Wpływ leków na stan odżywienia chorego. Produkty lecznicze modulujące apetyt. Wpływ leków na przemiany składników pożywienia w organizmie. Efekty farmakologiczne alkoholu, metabolizm, przyczyny interakcji leków z alkoholem, zmiany działania leków przez alkohol. Przykłady interakcji farmakodynamicznych oraz farmakokinetycznych leków z alkoholem Działania niepożądane leków: polekowe zaburzenia OUN, polekowe zaburzenia układu pokarmowego i moczowego, zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej, polekowe zaburzenia układu krwionośnego, krążenia.
Kliniczny zarys chorób	Postępowanie w chorobach hematologicznych. Niedokrwistości. Zaburzenia w układzie hemostazy. Choroby rozrostowe układu krwiotwórczego i układu chłonnego. Postępowanie dietetyczne w chorobach hematologicznych. Choroba nowotworowa – ogólna charakterystyka, obraz kliniczny, wpływ na stan odżywienia. Choroby układu pokarmowego: ogólna charakterystyka, obraz kliniczny, wpływ na stan odżywienia.

	Zaburzenia odżywiania-wybrane choroby żywieniowo-zależne. Nadwaga i otyłość jako epidemia współczesnej cywilizacji.
	Cukrzyca i zespół metaboliczny. Obraz kliniczny poszczególnych typów cukrzycy. Diagnostyka i powikłania.
	Choroby układu sercowo-naczyniowy: obraz kliniczny, podstawy postępowania.
	Choroby układu oddechowego: obraz kliniczny, podstawy postępowania.
	Choroby nerek i dróg moczowych: obraz kliniczny, podstawy postępowania.
Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	Metody oceny sposobu żywienia - Omówienie metod ilościowych, jakościowych oraz jakościowo-ilościowych. Analiza zasad wyboru, zalet i ograniczeń każdej z metod.
	Metody oceny stanu odżywienia - Omówienie i rola wywiadu chorobowo-żywieniowego, związanego ze stylem życia, pomiarów antropometrycznych oraz analiz biochemicznych. Zastosowanie różnych wskaźników do oceny ryzyka zdrowotnego. Interpretacja wyników, ocena jakości diety oraz znaczenie kliniczne.
	Metody oceny stopnia niedożywienia - Omówienie rodzajów niedożywienia oraz rozpoznanie. Wybrane wskaźniki laboratoryjne niedożywienia. Omówienie narzędzi do oceny stanu odżywienia pacjenta.
	Wpływ chorób na stan odżywienia oraz ocena stanu odżywienia u pacjentów z chorobami przewlekłymi - Omówienie chorób zmieniających zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. Omówienie leków oraz grupy leków wpływających na spożycie żywności.
	Ocena niedoborów i nadmiarów składników odżywczych - Omówienie klinicznych objawów niedoborów i nadmiarów składników odżywczych.
	Ocena stanu odżywienia u pacjentów z chorobami metabolicznymi - Omówienie badań laboratoryjnych przydatnych w diagnostyce i monitorowaniu zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy, zaburzeń gospodarki lipidowej, chorób wątroby i trzustki, chorób nerek, chorób przewodu pokarmowego oraz interpretacja ich wyników.
	Rola badań biochemicznych w diagnostyce zaburzeń odżywiania - Diagnostyka zaburzeń odżywiania związanych z utratą masy ciała na podstawie oceny stanu odżywienia. Diagnostyka zaburzeń odżywiania związanych ze wzrostem masy ciała na podstawie oceny stanu odżywienia.
Ochrona i promocja zdrowia	Definicje promocji zdrowia, modele uwarunkowań zdrowia z właściwych podziałem. Wybrane grupy determinantów w kontekście oddziaływania na populację. Promocja zdrowia jako strategia rozwiązywania problemów zdrowotnych na różnych poziomach struktur społecznych.
	Środowiska wspierające zdrowie. Polityka zdrowotna państwa jako element składowy promocji zdrowia. Rola i działania z zakresu promocji zdrowia na szczeblu lokalnym. Zachowania zdrowotne i czynniki kształtujące stan zdrowia społeczeństwa.
	Zasady tworzenia programu promocji zdrowia oraz celów w programie promocji zdrowia. Metody ewaluacji programów promocji zdrowia. Interdyscyplinarność zespołu realizatorów programu promocji zdrowia.
	Wybrane programy promocji zdrowia z uwzględnieniem poszczególnych elementów ich konstrukcji. Narzędzia ewaluacji programu promocji zdrowia. Modele oceny jakości programu promocji zdrowia.
	Metody działań promocyjnych, profilaktycznych podejmowanych wobec osób w różnym wieku oraz osób mających wpływ na zdrowie.

	Edukacja zdrowotna jako pole wykorzystania zasad skutecznej komunikacji. Efektywna komunikacja interpersonalna w promocji zdrowia.
Organizacja pracy dietetyka	Korzyści z organizacji pracy i organizacji pracy. Elementy dobrej organizacji pracy, narzędzia skutecznej strategii organizacji pracy
	Organizacja stanowiska pracy dietetyka w różnych zakładach pracy. Specyfikacja wykonywania zawodu w różnych zespołach zadaniowych i terapeutycznych
	Teorie zarządzania czasem pracy, metody wspierające efektywność wykonywania zadań
	Projektowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii. Definiowanie zakresu prac na poszczególnych stanowiskach.
	Zachowanie pracownika w miejscu pracy, konflikty i relacje interpersonalne w środowisku zawodowym, mobbing
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	Wprowadzenie do diagnostyki laboratoryjnej. Pojęcie "normy", wartości referencyjnych wybranych parametrów.
	Ocena przypadków klinicznych z wykorzystaniem badań diagnostycznych z zakresu hematologii, koagulologii i biochemii.
	Ocena przypadków klinicznych z wykorzystaniem badań diagnostycznych z zakresu analityki ogólnej i genetyki.
	Charakterystyka krwi pełnej, osocza, surowicy. Morfologia krwi obwodowej i interpretacja wyników. Ocena równowagi kwasowo-zasadowej i wodno-elektrolitowej oraz stanu nawodnienia organizmu.
	Oznaczanie wybranych enzymów, hormonów, metabolitów w ocenie układu pokarmowego. Zmiany wyników zależne od rodzaju stosowanych diet.
	Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego. Rodzaje materiału biologicznego wykorzystywanego w diagnostyce laboratoryjnej.
	Badania diagnostyczne z zakresu hematologii, koagulologii. Badania diagnostyczne z zakresu biochemii
	Badania diagnostyczne z zakresu analityki ogólnej. Badania diagnostyczne z zakresu genetyki.
	Zaburzenia metaboliczne. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń gospodarki białkowej, węglowodanowej, lipidowej i zaburzeń bilansu energetycznego organizmu.
	Diagnostyka i monitorowanie terapii chorób metabolicznych: cukrzyca, miażdżyca, otyłość.
	Parametry wykorzystywane w diagnostyce laboratoryjnej schorzeń przewodu pokarmowego i zaburzeń wchłaniania.
	Podstawowe metody i aparatura stosowane w diagnostyce laboratoryjnej w oznaczaniu wybranych parametrów biochemicznych. Sposoby pobierania materiału biologicznego.
	Ocena czułości, swoistości i interferencji testów diagnostycznych.
Podstawy dietetyki	Zasady prawidłowego odżywiania człowieka. Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych. Ustalanie zapotrzebowania na energię osób chorych. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych.

	Przeprowadzanie wywiadu z pacjentem (medyczny, żywieniowy, stylu życia). Obliczenia dietetyczne (BMI, WHR, PPM, CPM, stopień redukcji). Ocena stanu odżywienia osób chorych oraz elementy oceny stanu klinicznego.
	Rodzaje diet leczniczych i ich charakterystyka w oparciu o modyfikację zawartości składników pokarmowych i modyfikację konsystencji.
	Zalecenia i standardy postępowania dietetycznego w otyłości, miażdżycy, cukrzycy, niedokrwistości, osteoporozie, chorobach przewodu pokarmowego, ostrych i przewlekłych chorobach wątroby i pęcherzyka żółciowego, chorobach układu moczowego i chorobach nowotworowych.
	Charakterystyka wybranych diet o udowodnionym działaniu profilaktycznym i terapeutycznym: dieta śródziemnomorska, dieta DASH, dieta MIND, dieta ketogeniczna.
Podstawy dietoprofilaktyki i dietoterapii	Choroby cywilizacyjne - rodzaje, epidemiologia, czynniki ryzyka, pojęcie obciążenia allostatycznego i roli stresu.
	Zaburzenia gospodarki węglowodanowej: insulinooporność, cukrzyca t2 - epidemiologia, przyczyny, objawy, leczenie, dietoterapia, styl życia. Profilaktyka i leczenie.
	Choroba otyłościowa i zespół metaboliczny - epidemiologia, przyczyny, objawy, leczenie, dietoterapia, styl życia. Profilaktyka i leczenie.
	Choroby autoimmunologiczne (Hashimoto, AZS) - epidemiologia, przyczyny, objawy, leczenie, dietoterapia, styl życia. Profilaktyka i leczenie.
	Miażdżyca, nadciśnienie i choroby serca - epidemiologia, przyczyny, objawy, leczenie, dietoterapia, styl życia. Profilaktyka i leczenie.
	Dysbioza, SIBO, stany zapalne jelit - epidemiologia, przyczyny, objawy, leczenie, dietoterapia, styl życia. Profilaktyka i leczenie.
	Zaburzenia neurologiczne (demencja, Alzheimer) oraz zaburzenia nastroju (depresja) - epidemiologia, przyczyny, objawy, leczenie, dietoterapia, styl życia. Profilaktyka i leczenie.
	Przegląd diet stosowanych w zaburzeniach metabolicznych – wady i zalety diet ubogoresztkowych, niskowęglowodanowych, wysokobiałkowych, wysokotłuszczowych. Podstawy tworzenia pogramów profilaktycznych chorób cywilizacyjnych.
Podstawy żywienia człowieka	Zapoznanie studentów z podstawowymi pojęciami z zakresu nauki o żywieniu, normami żywienia dla populacji Polski.
	Przedstawienie znaczenia składników odżywczych, mineralnych oraz witamin w organizmie – ich rola, objawy niedoboru, źródła w pożywieniu.
	Zdobycie wiedzy dotyczącej przemian energetycznych w organizmie oraz umiejętności poprawnego obliczania podstawowej i całkowitej przemiany materii, wartości odżywczej pożywienia i bilansu energetycznego.
	Zapoznanie z mechanizmami regulacyjnymi dotyczącymi bilansu wodnego oraz mechanizmami głodu i sytości.
	Wyposażenie studentów w wiedzę z zakresu zasad planowania żywienia różnych grup ludności.
Pomiary antropometryczne	Przedmiot i zastosowania antropometrii. Historia rozwoju antropometrii. Cel i ważkość pomiarów antropometrycznych.
	Pomiary masy ciała oraz obliczanie i interpretacja wskaźnika BMI w korelacji ze stanem i wiekiem pacjenta; siatki centylowe BMI. Pomiar wzrostu osób o prawidłowej i nieprawidłowej postawie, pomiar obwodów (talia, biodra, przedramię, ramię, udo, łydka); wskaźniki antropometryczne.

	Bioimpedancja - zagadnienia teoretyczne, sposób pomiaru, omówienie najnowszej aparatury pomiarowej oraz innych/ alternatywnych urządzeń oraz sposobów pomiaru składu ciała.
	Bioimpedancja - sposób interpretacji otrzymanych wyników. Badanie fizyczne: PGSGA - omówienie i zastosowanie.
	Somatotypy wg typologii Sheldona: omówienie różnych typologii z uwzględnieniem różnic w budowie ciała oraz różnic w zapotrzebowaniu kalorycznym.
	Omówienie typologii Wankego wraz z interpretacją wskaźników tej metody.
	Technika pomiarów antropometrycznych: pomiary wzrostu oraz obwodów. Obliczanie wskaźników. Interpretacja wyników. Technika pomiarów antropometrycznych: pomiary fałdów skórno-tłuszczowych fałdomierzem profesjonalnym (Harpenten) oraz jego tanim odpowiednikiem. Obliczanie wskaźników. Porównanie i interpretacja wyników.
	Bioimpedancja: nauka pomiaru bioimpedancji. Wskazanie i omówienie błędów pomiarowych. Interpretacja i omówienie uzyskanych wyników.
	Somatotypy: pomiary długości różnych części ciała miarką oraz cyrklem obwodowym. Obliczanie wskaźników wg. typologii Wankego. Omówienie i interpretacja uzyskanych wyników.
Praktyka zawodowa 1	Wprowadzenie w podstawy prawne i przedmiot działalności placówki - status prawny, struktura własnościowa, przedmiot i zakres działalności, misja, strategia placówki.
	Wykonywanie zleconych zadań zawodowych i konsultacje z zakładowym opiekunem praktyk w celu omawiania obserwowanych sytuacji i przeprowadzanych działań i ich wyników.
	Zaznajomienie ze strukturą organizacyjną, zasadami funkcjonowania, celami, uprawnieniami decyzyjnymi i zakresem odpowiedzialności.
	Przestrzeganie zasady RODO, BHP i PPOŻ na stanowisku pracy.
	Zapoznanie ze standardami i regulaminem pracy.
	Obserwowanie interakcji przełożony – podwładny, procesów komunikowania interpersonalnego w instytucji, ich prawidłowości i zakłóceń.
	Zapoznanie z eksploatacją urządzeń występujących w instytucji.
	Tworzenie i weryfikowanie prostych dokumentów typowych dla działalności instytucji.
	Pozyskiwanie, analiza i przetwarzanie danych i informacji z zastosowaniem dostępnych metod i narzędzi.
	Zapoznanie z procedurami, instrukcjami, dokumentacją, terminologią branżową w komunikacji zewnętrznej i wewnętrznej przedsiębiorstwa.
Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	Definicja prawa, źródła prawa, ekonomika ochrony zdrowia; syntetyczne mierniki oceny stanu zdrowia; analizy ekonomiczne w ochronie zdrowia.
	Marketing i promocja w ochronie zdrowia – podstawy prawne, ograniczenia, cele i instrumenty.
	Rynek w ochronie zdrowia. Popyt, podaż, równowaga rynkowa, mechanizm rynkowy. Rynek świadczeń zdrowotnych – możliwości i ograniczenia, interwencjonizm państwowy.
	Systemy organizacji i finansowania ochrony zdrowia. Syntetyczna ocena funkcjonowania systemów ochrony zdrowia. Ekonomia i efektywność świadczeń zdrowotnych – aspekty prawne.

	System ochrony zdrowia w Polsce. Zasady systemu powszechnego ubezpieczenia zdrowotnego, konstytucyjna gwarancja prawa do ochrony zdrowia.
	Regulacje prawne prowadzenia działalności leczniczej w Polsce oraz zasady finansowania podmiotów leczniczych. Aspekty prawno-finansowe przepływów pieniężnych w realizacji świadczeń opieki zdrowotnej w różnych systemach finansowania.
	Narodowe rachunki zdrowia, wydatki publiczne i niepubliczne na ochronę zdrowia w Polsce, rola państwa, samorządów i organizacji pozarządowych w finansowaniu ochrony zdrowia.
	Prawa pacjenta, regulacje wykonywania zawodów medycznych, system informacji w ochronie zdrowia, zdrowie publiczne.
	Czas pracy w podmiotach wykonujących działalność leczniczą i w ramach działalności osób wykonujących zawód medyczny jako działalność gospodarcza – aspekty prawne.
	Kontraktowanie świadczeń medycznych. Standardy usług medycznych w Polsce i w Unii Europejskiej – warunki prawne koszty i korzyści.
Psychologia zachowań żywieniowych	Funkcje jedzenia. Style jedzenia i ich charakterystyka
	Emocje i ich regulacja a jedzenie
	Kształtowanie nawyków żywieniowych w różnych okresach życia, zmiana nawyków żywieniowych jako proces, motywacja do zmiany, samokontrola a samoregulacja. Rodzaje temperamentów i osobowości oraz ich związek ze sposobem odżywiania się.
	Biopsychospołeczny model jedzenia - kaskada sytości, czynniki środowiskowe, czynniki emocjonalne, kulturowe
	Psychologiczne aspekty otyłości
	Uzależnienie od jedzenia TAK czy NIE? Aktualny przegląd badań naukowych
Technologia żywności i potraw	Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas procesu produkcji potraw. Normy jakościowe i produkcyjne. Omówienie problematyki sanitarnohigienicznej procesu produkcji potraw.
	Techniki kulinarne: gotowanie próżniowe vs tradycyjne - ocena organoleptyczna uzyskanych potraw.
	Techniki kulinarne: przygotowanie potraw dedykowanych dla różnych grup pacjentów (np. o niskim IG, o niskiej zawartości sodu, dla pacjentów ze schorzeniami jelit itp.). Ocena organoleptyczna uzyskanych potraw.
	Techniki kulinarne (cukiernictwo): sporządzanie wyrobów cukierniczych tradycyjnych oraz z uwzględnieniem zamienników cukru i tłuszczu. Ocena organoleptyczna uzyskanych potraw.
	Zasady pakowania i etykietowania produktów spożywczych i wyrobów gastronomicznych; umiejętność analizowania zapisów na etykietach; produkcja ekologiczna.
	Organizacja procesu produkcyjnego w zakładach gastronomicznych. Kontrolowanie procesu produkcyjnego. Zasady tworzenia receptur. Techniki kulinarne.
	Operacje mechaniczne, termiczne i typu dyfuzyjnego. Procesy i operacje fizykochemiczne. Procesy chemiczne i biotechnologiczne w technologii żywności.
	Charakterystyka poszczególnych technologii w przemyśle spożywczym z uwzględnieniem ich wpływu na jakość otrzymanej żywności lub surowców do dalszej obróbki gastronomicznej. Technologie: przetwórstwa mięsa, przetwórstwa owoców i warzyw, przetwórstwa

	zbóż, przetwórstwa roślin oleistych, przetwórstwa mleka, suszarnictwa, mroźnictwa, produkcji margaryn, produkcji chipsów, wyrobów garmażeryjnych i produkcji czekolady.
	Technologia piekarnictwa: przemiał ziarna pszennego i żytniego; wypiek chleba z mąki pszennej i żytniej o zróżnicowanej grubości przemiatu na drożdżach i zakwasie – ocena organoleptyczna chleba i bułek.
	Technologia mleczarstwa: wyrób masła solonego i niesolonego; przygotowanie jogurtu i kefiru (naturalne i owocowe); produkcja sera twarogowego typu korycińskiego (naturalny oraz z ziołami); ocena organoleptyczna przygotowanych produktów.
	Technologia produkcji wędlin: przygotowanie szynki w szynkownicy (różne warianty składu mięsnego, z nastrzykiem z peklosoli lub z solanki); przygotowanie kiełbasy parzonej (warianty - tradycyjnej oraz z dodatkami do żywności); przygotowanie kaszanki wegetariańskiej; ocena organoleptyczna przygotowanych produktów.
	Technologia przetwórstwa węglowodanów: przygotowanie frytek z ziemniaków i marchwi w technice beztłuszczowej i tłuszczowej w piekarniku; przygotowanie makaronu jajecznego, bezjajecznego, bezglutenowego i proces jego suszenia; ocena organoleptyczna przygotowanych produktów.
	Technologia zbóż i nasion oleistych: przemiał ziaren pszenicy oraz żyta, porównanie typów mąk; tłoczenie oleju z ziaren słonecznika, siemienia lnianego, sezamu i orzechów, porównanie uzyskanych olejów. Utrwalanie warzyw metodami mikrobiologicznymi - przygotowanie kiszzonek na bazie kalafiora, buraków, papryki, cytryn i miodu. Ocena organoleptyczna przygotowanych surowców i produktów.
Towaroznawstwo żywności	Definicje stosowane w towaroznawstwie żywności. Opakowania żywności - rodzaje i wymogi jakościowe. Znakowanie żywności. Ocena towaroznawcza mleka i produktów mlecznych, kawy, herbaty, kakao i przypraw
	Ocena towaroznawcza napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
	Ocena towaroznawcza: mięsa zwierząt rzeźnych, ryb i owoców morza, drobiu i jaj, tłuszczów roślinnych i zwierzęcych .
	Ocena towaroznawcza: przetworów zbożowych warzyw, owoców i ich przetworów, napojów bezalkoholowych i alkoholowych.
	Ocena towaroznawcza kawy, herbaty, kakao, słodczy.
	Opakowania do żywności.
	Ocena towaroznawcza mleka, produktów mlecznych oraz jaj.
	Ocena towaroznawcza produktów pochodzenia zwierzęcego: mięsa, drobiu, ryb.
	Ocena towaroznawcza owoców, warzyw, przetworów owocowo-warzywnych, przypraw.
Zaburzenia odżywiania	Definicja i klasyfikacja zaburzeń odżywiania oraz zaburzeń obrazu ciała. Omówienie najczęstszych zaburzeń odżywiania (anoreksja, bulimia, kompulsywne objadanie się, ortoreksja) oraz ich klasyfikacja w kontekście pracy dietetyka, w tym narzędzia diagnostyczne i kryteria rozpoznania (ICD-11, DSM-5)
	Rola dietetyka w identyfikacji czynników ryzyka: Analiza biologicznych, psychologicznych i środowiskowych przyczyn zaburzeń odżywiania, ze szczególnym uwzględnieniem roli dietetyka w rozpoznawaniu tych czynników w codziennej praktyce.

	Objawy fizyczne i psychiczne: Omówienie konsekwencji zdrowotnych, zarówno fizycznych (np. niedożywienie, problemy sercowo-naczyniowe), jak i psychicznych (lęki, depresja), związanych z zaburzeniami odżywiania.
	Dietoterapia w zaburzeniach odżywiania: Omówienie strategii żywieniowych stosowanych w leczeniu pacjentów z zaburzeniami odżywiania, w tym planowanie jadłospisów, wprowadzanie stopniowych zmian żywieniowych oraz odbudowa zaufania pacjenta do jedzenia.
	Postępowanie interdyscyplinarne w leczeniu zaburzeń odżywiania. Rola i skład zespołu interdyscyplinarnego oraz kompetencje i ograniczenia poszczególnych członków zespołu
	Współwystępowanie zaburzeń odżywiania i schorzeń dietozależnych - schemat postępowania psychodietetycznego
Specjalność: DIETETYKA KLINICZNA (tylko forma niestacjonarna)	Dietoterapia w chorobach niezakaźnych i żywieniowozależnych
	Nutrigenomika
	Patofizjologia kliniczna
	Pracownia dietetyki i planowania diet
	Praktyka zawodowa 2
	Przygotowanie do egzaminu praktycznego
	Przygotowanie do egzaminu teoretycznego
Specjalność: DIETETYKA W SPORCIE (tylko forma niestacjonarna)	Żywność kliniczna w wybranych jednostkach chorobowych
	Elementy psychologii sportu
	Fizjologia wysiłku fizycznego
	Praktyka zawodowa 2
	Przygotowanie do egzaminu praktycznego
	Przygotowanie do egzaminu teoretycznego
	Suplementacja i wspomaganie w sporcie
	Technologia przygotowania posiłków dla sportowców
Specjalność: PSYCHODIETETYKA (tylko forma niestacjonarna)	Żywność w różnych dyscyplinach sportu i rekreacji
	Praca z rodziną i dzieckiem z nadwagą i otyłością
	Pracownia psychodietetyki
	Praktyka zawodowa 2
	Przygotowanie do egzaminu praktycznego
	Przygotowanie do egzaminu teoretycznego
	Psychodietetyka w terapii chorób dietozależnych
	Psychologiczne aspekty odżywiania się
	Wywiad motywujący i komunikacja w pracy z pacjentem

**Treści programowe mogą ulegać modyfikacjom w procesie doskonalenia programów studiów, w celu zapewnienia ich aktualności oraz dostosowania do oczekiwań rynku pracy.*

IV. PROGRAM STUDIÓW

Specjalności proponowane na I stopniu kierunku Dietetyka

- DIETETYKA KLINICZNA (tylko forma niestacjonarna)
- DIETETYKA W SPORCIE (tylko forma niestacjonarna)
- PSYCHODIETETYKA (tylko forma niestacjonarna)

A) PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSYCYPLIN NAUKOWYCH

Dyscypliny naukowe	% PUNKTÓW ECTS
Nauki o zdrowiu	100%

B) PODSTAWOWE WSKAŹNIKI ECTS OKREŚLONE DLA PROGRAMU STUDIÓW

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin	
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	STUDIA STACJONARNE -	STUDIA NIESTACJONARNE 118,6
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	STUDIA STACJONARNE -	STUDIA NIESTACJONARNE 177,8
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	55	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	40 ECTS	

C) WYMIAR, ZASADY I FORMY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Zgodnie z Regulaminem studiów Uniwersytetu WSB Merito we Wrocławiu, praktyki zawodowe są obowiązkowe a zasady ich realizacji, treści programowe, metody kształcenia, efekty uczenia się, czy metody weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się etc. określają, podobnie jak w przypadku innych zajęć przewidzianych w programie studiów, karty przedmiotów „Praktyka zawodowa”.

Wymiar praktyk zawodowych dla studiów I stopnia wynosi min. 960 godzin dydaktycznych/24 tygodnie. Praktyki realizowane i zaliczane są w semestrach, w których w programie studiów przewidziany jest przedmiot „Praktyka zawodowa”.

Istnieją dwa rozwiązania dotyczące organizacji praktyk: student ma możliwość skorzystania z pomocy uczelni przy wyborze miejsca praktyki lub może ją zorganizować indywidualnie. W przypadku

organizacji praktyk student jest zobowiązany do złożenia deklaracji, na której pracodawca potwierdza możliwość realizacji programu praktyk w danej placówce/firmie/instytucji.

Z programu praktyk oraz założeń przedmiotu praktyka zawodowa określonych w karcie przedmiotu a także z Regulaminu praktyk zawodowych wynikają bezpośrednio miejsca, w których realizowane są praktyki. Uczelnia dobiera miejsca praktyk pod kątem ich przystosowania do osiągania efektów uczenia się przypisanych do praktyk na danym kierunku, możliwości realizacji programu praktyk oraz predyspozycji i preferencji studenta. Praktyki realizowane są w podmiotach, które zapewniają praktykantom opiekuna praktyk, odpowiednie stanowiska pracy odpowiadające zakresowi przyszłej działalności zawodowej (dostęp do komputera, Internetu, profesjonalne oprogramowania etc.).

Procesem organizowania i koordynowania praktyk zajmują się dedykowani poszczególnym kierunkom pracownicy Biura Karier (BK). Nadzór merytoryczny nad realizacją praktyk zawodowych sprawuje opiekun praktyk zawodowych z ramienia Uczelni.

D) SPOSOBY WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGANÝCH PRZEZ STUDENTA W TRAKCIE CAŁEGO CYKLU KSZTAŁCENIA

Weryfikacja efektów uczenia się stanowi uniwersalny system umożliwiający monitorowanie, sprawdzanie i ocenianie procesu uczenia się studenta w trakcie całego cyklu kształcenia w uczelni. W doborze metod weryfikacji uwzględnia się rodzaje efektów (wiedza, umiejętności, kompetencje społeczne), etapy kształcenia (I stopień, II stopień), kierunki/programy studiów (merytoryka), a także treści (teoretyczne, praktyczne) i formy zajęć (wykład, ćwiczenia, lektorat, konwersatorium, laboratorium, seminarium, praktyka zawodowa). W uczelni przyjmuje się określone sposoby weryfikacji efektów uczenia się: egzaminy (ustne lub pisemne), prace kontrolne, kolokwia, projekty, a także inne aktywności zlecone przez dydaktyka, takie jak np.: ćwiczenia/zadania indywidualne i grupowe, case study, dyskusje dydaktyczne/debaty, prezentacje, gry dydaktyczne. Zróżnicowanie metod weryfikacji pozwalana na całościowe kontrolowanie postępów w procesie uczenia się studenta. Szczegółowe informacje, co do zasad i sposobów weryfikacji i oceny osiągnięcia efektów uczenia się w odniesieniu do poszczególnych kursów/przedmiotów, zamieszczone są w kartach przedmiotów. Poziom osiągnięcia efektów uczenia się studenta dokumentuje się:

- w przypadku wykładu, ćwiczenia, lektoratu, konwersatorium, laboratorium, seminarium – w protokole egzaminu/zaliczenia,
- w przypadku praktyki zawodowej – w protokole zaliczenia praktyki,
- w przypadku egzaminu dyplomowego – w protokole egzaminu dyplomowego.

Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się podlegają stałej kontroli Metodyka oraz Wydziałowego Zespołu ds. Jakości Kształcenia.

E) WYKAZ ZAJĘĆ LUB GRUPY ZAJĘĆ Z PRZYPISANIEM PUNKTÓW ECTS

Studia niestacjonarne

L.p.	Przedmiot	Semestr	ECTS
1.	Anatomia człowieka	I	4
2.	BHP	I	0
3.	Biochemia ogólna i żywności	II	5
4.	Chemia żywności	III	2
5.	Ergonomia i higiena pracy dietetyka	IV	2
6.	Fizjologia człowieka	II	5
7.	Język obcy 1	II	6
8.	Język obcy 2	III	6
9.	Microsoft 365	II	2
10.	Mikrobiologia ogólna i żywności	I	4

11.	Parazytologia	I	2
12.	Pierwsza pomoc przedmedyczna	VI	1
13.	Podstawy chemii	I	2
14.	Podstawy genetyki	II	2
15.	Podstawy immunologii	III	2
16.	Podstawy zrównoważonego rozwoju	II	1
17.	Praca zespołowa z wykorzystaniem narzędzi IT	I	0
18.	Psychologia ogólna i zdrowia	IV	3
19.	Różnice kulturowe	III	3
20.	Wykład do wyboru w języku obcym	III	2
21.	Alergie i nietolerancje pokarmowe	IV	1
22.	Analiza i ocena jakości żywności	V	3
23.	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	VI	2
24.	Dietetyka pediatryczna	II	3
25.	Diety alternatywne	VI	2
26.	Działalność gospodarcza w dietetyce	V	1
27.	Edukacja zdrowotna i żywieniowa	VI	2
28.	Farmakologia i farmakoterapia	V	3
29.	Higiena i toksykologia żywności	III	3
30.	Interakcje leków z żywnością	IV	3
31.	Kliniczny zarys chorób	II	3
32.	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	I	3
33.	Ochrona i promocja zdrowia	VI	1
34.	Organizacja pracy dietetyka	VI	1
35.	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	II	3
36.	Podstawy dietetyki	I	4
37.	Podstawy dietoprofilaktyki i dietoterapii	III	3
38.	Podstawy żywienia człowieka	I	4
39.	Pomiary antropometryczne	IV	3
40.	Praktyka zawodowa 1	V	20
41.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	VI	2
42.	Psychologia zachowań żywieniowych	III	3
43.	Technologia żywności i potraw	III	5
44.	Towaroznawstwo żywności	II	2
45.	Wykład do wyboru	V	3
46.	Zaburzenia odżywiania	II	2
47.	Przedmioty specjalnościowe	III,IV,V,VI	41
łącznie:			180