

Załącznik do Uchwały nr 19/2026 Senatu Uniwersytetu WSB Merito we Wrocławiu z dnia 24 marca 2026 roku w sprawie ustalenia programów studiów dla kierunku Dietetyka studia I stopnia realizowanego na Wydziale Ekonomicznym w Opolu Filii Uniwersytetu WSB Merito we Wrocławiu dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2026/2027 – nabór letni



**UNIwersYTET**  
**WSB MERITO**  
**OPOLE**

wcześniej  
Wyższa Szkoła Bankowa

# PROGRAM STUDIÓW

**Kierunek: Dietetyka, studia I stopnia**

**Obowiązujący od roku akademickiego: 2026/2027**

**Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu**

**Wydział Ekonomiczny w Opolu**

Studia stacjonarne/niestacjonarne

Profil praktyczny

## Część A.

### OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA STUDIÓW

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka	
<b>Poziom studiów</b> (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	<b>Studia pierwszego stopnia</b>	
<b>Profil studiów</b> (praktyczny/ogólnoakademicki)	praktyczny	
<b>Forma studiów</b> (stacjonarne/niestacjonarne)	stacjonarne/niestacjonarne	
<b>Czas trwania studiów</b> (w semestrach)	<b>6</b>	
<b>Łączna liczba punktów ECTS dla danej formy studiów</b>	<b>180</b>	
<b>Łączna liczba godzin określona w programie studiów organizowana przez uczelnię</b>	<b>Studia stacjonarne</b> 2704 h	<b>Studia niestacjonarne</b> 2030 h
<b>Tytuł zawodowy nadawany absolwentom</b>	licencjat	
<b>Wymiar praktyk zawodowych</b> (liczba godzin/ECTS)	<b>960/40</b>	
<b>Język prowadzenia studiów</b>	polski	
<b>Rok rozpoczęcia kształcenia</b>	<b>2026/2027</b>	
<b>Wychowanie fizyczne</b> (w przypadku studiów w formie stacjonarnej – min. 60h)	Liczba godzin 60 h	



## 1. Proponowane specjalności

*Specjalności proponowane na I stopniu kierunku Dietetyka:*

- Dietetyka kliniczna
- Dietetyka sportowa
- Psychodietetyka

## 2. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscypliny lub dyscyplin (do których odnoszą się efekty uczenia się, ze wskazaniem dyscypliny wiodącej).

Lp.	Dyscypliny naukowe	Liczba punktów ECTS	% punktów ECTS
1.	Nauki o zdrowiu	180 ECTS	100%

## 3. Praktyki zawodowe (zasady i forma odbywania praktyk zawodowych, jeśli program je przewiduje).

*Praktyki zawodowe są integralną częścią procesu dydaktycznego. Program studiów przewiduje praktyki zawodowe w wymiarze 960 godz., tj. 6 miesięcy (40 pkt ECTS). Celem praktyk zawodowych jest umożliwienie studentom zastosowania w praktyce wiedzy, umiejętności i kompetencji pozyskanych w toku zajęć oraz ich uzupełnienie o pogłębione i rozszerzone doświadczenia praktyczne, niezbędne do spełnienia oczekiwań rynku pracy. Praktyki są realizowane w trakcie V i VI semestru studiów. Miejsca praktyk dobierane są przez uczelnię, możliwe jest także – na wniosek studenta – odbywanie praktyki indywidualnej w miejscu wybranym przez studenta, po uprzednim uzyskaniu zgody uczelni. Efekty uczenia się dla praktyk są weryfikowane przed potwierdzeniem ich zaliczenia. Nadzór merytoryczny nad realizacją praktyk zawodowych jest etapowy, realizują go: opiekun praktyk w przedsiębiorstwie/instytucji, uczelniany merytoryczny opiekun praktyk oraz Biuro Karier.*

## 4. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych 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 pozwala 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 zajęć/grup zajęć, zamieszczone są w kartach zajęć. Poziom osiągnięcia efektów uczenia się studenta dokumentuje się:*

- w przypadku wykładu, ćwiczeń, 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.*

## 5. Wskaźniki 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 102 ECTS/ 56%
	STUDIA NIESTACJONARNE 70 ECTS/ 39%
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	STUDIA STACJONARNE 91 ECTS/ 51%
	STUDIA NIESTACJONARNE 90 ECTS/ 50%
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	10 ECTS/ 6%
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	56 ECTS/ 31%
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	40ECTS/ 960 godzin

## Część B.

### SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE O KIERUNKU

#### 1. Efekty uczenia się (jednakowe dla obu form studiów).

Symbol efektu uczenia się	Treść kierunkowego efektu uczenia się	Odniesienie do charakterystyk PRK
<b>WIEDZA</b>		
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 alergicznych.	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



<b>K_W08</b>	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.	<b>P6S_WG, P6S_WK</b>
<b>K_W09</b>	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.	<b>P6S_WK</b>
<b>K_W10</b>	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.	<b>P6S_WG, P6S_WK</b>
<b>K_W11</b>	Definiuje podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	<b>P6S_WG</b>
<b>K_W12</b>	Dysponuje wiedzą w zakresie diagnostyki laboratoryjnej na poziomie podstawowym. Zna nowoczesne techniki diagnostyczne i sposoby interpretacji wyników badań laboratoryjnych.	<b>P6S_WG</b>
<b>K_W13</b>	Objaśnia podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	<b>P6S_WK</b>
<b>K_W14</b>	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.	<b>P6S_WG</b>
<b>K_W15</b>	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.	<b>P6S_WG, P6S_WK</b>
<b>K_W16</b>	Określa cel, zna zasady stosowania i rodzaje diet podstawowych i leczniczych oraz reguły postępowania dietetycznego. Zna i rozumie zalety i wady diet alternatywnych.	<b>P6S_WG</b>
<b>K_W17</b>	Określa cele i zadania z zakresu zdrowia publicznego, definiuje organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach polityki zdrowotnej państwa.	<b>P6S_WG, P6S_WK</b>



<b>K_W18</b>	Formułuje i stosuje zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej w sytuacjach zagrożenia zdrowia lub życia oraz zasady BHP.	<b>P6S_WG, P6S_WK</b>
<b>K_W19</b>	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.	<b>P6S_WK</b>
<b>K_W20</b>	Definiuje metody i formy aktywności fizycznej oraz zasady ich doboru do stanu zdrowia i wieku, uwzględniając właściwe kształtowanie sylwetki i postawy ciała.	<b>P6S_WK</b>
<b>K_W21</b>	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.	<b>P6S_WG, P6S_WK</b>
<b>K_W22</b>	Zna podstawowe pojęcia z zakresu organizacji pracy dietetyka, nauk społecznych, ergonomii i higieny pracy oraz określa możliwość ich zastosowania w pracy dietetyka.	<b>P6S_WG, P6S_WK</b>
<b>K_W23</b>	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.	<b>P6S_WG, P6S_WK</b>
<b>K_W24</b>	Charakteryzuje i wymienia etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka, podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz zasady prowadzenia działalności gospodarczej w dietetyce.	<b>P6S_WK</b>
<b>K_W25</b>	Formułuje zasady skutecznej interakcji z klientem w języku polskim i obcym.	<b>P6S_WG, P6S_WK</b>

### **UMIEJĘTNOŚCI**

Absolwent potrafi:

<b>K_U01</b>	Prowadzi edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia, przygotowuje materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.	<b>P6S_UW</b>
<b>K_U02</b>	Udziela porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzi dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. Stosuje prawidłowe narzędzia diagnostyczne.	<b>P6S_UW, P6S_UK</b>
<b>K_U03</b>	Planuje i wdraża żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej, stanu fizjologicznego, stylu życia oraz zaburzeń metabolicznych i psychicznych. Rozpoznaje i uwzględnia	<b>P6S_UW, P6S_UO</b>



	podstawowe czynniki i mechanizmy psychologiczne istotne w zaburzeniach odżywiania u dzieci, młodzieży i dorosłych.	
<b>K_U04</b>	Planuje żywienie kobiet ciężarnych, karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.	<b>P6S_UW, P6S_UO</b>
<b>K_U05</b>	Przeprowadza wywiad żywieniowy i podejmuje działania diagnostyczne, profilaktyczne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom klientów/pacjentów. Komunikuje się z pacjentami/klientami przy realizacji zadań związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka. Weryfikuje uzyskane efekty.	<b>P6S_UW, P6S_UK</b>
<b>K_U06</b>	Interpretuje i wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych oraz prawidłowo planuje wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia.	<b>P6S_UW</b>
<b>K_U07</b>	Dokonuje oceny stanu odżywiania oraz potrafi zaplanować sposób żywienia na podstawie wywiadu żywieniowego u osób zdrowych i chorych w szpitalu.	<b>P6S_UW</b>
<b>K_U08</b>	Dobiera odpowiednie surowce do produkcji potraw i gotowe produkty spożywcze stosowane w dietoterapii oraz stosuje odpowiednie techniki sporządzania potraw.	<b>P6S_UW, P6S_UO</b>
<b>K_U09</b>	Posługuje się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych, zaleceniami żywieniowymi oraz żywieniowymi programami komputerowymi.	<b>P6S_UW</b>
<b>K_U10</b>	Rozpoznaje postacie kliniczne najczęstszych chorób. Określa korelacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania oraz planuje i wdraża odpowiednie postępowanie farmakologiczne i żywieniowe dostosowane do zaburzeń wywołanych urazem, chorobą lub w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.	<b>P6S_UW, P6S_UO</b>
<b>K_U11</b>	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.	<b>P6S_UW, P6S_UO</b>
<b>K_U12</b>	Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię, makro i mikroskładniki odżywcze i elektrolity dla osób zdrowych i chorych w żywieniu indywidualnym i zbiorowym.	<b>P6S_UW</b>
<b>K_U13</b>	Określa wpływ związków mutagennych na proces nowotworzenia. Ocenia prawdopodobieństwo wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie.	<b>P6S_UW</b>



<b>K_U14</b>	Identyfikuje substancje prozdrowotne, antyodżywcze, toksyczne, zapachowe, konserwanty i barwniki na podstawie opisu składu produktu i wyjaśnia ich znaczenie dla zdrowia człowieka.	<b>P6S_UW</b>
<b>K_U15</b>	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.	<b>P6S_UW, P6S_UO</b>
<b>K_U16</b>	Potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka, chemii, biochemii i mikrobiologii ogólnej i żywności, analizy i toksykologii żywności oraz parazytologii.	<b>P6S_UW, P6S_UO</b>
<b>K_U17</b>	Przewiduje skutki podaży składników diety oraz interakcji żywności z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta.	<b>P6S_UW</b>
<b>K_U18</b>	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.	<b>P6S_UK, P6S_UO</b>
<b>K_U19</b>	Wdraża zasady bezpieczeństwa, ergonomii i higieny pracy.	<b>P6S_UW, P6S_UO</b>
<b>K_U20</b>	Stosuje reguły prawa, etyki i ochrony własności intelektualnej w działalności usługowej w zakresie dietetyki. Korzysta wyłącznie z obiektywnych źródeł informacji.	<b>P6S_UW</b>
<b>K_U21</b>	Promuje zdrowy styl życia, w sferze fizycznej i psychicznej, a także dba o kształtowanie prawidłowych zachowań zdrowotnych i nawyków żywieniowych.	<b>P6S_UK, P6S_UO</b>
<b>K_U22</b>	Postępuje się językiem obcym zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	<b>P6S_UK, P6S_UU</b>
<b>K_U23</b>	Potrafi samodzielnie zaplanować, zorganizować i zrealizować uczenie się i zdobywanie nowych umiejętności przez całe życie z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego.	<b>P6S_UU, P6S_UW</b>
<b>K_U24</b>	Udziela pierwszej pomocy przedmedycznej i potrafi postępować w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	<b>P6S_UU, P6S_UW</b>
<b>K_U25</b>	Postępuje się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym. Właściwie wykorzystuje specjalistyczną aparaturę i narzędzia stosowane w diagnostyce dietetycznej.	<b>P6S_UO, P6S_UW</b>

### **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 żywieniowo zależnych 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 doskonalenia się i doskonalenia swoich umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki.	P6S_KK

## 2. Wykaz zajęć lub grup zajęć oraz treści programowych zapewniające uzyskanie efektów uczenia się.

Treści programowe	
GRUPA ZAJĘĆ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO	
Anatomia człowieka	<p>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.</p> <p>Budowa powłoki wspólnej - skóry i jej wytworów. Neuron jako jednostka strukturalna i funkcjonalna układu nerwowego. Istota szara i istota biała w ośrodkowym układzie nerwowym. Układ nerwowy ośrodkowy: mózgowie i rdzeń kręgowy.</p>



	<p>Komory mózgu. Układ opon mózgowia i rdzenia kręgowego. Obwodowy układ nerwowy – podział nerwów czaszkowych i rdzeniowych.</p> <p>Układ krążenia. Budowa serca. Duży i mały obieg krwi. Typy naczyń krwionośnych. Budowa ścian naczyń krwionośnych. Krążenie osobnicze. Krążenie maczyno-łożowe. Układ limfatyczny. Układ wydzielania wewnętrznego. Anatomia topograficzna i podstawy anatomii szczegółowej podwzgórza, przysadki mózgowej, szyszynki, tarczycy, przytarczyc, nadnerczy, trzustki, grasicy, gonad.</p> <p>Budowa układu trawiennego i gruczołów: trzustka, wątroba, ślinianki.</p>
<b>BHP</b>	<p>Organizacja ochrony pracy w zakładzie.</p> <p>Obowiązki i uprawnienia pracodawcy w zakresie bhp.</p> <p>Uprawnienia i obowiązki pracownika.</p> <p>Wypadek przy pracy.</p> <p>Pierwsza pomoc przedlekarska w nagłych wypadkach</p>
<b>Biochemia ogólna i żywności</b>	<p>Molekularne podstawy procesów życiowych, struktura komórki, katabolizm i anabolizm Energetyka procesów biochemicznych.</p> <p>Organiczne związki azotu, aminokwasy endo i egzogenne. Peptydy i białka: budowa i klasyfikacja. Budowa, działanie i znaczenie enzymów. Metabolizm związków azotowych: rozkład białek, przemiany aminokwasów, cykl mocznikowy. Rola kofaktorów enzymów oraz witamin. Witaminy- charakterystyka i funkcje witamin rozpuszczalnych w wodzie i w tłuszczach. Metabolizm witamin.</p> <p>Węglowodany: charakterystyka i funkcje. Metabolizm węglowodanów: glikoliza, fermentacje. cykl fosforanów pentoz, glukoneogeneza. Biosynteza i degradacja polisacharydów. Kwasy nukleinowe budowa i funkcje. Ekspresja genów, biosynteza białka.</p> <p>Lipidy charakterystyka i funkcje. Budowa i dynamika błony komórkowej, kanały i pompy. Metabolizm lipidów. Etapy utleniania biologicznego.</p> <p>Przegląd wybranych hormonów, ich budowy i działania. Związki o charakterze antyoksydacyjnym w aspekcie ich znaczenie dla metabolizmu komórkowego.</p> <p>Chemicznych właściwości składników żywności. Interakcje zachodzące pomiędzy poszczególnymi składnikami odżywczymi i ich wpływ na właściwości fizyko-chemiczne żywności Substancje bioaktywne w żywności.</p> <p>Regulacja i integracja metabolizmu w organizmach żywych. Molekularne podstawy wybranych chorób metabolicznych.</p> <p>Treści programowe - ćwiczenia, laboratoria</p> <p>Właściwości aminokwasów i białek oraz metody ich ilościowego oznaczania. Wpływ wybranych czynników na działanie enzymów. Ilościowe oznaczanie zawartości witaminy C. Metody oznaczania aktywności enzymów występujących w układzie pokarmowym człowieka: amylaz, proteaz oraz lipaz.</p> <p>Znaczenie pierwiastków głównych i śladowych w procesach zachodzących w organizmie, z uwzględnieniem podaży, wchłaniania i transportu. Znaczenie elektrolitów, układów buforowych i reakcji chemicznych w układach biologicznych. Zasady gospodarki wapniowej i fosforanowej w organizmie, rola hormonów w ich regulacji.</p>



	<p>Reakcje charakterystyczne węglowodanów. Analiza mono- i polisacharydów. Metabolizm glukozy i jej transport – transportery typu GLUT. Regulacja glikolizy i losy pirogronianu w zależności od typu i stanu komórki. Cykl Corich i cykl alaninowy. Ilościowe oznaczanie cukrów.</p> <p>Analiza chemiczna lipidów. Trawienie i wchłanianie lipidów. Lipoproteiny osocza i ich znaczenie biomedyczne. Ciała ketonowe i ich znaczenie biomedyczne. Metabolizmu kwasów tłuszczowych i triacylogliceroli. Biochemia związków steroidowych (cholesterol, hormony steroidowe, witamina D). Hydroliza tłuszczów i badanie aktywności lipazy.</p> <p>Chemicznych właściwości składników żywności. Brązowanie enzymatyczne i nieenzymatyczne w produktach spożywczych. Procesy psucia się tłuszczów. Fermentacje przemysłowe.</p>
<b>Chemia żywności</b>	<p>Zakres i rozwój chemii żywności – zakres chemii żywności, rozwój wiedzy o żywności, stan współczesny. Skład pierwiastkowy organizmów żywych. Elementy chemii bionieorganicznej.</p> <p>Pierwiastki budulcowe, śladowe i toksyczne. Skład elektrolitowy płynów fizjologicznych.</p> <p>Woda jako składnik żywności – fizykochemiczne właściwości wody, woda jako rozpuszczalnik w układach biologicznych, woda wewnątrzkomórkowa, aktywność wody, woda pitna.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Dodatki do żywności: budowa chemiczna i ich zakres działania – zwiększające trwałość, kształtujące cechy sensoryczne, kształtujące cechy fizyczne, dodatki skrobiowe i białkowe, dodatki bioaktywne, ułatwiające wyrób żywności, barwniki, substancje zapachowe, środki smakowo-zapachowe. Przedziały ADI.</p> <p>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.</p> <p>Reakcje chemiczne przebiegające podczas przechowywania i przetwórstwa. Skażenie żywności. Suplementy diety, odżywki i używki.</p> <p>Treści programowe - laboratoria</p> <p>Podstawowe metody analizy środków spożywczych (analiza chemiczna, mikrobiologiczna, sensoryczna. Regulamin pracowni, przepisy BHP.</p>



	<p>Techniki pracy laboratoryjnej. Jakościowa i ilościowa analiza substancji chemicznych. Obliczenia chemiczne. Zasady pobierania próbek żywności do analiz; mineralizacja i ekstrakcja próbek pochodzenia naturalnego.</p> <p>Oznaczanie zawartości wody w żywności. Badanie twardości wody. Wybrane składniki żywności i ich reakcje charakterystyczne.</p> <p>Oznaczanie zawartości cukrów redukujących, ogółem i sacharozy. Metody analityczne i instrumentalne w analizie białek. Wyodrębnianie i analiza lipidów złożonych.</p> <p>Wykrywanie witamin i związków mineralnych w produktach spożywczych; oznaczanie zawartości wapnia w jogurtach. Oznaczanie zawartości witaminy C w cytrusach.</p>
	<p>Właściwości fizykochemiczne składników odżywczych wybranych produktów spożywczych. Białka mleka – wydzielanie i badanie właściwości kazeiny. Analiza kwasów tłuszczowych.</p> <p>Procesy psucia się żywności – jełczenie oksydacyjne i hydrolityczne. Zmiany właściwości tłuszczów pod wpływem ogrzewania. Badanie przebiegu procesu karmelizacji cukrów. Przebieg denaturacji białka.</p> <p>Metody badań związków biologicznie czynnych występujących w żywności, suplementach diety i ziołach. Ekstrakcja, izolacja, ustalanie struktury związków naturalnych.</p>
<b>Ergonomia i higiena pracy dietetyka</b>	<p>Regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Podstawowe źródła prawa w Polsce i Unii Europejskiej dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy. Podstawowe definicje z zakresu prawa pracy.</p> <p>Etapy rozwoju zawodowego człowieka. Fizjologiczne aspekty pracy. Higiena pracy. Pomiar obciążenia pracą fizyczną i psychiczną. Rodzaje zmęczenia.</p> <p>Definicje, cele, zakres i rodzaje ergonomii. Podstawowy układ ergonomiczny. Czynniki materialne środowiska pracy.</p> <p>Rodzaje zagrożeń występujących w procesie pracy. Przyczyny wypadków przy pracy i postępowanie powypadkowe. Choroby zawodowe - przyczyny i sposoby zapobiegania.</p> <p>Definicje wypadków, okoliczności i przyczyny charakterystycznych wypadków oraz związana z nimi profilaktyka.</p> <p>Psychospołeczne i organizacyjne aspekty pracy dietetyka (modele podejścia do pracy, sposoby motywacji, style kierowania).</p>
<b>Filozofia z elementami etyki</b>	<p>Rys historyczny. Podstawowe działy filozofii. Przegląd podstawowych stanowisk filozoficznych w Starożytności i ich odpowiedniki w czasach późniejszych.</p> <p>Filozofia społeczna.</p> <p>Filozofia nowożytna.</p> <p>Filozofia XIX-XX wieku i w czasach współczesnych z filozofią człowieka.</p> <p>Etyka – podstawowe pojęcia: wartości, normy i oceny, powinności i cnoty moralne, ideały i sankcje moralne (sumienie). Etyka teoretyczna a stosowana. Etyka w zawodzie dietetyka.</p> <p>Różnica między moralnością a etyką. Podstawowe systemy etyczne (etyka aksjologiczna, etyka celów, etyka obowiązku, utilitaryzm, personalizm). Analiza przypadków w ramach wymienionych systemów.</p>
<b>Fizjologia człowieka</b>	<p>Wprowadzenie, terminologia fizjologiczna. Podstawowe pojęcia w naukach fizjologicznych tj. organizm, narząd, układy narządów, tkanka, komórka.</p> <p>Homeostaza, mechanizmy pozwalające na jej utrzymanie.</p>



	<p>Charakterystyka funkcji układu nerwowego centralnego i obwodowego. Funkcja mózgu, rdzenia kręgowego, nerwów obwodowych, badanie odruchów, przewodnictwo nerwowe.</p> <p>Układ wewnętrzwydzielniczy. Fizjologia i podstawy patologii.</p>
	<p>Funkcja układu krążenia (praca serca, krążenie obwodowe, zaburzenia funkcji układu krążenia).</p> <p>Czynnościowe zmiany morfologiczne we krwi. Krzepnięcie i grupy krwi, konflikt serologiczny. Rola krwi w utrzymaniu homeostazy ustrojowej. Równowaga kwasowo - zasadowa krwi.</p> <p>Charakterystyka pracy układu pokarmowego. Procesy trawienne, rola właściwego odżywiania i jego wpływ na skórę i przydatki.</p>
	<p>Treści programowe - ćwiczenia</p> <p>Funkcja układu oddechowego.</p> <p>Gospodarka wodno-elektrolitowa i konsekwencje zdrowotne odwodnienia.</p> <p>Ultrastruktura mięśni i istota skurczu mięśniowego. Rodzaje włókien mięśniowych. Pobudliwość i kurczliwość. Rodzaje skurczów mięśniowych. Refrakcja, siła skurczu. Efekt schodkowy - prawo "wszystko albo nic".</p> <p>Metody utrzymania bilansu energetycznego i kontrola masy ciała.</p> <p>Narządy wydalnicze i ich znaczenie dla organizmu. Nerki. Wydalanie przez skórę.</p>
<b>Immunologia</b>	<p>Budowa i funkcje układu odpornościowego. Komórki biorące udział w reakcjach immunologicznych.</p> <p>Odporność immunologiczna swoista i nieswoista.</p> <p>Główny układ zgodności tkankowej (MHC) i jego znaczenie medyczne.</p> <p>Odpowiedź immunologiczna - rodzaje, mechanizmy działania.</p> <p>Immunopatologia stanów zapalnych.</p> <p>Nadwrażliwości, reakcje alergiczne - patogenezę i patomechanizm.</p> <p>Przebieg odpowiedzi immunologicznej na alergen.</p> <p>Treści programowe - ćwiczenia</p> <p>Diagnostyka alergologiczna, Choroby przewodu pokarmowego o podłożu alergicznym.</p> <p>Choroby autoimmunizacyjne manifestujące się objawami pokarmowymi.</p> <p>Zasady postępowania w chorobach przewodu pokarmowego o podłożu autoimmunologicznym.</p>
<b>Język obcy (język angielski język niemiecki) - angielski</b>	<p>Career Choices and Advice in Dietetics.</p> <p>Global Recruitment &amp; Application Skills.</p> <p>Working Life: Responsibilities and Satisfaction.</p> <p>Innovation and Design in Nutrition.</p> <p>Management Styles &amp; Coaching in Healthcare.</p> <p>Crisis Management in Dietetics.</p> <p>Human Resources in Health Institutions.</p> <p>Describing Companies in the Nutrition Sector.</p> <p>Business Workshop: Investing in Health.</p> <p>Projects and Project Management in Nutrition.</p> <p>Berufswahl und Karriereberatung in der Diätetik.</p>



<p><b>Język obcy (język angielski język niemiecki) - niemiecki</b></p>	<p>Globale Bewerbung und Bewerbungsstrategien. Arbeitsleben: Aufgaben und Zufriedenheit. Innovation und Design in der Ernährung. Führungsstile und Coaching im Gesundheitswesen. Krisenmanagement in der Diätetik. Personalwesen in Gesundheitseinrichtungen. Unternehmen im Ernährungssektor beschreiben. Business-Workshop: In Gesundheit investieren. Projekte und Projektmanagement in der Ernährung.</p>
<p><b>Mikrobiologia ogólna i żywności</b></p>	<p>Czynniki ryzyka chorób zakaźnych. Klasyfikacja, budowa, znaczenie bakterii. Genetyka bakterii.</p> <p>Komensaliczna i pasożytnicza mikroflora człowieka. Normalna flora przewodu pokarmowego i jej znaczenie w podtrzymywaniu stanu zdrowia i powstawaniu chorób. Rola probiotyków i prebiotyków w profilaktyce i leczeniu schorzeń przewodu pokarmowego.</p> <p>Mechanizmy patogenezы chorób bakteryjnych. Drobnoustroje chorobotwórcze w żywności. Zatrucia pokarmowe. Przegląd najistotniejszych grup bakterii odpowiedzialnych za zatrucia pokarmowe: pałeczki jelitowe, tlenowe i beztlenowe laseczki przetrwalnikujące, gronkowce, przecinkowce, Pseudomonadaceae. Epidemiologia zakażeń przewodu pokarmowego.</p> <p>Epidemiologia. Bakterie wskaźnikowe, ogólna liczba bakterii, E. coli, pałeczki koli podobne, enterokoki, ogólna liczba Enterobacteriaceae, paciorkowce kałowe, paciorkowce grupy D. Wirusy w żywności (grupa Picornaviridae, wirus zapalenia wątroby typu A i C).</p> <p>Drobnoustroje wykorzystywane w produkcji żywności. Procesy fermentacyjne; bakterie fermentacji mlekowej, bakterie octowe i bakterie fermentacji propionowej. Charakterystyka i rola drożdży i pleśni w mikrobiologii żywności.</p> <p>Grzyby toksynotwórcze i ich toksyny.</p> <p>Treści programowe - ćwiczenia, laboratorium Regulamin pracowni. Zasady BHP obowiązujące w pracowni mikrobiologicznej. Podstawowe techniki pracy w laboratorium mikrobiologicznym. Budowa mikroskopu i technika mikroskopowania. Zasady pracy z mikroskopem. Bezpieczeństwo mikrobiologiczne żywności, normy prawne.</p> <p>Budowa komórki bakteryjnej. Cechy morfologiczne mikroorganizmów - podstawowe kształty i układy przestrzenne komórek bakterii. Preparaty przyżyciowe i utrwalone. Barwniki i metody barwienia (przyżyciowe, proste i złożone, pozytywne i negatywne).</p> <p>Czynniki fizyko-chemiczne stosowane do kontroli namnażania się i eliminacji mikroorganizmów w produkcji żywności. Wpływ różnych temperatur na wzrost wybranych szczepów wzorcowych bakterii istotnych z punktu widzenia przemysłu spożywczego. Wpływ różnych stężeń soli na wzrost wybranych szczepów wzorcowych bakterii. Wpływ pH na wzrost bakterii w żywności. Wpływ wybranych środków dezynfekujących na wzrost wybranych bakterii i grzybów. Metody i zasady skutecznej dezynfekcji. Czynniki wpływające na efektywność środków do dezynfekcji. Dezynfekcja i sterylizacja w gabinecie kosmetycznym. Higiena rąk. Flora stała, przejściowa, infekcyjna skóry rąk. Badanie czystości mikrobiologicznej rąk i skuteczności dezynfekcji rąk. Badanie skuteczności wybranych metod dezynfekcji.</p>



	<p>Podłoża stosowane do izolacji bakterii z żywności (gronkowce, pałeczki jelitowe, tlenowe i beztlenowe laseczki, pałeczki fermentacji mlekowej). Indykatory pH. Oznaczanie liczby bakterii w próbach żywności.</p> <p>Kontrola mikrobiologiczna środowiska pracy. Badanie mikrobiologicznej czystości powietrza i powierzchni.</p> <p>Mikrobiologia nabiału, wody pitnej. Analiza zdolności bakterii do hydrolizy białek na podłożu agarowym z mlekiem. Ocena zdolności rozkładu lecytyny na podłożu wzbogaconym emulsją żółtka jaja kurzego. Oznaczanie miana coli w mleku surowym, pasteryzowanym, UHT oraz w wodzie pitnej. Ocena ilości drożdży i pleśni w serze dojrzewającym.</p> <p>Mikrobiologia mięsa. Ocena jakości mikrobiologicznej produktów mięsnych: surowa tusza drobiowa, mrożona tusza drobiowa, kiełbasa surowa, kiełbasa wędzona. Podstawy oporności mikroorganizmów na antybiotyki. Zasady zapobiegania rozwojowi oporności. Metody oceny wrażliwości mikroorganizmów na antybiotyki.</p>
<b>Parazytologia</b>	<p>Podstawowe pojęcia parazytologiczne, rodzaje interakcji biocenotycznych, charakterystyka układu pasożyt-żywiciel.</p> <p>Biologia, cechy morfologiczne i systematyka pasożytów.</p> <p>Adaptacje pasożytów do rozwoju w organizmie żywiciela.</p> <p>Chorobotwórcze oddziaływanie pasożytów na organizm żywiciela.</p> <p>Postępowania dietetyczne w chorobach pasożytniczych. Badania laboratoryjne przeprowadzane w trakcie pojawienia się tych chorób.</p> <p>Treści programowe- ćwiczenia</p> <p>Diagnostyka laboratoryjna w parazytologii: rodzaje materiału, sposoby pobierania, utrwalenia i przechowywania materiału do badań parazytologicznych. Rodzaje metod diagnostycznych używanych w celu identyfikacji pasożytów.</p> <p>Metody serologiczne, ze szczególnym uwzględnieniem toksoplazmozy, toksokarozy, echinokokozy.</p> <p>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.</p>
<b>Pierwsza pomoc przedmedyczna</b>	<p>Ocena podstawowych czynności życiowych i rozpoznawanie stanów bezpośredniego zagrożenia życia. Praktyczna ocena zaburzeń czynności układu nerwowego, oddechowego i krążenia.</p> <p>Wskazania do rozpoczęcia zabiegów reanimacyjnych.</p> <p>Zasady postępowania z poszkodowanym.</p> <p>Praktyczna ocena zaburzeń czynności układu nerwowego, oddechowego i krążenia. Pierwsza pomoc w nagłych zagrożeniach sercowo-naczyniowych. Pierwsza pomoc w nagłych zagrożeniach neurologicznych.</p> <p>Proces reanimacji - zasady stosowania.</p> <p>Bezprzyrządowe sposoby zapewnienia drożności dróg oddechowych. Sztuczne oddychanie metodą usta-usta, usta-nos, za pomocą masek twarzowych oraz worków samorozprężalnych. Pozycja boczna bezpieczna. Postępowanie w zachłyśnięciu, rękoczyn Heimlicha.</p> <p>Rany i ich opatrywanie.</p> <p>Współdziałanie ze służbami ratowniczymi.</p>
<b>Podstawy chemii</b>	<p>Budowa materii oraz stany jej skupienia. Wiązania chemiczne w atomach i cząsteczkach. Masy cząsteczkowe.</p>



	<p>Podział związków chemicznych. Charakterystyka głównych grup związków nieorganicznych: pierwiastki, tlenki i nadtlenki, wodorotlenki, kwasy i sole. Złożone substancje pochodzenia nieorganicznego.</p> <p>Charakterystyka głównych grup związków organicznych: węglowodory alifatyczne i aromatyczne. Aldehydy, ketony, alkohole, etery, kwasy karboksylowe i hydroksykwas. Charakterystyka złożonych związków organicznych. Estry, tłuszcze, woski, węglowodany, terpeny i białka.</p> <p>Podstawowe związki biologicznie czynne. Substancje zapachowe. Barwniki. Witaminy. Ceramidy. Podstawowe substancje powierzchniowo czynne. Emulgatory i stabilizatory. Mydła i detergenty. Środki kondycjonujące. Konserwanty. Środki promieniochronne.</p> <p>Surowce drażniące, szkodliwe substancje chemiczne i ich wpływ na organizm i zdrowie człowieka.</p> <p>Roztwory i sposoby określania stężeń. Emulsja, zole i żele, mieszaniny. Dysocjacja, pH, bufor, elektrolity.</p>
	<p>Treści programowe - ćwiczenia</p> <p>Układ SI. Jednostki masy i objętości. Rozwiązywanie zadań związanych z przeliczaniem jednostek. Podstawowe reakcje chemiczne, równania chemiczne, wartościowość. Prawa tworzenia związków, stechiometria.</p> <p>Sposoby wyrażania i obliczania stężeń roztworów. Rozwiązywanie zadań związanych z przeliczaniem stężeń i rozcieńczaniem roztworów.</p> <p>Dysocjacja elektrolityczna. Rozwiązywanie zadań związanych z dysocjacją i hydrolizą. Odczyn roztworów substancji. Rozwiązywanie zadań związanych z wartością pH.</p> <p>Roztwory buforowe. Rozwiązywanie zadań związanych ze składem buforów, pojemnością buforową i zakresem buforowania.</p> <p>Rozwiązywanie zadań związanych z budową i reaktywnością wybranych związków chemicznych.</p> <p>Bezpieczeństwo pracy z surowcami chemicznymi. Struktura karty charakterystyki.</p>
<b>Podstawy genetyki</b>	<p>Struktura i funkcja komórki, cykl komórkowy i jego regulacja, starzenie się komórek i organizmów, śmierć komórek, sygnalizacja komórkowa.</p> <p>Materiał genetyczny komórek i jego ekspresja. Replikacja, transkrypcja, translacja i sterowanie tymi procesami.</p> <p>Struktura i funkcja genów i chromosomów; zmienność genetyczna, jej wykrywanie i mechanizmy naprawy DNA; cytogenetyka - aberracje ilościowe i strukturalne chromosomów; dziedziczenie autosomalne i związane z płcią.</p> <p>Wybrane patologie o podłożu genetycznym.</p> <p>Różnicowanie się i specjalizacja komórek; komórki macierzyste.</p> <p>Treści programowe - ćwiczenia</p> <p>Kompartymencja komórki - struktura i funkcja komórki pro i eukariotycznej.</p> <p>Połączenia międzykomórkowe, sygnalizacja i oddziaływania typu komórka - komórka, komórka - macierz zewnątrzkomórkowa. Cykl komórkowy i jego regulacja; limit Hayflicka i zjawisko skracania się telomerów. Starzenie się komórek i organizmów, śmierć komórek (apoptoza i nekroza).</p>



	<p>"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.</p> <p>Genetyka mendlowska, geny sprzężone z płcią, geny sprzężone autosomalnie, 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.</p>
<b>Podstawy komunikacji społecznej</b>	<p>Podstawy efektywnej komunikacji.</p> <p>Informowanie a przekonywanie. Dwa podstawowe typy komunikowania się.</p> <p>Efektywne komunikowanie się werbalne i niewerbalne.</p> <p>Zasady prowadzenia dyskusji w grupie. Techniki erystyczne w publicznych dyskusjach.</p> <p>Zasady i organizacja debaty.</p> <p>Konstrukcja i przygotowanie wystąpienia publicznego. Udzielanie informacji środkom masowego przekazu.</p>
<b>Podstawy zrównoważonego rozwoju</b>	<p>Wprowadzenie do zrównoważonego rozwoju.</p> <p>Wymiar ekologiczny/ środowiskowy zrównoważonego rozwoju.</p> <p>Wymiar społeczny zrównoważonego rozwoju.</p> <p>Wymiar ekonomiczny/ biznesowy zrównoważonego rozwoju i ESG.</p>
<b>Praca zespołowa z wykorzystaniem IT</b>	<p>Platforma Moodle – platforma informatyczna wspierająca organizację pracy zespołowej, komunikację oraz udostępnianie materiałów dydaktycznych.</p> <p>Narzędzia Office 365 w pracy zespołowej – wykorzystanie aplikacji wspierających współpracę w zespołach rozproszonych: dokumenty Office 365 (edytor tekstu, arkusz kalkulacyjny, prezentacja multimedialna), aplikacja OneNote, formularze MS Forms, aplikacja Planner.</p> <p>Aplikacja MS Teams jako środowisko pracy zespołowej – komunikacja synchroniczna i asynchroniczna, współdzielenie zasobów, zarządzanie zadaniami oraz integracja aplikacji wspierających pracę projektową.</p> <p>Etyczne i odpowiedzialne wykorzystanie narzędzi AI w pracy zespołowej – zasady transparentności korzystania z AI, krytyczna ocena generowanych treści, ochrona danych i własności intelektualnej oraz odpowiedzialność za rezultaty pracy zespołu.</p>
<b>Psychologia ogólna i zdrowia</b>	<p>Problematyka zdrowia i choroby w wybranych koncepcjach oraz badaniach psychologicznych.</p> <p>Psychologiczne aspekty zdrowia – osobowość (samoocena, obraz siebie, poziom neurotyzmu i inne), temperament, emocje, motywacje, zachowanie człowieka.</p> <p>Psychologiczne determinanty genezy oraz rozwoju chorób psychosomatycznych.</p> <p>Współczesne koncepcje stresu. Psychologiczne i somatyczne uwarunkowania i konsekwencje stresu.</p> <p>Radzenie sobie ze stresem, budowanie odporności psychicznej.</p>
<b>Technologia informacyjna</b>	<p>Podstawowe idee technologii informacyjnej.</p> <p>Wykorzystanie komputera, internetu - zasady i bezpieczeństwo.</p> <p>Przetwarzanie tekstu.</p>

	<p>Arkusze kalkulacyjne.</p> <p>Prezentacje multimedialne.</p>
<b>WF (studia stacjonarne)</b>	<p>Bhp na zajęciach, zasady treningu siłowego z obciążeniem. Obsługa sprzętu na siłowni; Asekuracja podczas ćwiczeń; Rozgrzewka ogólna; Rozgrzewka specjalna na poszczególne partie mięśniowe.</p> <p>Podstawowe metody treningu siłowego. Trening obwodowy wykorzystaniem obciążenia własnego ciała; Trening obwodowy na atlasie; Trening obwodowy na przyrządach z obciążeniem; Trening obwodowy z hantlami; Trening stacjonarny kształtujący podstawowe partie mięśniowe tj. mięśnie ramion, nóg, grzbietu, brzucha; Trening na rozwój masy mięśniowej; Trening siły maksymalnej; Trening mocy tzw. siły dynamicznej; Zasady treningu izometrycznego.</p> <p>Ćwiczenia aerobowe (tlenowe). Ćwiczenia anaerobowe (beztlenowe).</p> <p>Zasady wysiłku tlenowego; Ćwiczenia na bieżni, elipsie, rowerze stacjonarnym; Zasady ćwiczeń siłowych (beztlenowych).</p> <p>Podstawowe ćwiczenia na poszczególne grupy mięśniowe. Trening kształtujący mięśnie brzucha; Trening kształtujący mięśnie klatki piersiowej; Trening kształtujący mięśnie nóg; Trening kształtujący mięśnie ramion; Trening kształtujący mięśnie obręczy barkowej; Trening kształtujący mięśnie grzbietu; Trening kształtujący mięśnie tydek.</p> <p>Trójbój siłowy.</p> <p>Przysiad ze sztangą; Wyciskanie sztangi leżąc; „martwy ciąg”.</p> <p>Pierwsza pomoc w nagłych przypadkach.</p> <p>Pierwsza pomoc przedlekarska: Urazy i rozstroje organizmu, złamanie, zwichnięcie, utrata przytomności, omdlenie.</p>
<b>GRUPA ZAJĘĆ KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO</b>	
<b>Alergie i nietolerancje pokarmowe</b>	<p>Podstawy immunologii, rodzaje alergii, wpływ alergii na funkcjonowanie organizmu.</p> <p>Etiopatogeneza i przebieg chorób alergicznych. Diagnostyka i leczenie chorób alergicznych.</p> <p>Etiopatogeneza i przebieg nietolerancji pokarmowej. Diagnostyka i leczenie nietolerancji pokarmowej.</p> <p>Czynniki ryzyka, alergeny w środowisku i żywności, objawy, pierwsza pomoc, odczulanie, monitoring skuteczności leczenia.</p> <p>Diety stosowane podczas leczenia alergii i nietolerancji pokarmowych. Układanie diet dla pacjentów.</p> <p>Alergie krzyżowe, postępowanie i leczenie. Alergie wielopokarmowe.</p> <p>Przygotowanie zaleceń dietetycznych – choroba Hashimoto, AZS, celiakia. Zalecenia dietetyczne dla dzieci dorosłych, seniorów, kobiet w ciąży i karmiących cierpiących na alergię.</p> <p>Psychologiczny i społeczny aspekt chorób o podłożu alergicznym u dorosłych i dzieci.</p>
<b>Analiza i ocena jakości żywności</b>	<p>Pojęcie analizy i jakości żywności, jakość zdrowotna i handlowa. Znaczenie analizy i oceny żywności w łańcuchu żywnościowym. Metody stosowane w analizie i ocenie jakości żywności. Zasady walidacji metod.</p> <p>Skład chemiczny żywności. Woda, białka, tłuszcze, węglowodany oraz ich właściwości fizykochemiczne wykorzystywane w analizie jakości żywności.</p>



	<p>Metody oznaczenia białek, sacharydów, tłuszczów oraz zawartości wody i zanieczyszczeń żywności. Opracowanie i interpretacja wyników analiz.</p> <p>Analiza żywności a systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności. Urzędowa kontrola żywności w Polsce i Unii Europejskiej.</p> <p>Prawo żywnościowe, GLP i akredytacja laboratoriów (ISO 17025).</p> <p>Treści programowe - Laboratorium</p> <p>Zasady pobierania i przygotowywania próbek żywności do analizy.</p> <p>Analiza sensoryczna i organoleptyczna żywności.</p> <p>Metody chemiczne i instrumentalne w analizie żywności.</p> <p>Metody oznaczania podstawowych składników żywności.</p> <p>Oznaczenie zawartości wody i suchej masy, gęstości i lepkości oraz kwasowości w wybranych produktach spożywczych.</p> <p>Oznaczenie zawartości białka, tłuszczów, węglowodanów, popiołu i składników mineralnych w produktach spożywczych.</p>
<b>Bioetyka i etyka zawodu dietetyka</b>	<p>Etyka – tradycja, podział, główne stanowiska. Etyczne problemy współczesności.</p> <p>Etyka ogólna, zawodowa a moralność. Rodzaje etyk zawodowych. Kształtowane się etyki jako samodzielnej dziedziny wiedzy. Wybrane szkoły filozoficzno-etyczne. Zakres problemów analizowanych przez etyków; znaczenie bioetyki w życiu zawodowym i codziennym.</p> <p>Zasady etyki medycznej (wg Childressa i Beauchampa).</p> <p>Bioetyka – wprowadzenie; wybrane procedury medyczne i ich ujęcie w aspekcie moralności. Problem/dylemat moralny w pracy dietetyka.</p> <p>Przestrzeganie praw pacjenta jako powinność moralna dietetyka.</p> <p>Etyka badań naukowych.</p> <p>Socjokulturowe i etyczne korelaty zdrowia i choroby.</p>
<b>Diagnostyka laboratoryjna</b>	<p>Wprowadzenie do diagnostyki laboratoryjnej. Pojęcie normy, wartości referencyjnych wybranych parametrów. Ocena czułości, swoistości i interferencji testów diagnostycznych.</p> <p>Rodzaje materiału biologicznego wykorzystywanego w diagnostyce laboratoryjnej. Sposoby pobierania materiału biologicznego. Czynniki wpływające na wynik badania laboratoryjnego.</p> <p>Badania diagnostyczne z zakresu hematologii, koagulologii. Badania diagnostyczne z zakresu biochemii.</p> <p>Badania diagnostyczne z zakresu analityki ogólnej. Badania diagnostyczne z zakresu genetyki.</p> <p>Zaburzenia metaboliczne. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń gospodarki białkowej, węglowodanowej, lipidowej i zaburzeń bilansu energetycznego organizmu.</p> <p>Diagnostyka i monitorowanie terapii chorób metabolicznych: cukrzyca, miażdżyca, otyłość.</p> <p>Parametry wykorzystywane w diagnostyce laboratoryjnej schorzeń przewodu pokarmowego i zaburzeń wchłaniania.</p> <p>Treści programowe - ćwiczenia/laboratorium</p> <p>Podstawowe metody i aparatura stosowane w diagnostyce laboratoryjnej w oznaczaniu wybranych parametrów biochemicznych. Sposoby pobierania materiału biologicznego.</p> <p>Ocena czułości, swoistości i interferencji testów diagnostycznych.</p> <p>Ocena przypadków klinicznych z wykorzystaniem badań diagnostycznych z zakresu hematologii, koagulologii i biochemii.</p>



	<p>Ocena przypadków klinicznych z wykorzystaniem badań diagnostycznych z zakresu analityki ogólnej i genetyki.</p> <p>Charakterystyka krwi pełnej, osocza, surowicy. Morfologia krwi obwodowej i interpretacja wyników. Ocena równowagi kwasowo-zasadowej i wodno elektrolitowej oraz stanu nawodnienia organizmu.</p> <p>Oznaczanie wybranych enzymów, hormonów, metabolitów w ocenie układu pokarmowego. Zmiany wyników zależne od rodzaju stosowanych diet.</p>
<b>Dietetyka pediatryczna</b>	<p>Żywienie naturalne niemowląt. Korzyści zdrowotne karmienia piersią. Przeciwwskazania do żywienia naturalnego. Żywienie sztuczne.</p> <p>Żywienie wcześniaków i dzieci z niską masą urodzeniową.</p> <p>Żywienie dzieci w pierwszym roku życia. Zalecenia dotyczące suplementacji diety.</p> <p>Żywienie dzieci w wieku 13-36 m-cy. Organizacja i zasady żywienia zbiorowego w żłobkach.</p> <p>Żywienie dzieci starszych – rola lekarza, specyfika żywienia w zależności od wieku, kształtowanie właściwych nawyków żywieniowych.</p> <p>Żywienie młodzieży w wieku szkolnym – potrzeby żywieniowe organizmu dorastającego, zmiany masy ciała w okresie skoku pokwitaniowego.</p> <p>Żywienie w biegunce ostrej i przewlekłej u dzieci. Zasady żywienia dzieci z brakiem apetytu i wymiotami. Otyłość i zespół metaboliczny- zasady żywienia.</p> <p>Żywienie w alergiach pokarmowych. Diety hipoantygenowe i eliminacyjne. Postępowanie dietetyczne wobec dzieci z chorobami wątroby i dróg żółciowych.</p> <p>Zasady żywienia dziecka z refluksem żołądkowo- przełykowym.</p> <p>Żywienie dzieci w okresie ostrym i przewlekłym choroby trzewnej.</p> <p>Żywienie w nieswoistych stanach zapalnych jelit u dzieci i młodzieży.</p> <p>Zasady żywienia dziecka chorego na mukowiscydozę. Rola diety w leczeniu fenyloketonurii i galaktozemii. Żywienie dzieci z chorobami neurologicznymi. Rola diety ketogennej.</p> <p>Treści programowe - ćwiczenia</p> <p>Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych niemowląt.</p> <p>Planowanie i bilansowanie posiłków uzupełniających dla dzieci zdrowych.</p> <p>Ocena stanu odżywienia i potrzeb żywieniowych dzieci w wieku 12-36 m-cy. Organizacja żywienia zbiorowego w żłobkach.</p> <p>Zasady bilansowania posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym – ocena posiłków pod kątem realizacji obowiązujących norm i zaleceń żywieniowych.</p> <p>Zasady bilansowania jadłospisów dla dzieci w wieku szkolnym. Nadmiary i niedobory pokarmowe w diecie dzieci i młodzieży.</p> <p>Ocena jadłospisów przy użyciu metod teoretycznych (ocena jakościowa) na podstawie rozmowy z pacjentem lub jego rodzicami, wstępna ocena prawidłowości stosowanego żywienia, proponowane modyfikacje diety wg zasad racjonalnego żywienia.</p> <p>Wykonanie pomiarów antropometrycznych. Zastosowanie biopiedancji elektrycznej w dietetyce pediatrycznej – analiza składu ciała. Interpretacja wyników analiz składu ciała dzieci w wieku szkolnym.</p> <p>Komponowanie jadłospisów dla pacjentów z alergią pokarmową , nietolerancją laktozy i chorobą trzewną, chorobami neurologicznymi.</p> <p>Komponowanie jadłospisów dla przykładowych pacjentów z niedożywieniem i otyłością, nieswoistymi chorobami jelit.</p>



<p><b>Dietoprofilaktyka i dietoterapia</b></p>	<p>Epidemiologia chorób cywilizacyjnych – podstawowe pojęcia, definicje oraz czynniki ryzyka chorób cywilizacyjnych. Farmakologiczne i nefarmakologiczne metody terapii chorób cywilizacyjnych, w tym interwencje oparte na zmianie stylu życia. Omówienie wybranych chorób metabolicznych, w tym cukrzycy, zespołu metabolicznego, dyslipidemii, nadwagi i otyłości, hiperurykemii i dny moczanowej, wybranych chorób tarczycy i insulinooporności. Przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania oraz założenia dietetyczne. Charakterystyka dietetycznych środków specjalnego żywieniowego przeznaczenia. Przegląd diet stosowanych w określonych zaburzeniach metabolicznych – wady i zalety wybranych modeli dietetycznych, omówienie skuteczności stosowania diet o zmienionej proporcji makroskładników, w tym niskowęglowodanowych i wysokotłuszczowych. Żywność w profilaktyce wybranych jednostek cywilizacyjnych i żywieniowo zależnych, w tym omówienie czynników dietetycznych i pozażywnościowych w profilaktyce nadwagi i otyłości. Charakterystyka dietetycznych środków specjalnego żywieniowego przeznaczenia oraz omówienie wpływu stylu życia. Profilaktyka i zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach układu pokarmowego, w tym zaburzeniach składu mikrobioty jelitowej, zespołach jelita drażliwego, nieswoistych chorobach zapalnych jelit. Zalecenia żywieniowe dla optymalizacji zdrowia neurologicznego. Znaczenie diety w redukcji stanu zapalnego i wspieraniu regeneracji układu nerwowego, w tym postępowanie dietetyczne w depresji. Rola dietoterapii w modulacji odporności i wsparciu pacjentów z chorobami autoimmunologicznymi. Wpływ żywienia na funkcjonowanie układu hormonalnego i metabolizm w kontekście profilaktyki i terapii dietetycznej</p> <p>Epidemiologia chorób cywilizacyjnych – podstawowe pojęcia, definicje oraz czynniki ryzyka chorób cywilizacyjnych. Farmakologiczne i nefarmakologiczne metody terapii chorób cywilizacyjnych, w tym interwencje oparte na zmianie stylu życia. Omówienie wybranych chorób metabolicznych, w tym cukrzycy, zespołu metabolicznego, dyslipidemii, nadwagi i otyłości, hiperurykemii i dny moczanowej, wybranych chorób tarczycy i insulinooporności. Przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania oraz założenia dietetyczne. Charakterystyka dietetycznych środków specjalnego żywieniowego przeznaczenia. Przegląd diet stosowanych w określonych zaburzeniach metabolicznych – wady i zalety wybranych modeli dietetycznych, omówienie skuteczności stosowania diet o zmienionej proporcji makroskładników, w tym niskowęglowodanowych i wysokotłuszczowych.</p>
<p><b>Diety alternatywne</b></p>	<p>Charakterystyka alternatywnych modeli żywienia. Charakterystyka żywieniowa i ocena wartości odżywczej popularnych w prasie i Internecie diet alternatywnych (diety nisko węglowodanowe, wysokotłuszczowe, wysokobiałkowe, jednoskładnikowe, rygorystyczne, rozdzielne, okresowe głodówki).</p> <p>Charakterystyka diety Atkinsa i Kwaśniewskiego. Dieta dr Haya – zasada nie łączenia makroskładników. Charakterystyka diety Kopenhaskiej. Planowanie żywienia w niekonwencjonalnych dietach odchudzających – dieta Diamondów, dieta Montignac.</p> <p>Diety wegetariańskie, wegańskie i ich odmiany – bezpieczeństwo ich stosowania w różnych grupach populacyjnych.</p> <p>Charakterystyka popularnych diet redukujących masę ciała: dieta wolumetryczna, Kliniki Mayo, ZONE. Podstawowe zasady diety makrobiotycznej. Charakterystyka diety chronometrycznej.</p>



	<p>Analiza jadłospisów diet niskowęglowodanowych – dieta Dukana , Cykliczna Dieta Ketogeniczna, dieta dr Lutza, dieta dr Ellisa.</p> <p>Analiza wartości odżywczej wybranych diet niekonwencjonalnych: dieta szwedzka, dieta hollywoodzka, dieta francuska, dieta hinduska, dieta księżycowa. Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych diet niekonwencjonalnych w różnych grupach populacyjnych.</p> <p>Planowanie żywienia w niekonwencjonalnych dietach związanych ze zmianą stylu przyrządzania pokarmów – dieta 5 przemian, dieta RAW i inne diety włączające surowe pokarmy.</p> <p>Skuteczność i potencjalne zagrożenia wynikające z długotrwałego stosowania diet alternatywnych na podstawie polskich i międzynarodowych wyników badań.</p> <p>Przygotowanie zbilansowanych pod względem składników odżywczych jadłospisów zgodnych z zasadami wybranych diet alternatywnych.</p>
<b>Działalność gospodarcza w dietetyce</b>	<p>Podstawy prawne prowadzenia działalności gospodarczej. Etapy zakładania, prowadzenia i likwidacji działalności gospodarczej.</p> <p>Podstawowe pojęcia ekonomiczne dla przedsiębiorców, podstawy makro i mikro - ekonomiczne. Podstawowe zasady współpracy z urzędami skarbowym oraz ZUS.</p> <p>Zalety i wady wykonywania zawodu dietetyka w formie działalności gospodarczej w porównaniu z wykonywaniem zawodu w formie umowy o pracę.</p> <p>Zarządzanie zasobami ludzkimi w przedsiębiorstwach i rozwiązywanie konfliktów.</p> <p>Metody analizy przychodów i rachunku kosztów w przedsiębiorstwach. Mechanizmy finansowania wybranych elementów systemu ochrony zdrowia.</p>
<b>Edukacja zdrowotna i żywieniowa</b>	<p>Cele i zadania edukacji żywieniowej. Podstawy prawne i teoretyczne edukacji zdrowotnej i żywieniowej. Organizacja poradnictwa żywieniowego.</p> <p>Metodyka edukacji żywieniowej. Interaktywne metody przekazywania wiedzy. Komunikowanie interpersonalne w edukacji żywieniowej i poradnictwie dietetycznym.</p> <p>Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży. Kształtowanie prawidłowych nawyków żywieniowych. Edukacja żywieniowa w jednostkach opieki zdrowotnej.</p> <p>Wpływ środków masowego przekazu na żywieniu człowieka. Ocena rzetelności medialnych informacji prozdrowotnych . Analiza treści reklam produktów spożywczych.</p> <p>Mechanizmy kształtowania postaw i zachowań żywieniowych. Determinanty przyrodnicze, kulturowe, religijne i ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Psychologiczne i społeczne uwarunkowania zachowań żywieniowych.</p> <p>Edukacja prozdrowotna w różnych środowiskach. Edukacja żywieniowa w rodzinie, przedszkolu, szkole.</p> <p>Charakterystyczne zachowania żywieniowe młodzieży. Etapy edukacji żywieniowej młodzieży. Czynniki warunkujące zmianę postaw wobec żywności i żywienia u młodzieży.</p> <p>Metody oceny efektywności prowadzonej edukacji żywieniowej. Sposoby konstruowania materiałów edukacyjnych.</p>
<b>Farmakologia i farmakoterapia</b>	<p>Definicja leku, rodzaje leków ze względu na pochodzenie, formy farmaceutyczne leków, drogi podawania.</p> <p>Farmakodynamika leków. Losy leku w organizmie - mechanizmy działania, wchłanianie, dystrybucja, drogi wydalania, metabolizm, działania niepożądane. Monitorowanie stężenia leków, indywidualizacja farmakoterapii.</p>



	<p>Molekularne i komórkowe mechanizmy działania leków. Działanie farmakologiczne, działania niepożądane, interakcje leków.</p> <p>Interakcje między lekami a składnikami pokarmowymi.</p>
	<p>Farmakoterapia dzieci i osób starszych. Suplementacja witamin u dzieci i osób starszych.</p> <p>Cukrzyca – metody leczenia, stosowane leki. Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Leczenie chorób metabolicznych.</p> <p>Leczenie otyłości. Anoreksja, bulimia – metody leczenia. Leczenie niedożywienia. Żywnienie do- i pozajelitowe, mieszanki odżywcze.</p> <p>Narkotyczne i nienarkotyczne leki przeciwbólowe. Leki wpływające na ośrodkowy układ nerwowy (psychotropowe, nasenne i uspokajające, stosowane w chorobach neurodegeneracyjnych).</p> <p>Chemioterapia nowotworów. Chemioterapia zakażeń. Leki immunosupresyjne – wskazania do stosowania, interakcje z pożywieniem.</p> <p>Wpływ farmakoterapii i pożywienia na wyniki badań diagnostycznych.</p> <p>Terapia stanów nagłych i postępowanie farmakologiczne w ostrych zatruciach lekami.</p> <p>Uzależnienie lekowe. Farmakoterapia uzależnienia od nikotyny, alkoholu, opiatów.</p>
<b>Higiena i toksykologia żywności</b>	<p>Higiena produkcji żywności. Zanieczyszczenie żywności i ryzyko zdrowotne - zasady analizy ryzyka i badań toksykologicznych.</p> <p>Prawo unijne w zakresie bezpieczeństwa żywności.</p> <p>Substancje antyodżywcze występujące w żywności oraz substancje celowo dodawane do żywności.</p> <p>Zanieczyszczenia chemiczne żywności, substancje toksyczne, metale ciężkie. Zanieczyszczenia żywności dioksynami, polichlorobifenylami.</p> <p>Zanieczyszczenia żywności antybiotykami, lekami weterynaryjnymi, sterydami.</p> <p>Zanieczyszczenia żywności pochodzenia biologicznego.</p> <p>Zanieczyszczenia pochodzenia roślinnego: pestycydy, azotany.</p> <p>Skażenia radiologiczne żywności. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności.</p>
<b>Interakcje leków z żywnością</b>	<p>Wprowadzenie do zagadnień z zakresu farmakokinetyki leków. Losy leków w organizmie – wyjaśnienie zjawisk dystrybucji, biotransformacji, wydalania leków z organizmu oraz określenie czynników modulujących te przemiany.</p> <p>Mechanizm działania leków. Omówienie problematyki toksyczności leków, w tym występowania działań niepożądanych. Wyjaśnienie zjawiska okna terapeutycznego.</p> <p>Interakcje leków ze składnikami pożywienia. Rodzaje interakcji. Interakcje farmakokinetyczne na poziomie wchłaniania i dystrybucji.</p> <p>Wpływ nieprawidłowego stanu odżywienia na ryzyko występowania interakcji. Interakcje na poziomie metabolizmu. Interakcje na poziomie wydalania leków, białka transportujące leki.</p> <p>Wpływ leków na stan odżywienia chorego. Leki modulujące apetyt. Wpływ leków na przemiany składników pożywienia w organizmie.</p> <p>Interakcje leków z ziołami. Interakcje leków z suplementami diety. Efekty farmakologiczne alkoholu, metabolizm, przyczyny interakcji leków z alkoholem, zmiany działania leków przez alkohol. Przykłady interakcji farmakodynamicznych oraz farmakokinetycznych leków z alkoholem.</p>



	<p>Działania niepożądane leków: polekowe zaburzenia OUN, polekowe zaburzenia układu pokarmowego i moczowego, zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej, polekowe zaburzenia układu krwionośnego, krążenia.</p>
<p><b>Kliniczny zarys chorób</b></p>	<p>Podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej. Diagnostyka i zasady leczenia chorób wewnętrznych. Technika prowadzenia wywiadu z uwzględnieniem zakresu przebytych chorób, wykonywanej pracy, chorób w rodzinie, stosowanych używek i nawyków żywieniowych. Podstawowe metody służące do oceny stanu zdrowia i stanu odżywienia.</p> <p>Cukrzyca: epidemiologia, rozpoznanie, typy cukrzycy, zaburzenia wydzielania insuliny, działanie insuliny; obraz kliniczny poszczególnych typów cukrzycy. Leczenie cukrzycy. Ocena skuteczności leczenia. Powikłania cukrzycy ostre i przewlekłe: śpiączki cukrzycowe, makro i mikroangiopatie, neuropatia.</p> <p>Choroby układu krążenia: epidemiologia, obraz kliniczny, podstawy postępowania, zasady leczenia (w tym leczenie nefarmakologiczne): niewydolność serca, choroba niedokrwienna i zawał serca, zaburzenia rytmu serca, nadciśnienie tętnicze, żylna choroba zakrzepowo zatorowa, zatorowość płucna, miażdżycza, następstwa. Leczenie dietetyczne w chorobach układu krążenia, w tym dieta DASH i dieta śródziemnomorska.</p> <p>Symptomatologia ogólna chorób układu oddechowego: epidemiologia, obraz kliniczny, podstawy diagnostyki i postępowania: zapalenia oskrzeli, płuc i opłucnej, rak płuca, gruźlica, zespół bezdechu sennego, astma/POCHP, mukowiscydoza, przewlekła niewydolność oddechowa. Czynniki ryzyka chorób układu oddechowego.</p> <p>Symptomatologia ogólna chorób układu pokarmowego: epidemiologia, obraz kliniczny, wpływ na stan odżywienia, podstawy rozpoznawania i postępowania, w tym leczenie nefarmakologiczne: choroby przełyku, żołądka, jelita cienkiego i grubego. Nowotwory przewodu pokarmowego, choroby wątroby i dróg żółciowych, choroby trzustki. Czynniki ryzyka chorób układu pokarmowego. Leczenie dietetyczne w zależności od zaawansowania choroby.</p> <p>Symptomatologia ogólna i diagnostyka chorób układu dokrewnego i chorób metabolicznych. Czynniki ryzyka chorób układu dokrewnego i chorób metabolicznych.</p> <p>Symptomatologia ogólna chorób układu nerwowego. Diagnostyka schorzeń układu nerwowego. Typowe zespoły uszkodzeń neurologicznych. Czynniki ryzyka chorób układu nerwowego.</p> <p>Choroby nerek i dróg moczowych: epidemiologia, etiologia, obraz kliniczny, podstawy rozpoznawania i terapii z uwzględnieniem leczenia nefarmakologicznego: kamica nerkowa, kłębuszkowe i odmiedniczkowe zapalenia nerek, ostra i przewlekła niewydolność nerek, nowotwory.</p> <p>Nowotwory – ogólna charakterystyka, symptomatologia i diagnostyka. Leczenie dietetyczne u pacjentów onkologicznych. Dieta w okresie chemioterapii. Zapobieganie biegunkom i wymiotom.</p> <p>Symptomatologia ogólna i diagnostyka chorób zakaźnych i pasożytniczych. Czynniki ryzyka zakażenia, zarażenia. Rola układu odpornościowego w zakażeniach i odporności poszczepiennej.</p> <p>Wybrane choroby żywieniowo-zależne; nadwaga i otyłość, jadłowstręt psychiczny, bulimia. Nadwaga i otyłość jako epidemia współczesnej cywilizacji. Profilaktyka w zakresie czynników ryzyka oraz postępowanie dietetyczne i farmakologiczne.</p> <p>Odrębności etiopatogenezy, przebiegu, terapii i problemy diagnostyczne chorób w wieku podeszłym. Problem wielochorobowości i polipragmazji u osób starszych.</p>



<p><b>Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia</b></p>	<p>Metody oceny sposobu żywienia. Omówienie metod ilościowych, jakościowych oraz jakościowo-ilościowych. Analiza zasad wyboru, zalet i ograniczeń każdej z metod.</p> <p>Metody oceny stanu odżywienia. Omówienie i rola wywiadu chorobowo-żywniowego związanego ze stylem życia, pomiarów antropometrycznych oraz analiz biochemicznych. Zastosowanie różnych wskaźników do oceny ryzyka zdrowotnego. Interpretacja wyników, ocena jakości diety oraz znaczenie kliniczne.</p> <p>Metody oceny stopnia niedożywienia. Omówienie rodzajów niedożywienia oraz rozpoznanie. Wybrane wskaźniki laboratoryjne niedożywienia. Omówienie narzędzi do oceny stanu odżywienia pacjenta.</p> <p>Ocena niedoborów i nadmiarów składników odżywczych (makroskładniki, witaminy, składniki mineralne) oraz omówienie klinicznych objawów niedoborów i nadmiarów.</p> <p>Badania laboratoryjne przydatne 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. 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.</p> <p>Normy żywienia. Ocena spożycia makroskładników, wybranych witamin i składników mineralnych, elektrolitów, soli oraz wody z zastosowaniem aktualnie obowiązujących wartości referencyjnych.</p>
<p><b>Ochrona i promocja zdrowia</b></p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Zasady tworzenia programu promocji zdrowia oraz celów w programie promocji zdrowia. Metody ewaluacji programów promocji zdrowia. Interdyscyplinarność zespołu realizatorów programu promocji zdrowia.</p> <p>Omówienie wybranych programów promocji zdrowia z uwzględnieniem poszczególnych elementów ich konstrukcji. Narzędzia ewaluacji programu promocji zdrowia. Modele oceny jakości programu promocji zdrowia.</p> <p>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.</p>
<p><b>Organizacja pracy dietetyka</b></p>	<p>Podstawy organizacji pracy. Prawna ochrona pracy. Zasady higieny i przepisy BHP, przepisy przeciwpożarowe.</p> <p>Kształcenie dietetyków w Polsce, specjalizacje, zadania zawodowe i miejsca pracy dietetyków. Ryzyko zawodowe na stanowisku dietetyka (szacowanie ciężkości i prawdopodobieństwa następstw, identyfikacja i wartościowanie ryzyka, opis i wymagania dla stanowiska pracy).</p>



	<p>Organizacja stanowiska pracy dietetyka w różnych zakładach pracy. Specyfikacja działalności gastronomicznej i podstawowe rodzaje zakładów gastronomicznych.</p> <p>Projektowanie stanowiska pracy zgodnie z zasadami ergonomii. Stanowisko pracy w zakładach gastronomicznych. Zakres prac na poszczególnych stanowiskach.</p> <p>Podstawy Systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywności Zwierząt (RASFS) - podstawy prawne działania systemu, zasady jego funkcjonowania, rodzaje powiadomień.</p> <p>Dobra Praktyka Produkcyjna i Dobra Praktyka Higieniczna (GMP, GHP). Tworzenie dokumentacji systemu GHP i GMP, analiza krytycznych punktów kontrolnych.</p> <p>Zachowanie i wygląd pracowników placówek żywienia – kultura osobista, etyka, ubiór pracowników.</p>
<b>Podstawy dietetyki</b>	<p>Systemy dietetyczne w Polsce i na świecie. Zasady prawidłowego odżywiania człowieka. Zasady planowania i monitorowania sposobu żywienia ludzi chorych.</p> <p>Przeprowadzanie wywiadu z pacjentem (medyczny, żywieniowy, stylu życia). Obliczenia dietetyczne (BMI, WHR, PPM, CPM, stopień redukcji).</p> <p>Ustalanie zapotrzebowania na energię osób chorych. Zasady komponowania jadłospisów dietetycznych oraz konstruowania racji pokarmowych, z wykorzystaniem technik i narzędzi komputerowych.</p> <p>Zalecenia i standardy postępowania dietetycznego w otyłości, miażdżycy, cukrzycy, niedokrwistości, osteoporozie, chorobach przewodu pokarmowego, ostrych i przewlekłych chorobach wątroby oraz chorobach pęcherzyka żółciowego.</p> <p>Podstawy dietoterapii w wybranych schorzeniach obejmującej: modyfikacje zawartości energii oraz proporcji makro i mikrośladników pokarmowych, dobór zalecanych produktów, wybór odpowiedniej techniki kulinarnej, modyfikacje konsystencji.</p>
<b>Podstawy żywienia człowieka</b>	<p>Cele i zadania nauki o żywieniu. Rys historyczny ewolucji odżywiania. Problemy żywieniowe świata i Polski. Organizacje międzynarodowe do spraw wyżywienia ludności.</p> <p>Potrzeby energetyczne organizmu człowieka. Energia pożywienia. Normy żywieniowe w Polsce i Unii Europejskiej. Rodzaje norm i ich zastosowanie.</p> <p>Żywność jako źródło węglowodanów, tłuszczów, białka. Składniki mineralne, witaminy, woda – znaczenie w organizmie.</p> <p>Budowa układów związanych z przyswajaniem pokarmu. Spożywanie pokarmu – mechanizmy regulacyjne. Przyswajanie pokarmu i transport składników odżywczych.</p> <p>Trawienie i wchłanianie pokarmów. Katabolizm i anabolizm. Podział produktów spożywczych. Tabele składu i wartości odżywczej żywności. Zmiany wartości odżywczej produktów trakcie przechowywania i przetwarzania.</p> <p>Żywność wzbogacona i żywność funkcjonalna, bioaktywna. Substancje celowo dodawane do żywności, zanieczyszczenia chemiczne, fizyczne oraz mikrobiologiczne w żywności. Substancje antyodżywcze.</p> <p>Zasady planowania żywienia różnych grup ludności.</p>



<b>Praktyka zawodowa 1</b>	Poznanie regulaminów placówki oraz zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej. Zaznajomienie z organizacją oddziałów szpitalnych oraz przychodni przyszpitalnych/ przyklinicznych.
	Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom. Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie szpitala.
	Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego na oddziałach szpitalnych. Przeprowadzanie wywiadu (wywiad żywieniowy), oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta. Uczestniczenie w konsultacjach wielospecjalistycznych.
	Udział w wydawaniu posiłków dla chorych hospitalizowanych. Uczestniczenie w wizytach lekarskich, odprawach pielęgniarskich, wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych. Wykonywanie opieki nad chorym hospitalizowanym – pomoc w karmieniu.
<b>Praktyka zawodowa 2</b>	Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych (poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych) oraz diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji.
	Poznanie regulaminów placówki i zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce. Zapoznanie z organizacją żywienia na terenie placówki.
	Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych. Zaznajomienie z organizacją oddziału pediatrycznego lub placówki opiekuńczo-wychowawczej/oświatowej.
<b>Praktyka zawodowa 3</b>	Udział w wydawaniu posiłków dla dzieci. Pomoc w karmieniu dzieci.
	Uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów hospitalizowanych lub jadłospisów w placówkach opiekuńczo-wychowawczych/oświatowych. Uczestniczenie w opracowaniu diet indywidualnych dla dzieci po hospitalizacji.
	Poznanie strategii i metod promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzonych w danej placówce.
	Zapoznanie z organizacją pracy i regulaminami obowiązującymi na terenie placówki. Zapoznanie z zasadami prowadzenia dokumentacji w danej placówce.
<b>Praktyka zawodowa 3</b>	Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej.
	Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem. Czynny udział w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów.
	Zapoznanie się z rodzajem diet stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta zgodnie z zaleceniami lekarza.
	Przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych, jadłospisów dla pacjentów.
<b>Praktyka zawodowa 3</b>	Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych z wyliczeniem wartości odżywczej i energetycznej dla wskazanej jednostki chorobowej.
	Prowadzenie poradnictwa dietetycznego dla różnych grup pacjentów oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów zgłaszających się do poradni dietetycznej.
<b>Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia</b>	Definicja prawa, źródła prawa, ekonomika ochrony zdrowia; syntetyczne mierniki oceny stanu zdrowia; analizy ekonomiczne w ochronie zdrowia.



	<p>Rynek w ochronie zdrowia. Popyt, podaż, równowaga rynkowa, mechanizm rynkowy. Rynek świadczeń zdrowotnych – możliwości i ograniczenia, interwencjonizm państwowy.</p> <p>Systemy organizacji i finansowania ochrony zdrowia. Syntetyczna ocena funkcjonowania systemów ochrony zdrowia. Ekonomia i efektywność świadczeń zdrowotnych – aspekty prawne.</p> <p>System ochrony zdrowia w Polsce. Zasady systemu powszechnego ubezpieczenia zdrowotnego, konstytucyjna gwarancja prawa do ochrony zdrowia.</p> <p>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.</p> <p>Narodowe rachunki zdrowia, wydatki publiczne i niepubliczne na ochronę zdrowia w Polsce, rola państwa, samorządów i organizacji pozarządowych w finansowaniu ochrony zdrowia.</p> <p>Prawa pacjenta, regulacje wykonywania zawodów medycznych, system informacji w ochronie zdrowia, zdrowie publiczne.</p>
	<p>Czas pracy w zakładach opieki zdrowotnej – aspekty prawne.</p> <p>Kontraktowanie świadczeń medycznych przez podmioty publiczne i prywatne. Standardy usług medycznych w Polsce i w Unii Europejskiej – warunki prawne koszty i korzyści.</p> <p>Zamówienia publiczne w sektorze ochrony zdrowia. Zmiany systemowe sektora ochrony zdrowia a rynek zamówień publicznych.</p> <p>Marketing i zarządzanie w ochronie zdrowia – podstawy prawne, cele i instrumenty.</p>
<b>Psychologia zachowań żywieniowych</b>	<p>Podstawowe pojęcia psychologiczne w kontekście uwarunkowań sposobu żywienia.</p> <p>Psychologiczne i społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań związanych z odżywianiem. Czynniki wpływające na kształtowanie się zachowań żywieniowych człowieka.</p> <p>Podział i podstawowe wiadomości o czynnikach psychologicznych wpływających na sposób żywienia.</p> <p>Modele wyborów żywieniowych: model rozwojowy, model poznawczy, model psychofizjologiczny. Społeczno-kulturowe znaczenie pożywienia.</p> <p>Rodzaje temperamentów, rozwoju charakteru, etapów i czynników wpływających na budowanie osobowości oraz ich związku ze sposobem odżywiania się.</p> <p>Czynniki ryzyka zaburzeń odżywiania w świetle cech psychicznych jednostki i grupy.</p> <p>Proces kształtowania oraz modyfikowania postaw wobec odżywiania. Rola emocji i osobowości w kształtowaniu zachowań żywieniowych.</p> <p>Główne współczesne kuchnie różnych kręgów kulturowych oraz kuchnie narodowe i związane z nimi zachowania żywieniowe. Diety subkulturowe i związane nimi zachowania żywieniowe: różne odmiany wegetarianizmu, freeganizm, breterianizm.</p>
<b>Technologia żywności i potraw</b>	<p>Bezpieczeństwo i higiena pracy podczas procesu produkcji potraw. Normy jakościowe i produkcyjne. Omówienie problematyki sanitarnohigienicznej procesu produkcji potraw.</p> <p>Organizacja procesu produkcyjnego w zakładach gastronomicznych. Kontrolowanie procesu produkcyjnego. Zasady tworzenia receptur. Techniki kulinarne.</p>



	<p>Charakterystyka głównych surowców przemysłu spożywczego, ich odbiór i czyszczenie. Produkty spożywcze i ich jakość. Wpływ obróbki kulinarnej na jakość żywności.</p> <p>Operacje mechaniczne, termiczne i typu dyfuzyjnego. Procesy i operacje fizykochemiczne. Procesy chemiczne i biotechnologiczne w technologii żywności.</p> <p>Charakterystyka procesów technologicznych w produkcji żywności – obróbka wstępna, metody obróbki cieplnej.</p> <p>Metody utrwalania żywności (chłodzenie, zamrażanie, ogrzewanie, odwadnianie, dodawanie substancji osmoaktywnych, zakwaszanie, metodą chemiczną). Niekonwencjonalne utrwalanie żywności.</p> <p>Ocena sensoryczna i analiza organoleptyczna surowców i potraw. Przyprawy (krajowe, zagraniczne, koncentraty, substancje smakowo-zapachowe, kwasy organiczne, sól kuchenna, musztarda). Ocena jakości przypraw.</p> <p>Zadania obliczeniowe – zapotrzebowanie, jednostki wagi i objętości, kalkulacja ceny. Zasady etykietowania produktów spożywczych.</p>
<p><b>Towaroznawstwo żywności</b></p>	<p>Podstawowe określenia stosowane w towaroznawstwie, podział i warunki przechowywania środków żywnościowych oraz zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Metody utrwalania środków żywnościowych oraz zmiany fizyczne i jakościowe zachodzące podczas utrwalania żywności.</p> <p>Towaroznawczo-żywnościowa ocena jakościowa półproduktów owocowo-warzywnych, przetworów o wysokiej zawartości cukru, konserw owocowych i warzywnych, kiszonek i marynat, pitnych soków owocowych i warzywnych, napojów owocowych i nektarów.</p> <p>Towaroznawczo-żywnościowa ocena: tłuszczów jadalnych (oleje rafinowane, masło, smalec, margaryny), przetworów mleczarskich (mleczne napoje fermentowane, sery twarogowe, podpuszczkowe i topione).</p> <p>Ocena towaroznawcza, produkcyjna i żywnościowa zbóż. Ocena towaroznawcza, sposoby produkcji, klasyfikacji oraz zastosowanie mąk i kasz w technologii żywności. Towaroznawczo-żywnościowa ocena: przetworów zbożowych (makarony i pieczywo).</p> <p>Wybrane technologie przetworów mięsnych i rybnych. Ocena i zastosowanie podrobów. Sposoby utrwalania i przetwarzania mięs i ryb. Wartość odżywcza mięsa, ryb oraz przetworów mięsnych i rybnych.</p> <p>Ocena towaroznawcza i zastosowanie jaj w technologii żywności i produkcji substancji bioaktywnych.</p> <p>Cukier, miód i inne środki słodzące. Gatunki handlowe cukru, wymagania jakościowe, pakowanie i przechowywanie, zastosowanie cukru.</p> <p>Ocena jakości i przydatności żywnościowej naturalnych wód mineralnych i źródlanych. Ocena towaroznawcza i zastosowanie kawy, herbaty i kakao.</p> <p>Ocena towaroznawcza i zastosowanie napojów zimnych alkoholowych – spirytus, wódki czyste i gatunkowe, wina i miody pitne, piwo. Zasady podawania napojów alkoholowych. Napoje z dodatkiem alkoholu.</p>
<p><b>Zaburzenia odżywiania</b></p>	<p>Psychologiczne funkcje jedzenia. Więzy i komunikacja a wzory jedzenia w rodzinie. Dieta jako praktyka dyscyplinowania ciała i czynnik ryzyka rozwoju zaburzeń odżywiania.</p> <p>Ciało z perspektywy kulturowej. Rozwój i zaburzenia ciała cielesnego i obrazu ciała. Uwarunkowania niezadowolienia z ciała.</p>



	<p>Uwarunkowania zaburzeń odżywiania w dzieciństwie, okresie dorastania i dorosłości. Oddziaływania terapeutyczne i rola dietetyka.</p> <p>Anoreksja i bulimia – przyczyny, objawy, leczenie, skutki, profilaktyka. Kierowanie przyrostem masy ciała u pacjentów z niedowagą. Regulacja masy ciała u pacjentów z bulimią.</p> <p>Ortoreksja, bigoreksja – przyczyny, objawy, leczenie, profilaktyka. Jedzenie kompulsywne - przyczyny, objawy, leczenie, skutki, profilaktyka.</p> <p>Edukacja żywieniowa rodziców i dzieci z nadmierną masą ciała – planowanie programu terapii dietetycznej.</p> <p>Myśli i przekonania o charakterze destrukcyjnym – studium przypadku.</p> <p>Narzędzia i techniki wzmocnienia motywacji do leczenia pacjentów z zaburzeniami odżywiania.</p>
<b>ZAJĘCIA WYBIERALNE</b>	
<b>Consumer Behaviour</b>	<p>The psychology of how consumers think, feel, reason, and select between different alternatives.</p> <p>The psychology of how the consumer is influenced by his or her environment.</p> <p>The behavior of consumers while shopping or making other marketing decisions.</p> <p>Limitations in consumer knowledge or information processing abilities influence decisions and marketing outcome.</p> <p>How consumer motivation and decision strategies differ between products that differ in their level of importance or interest that they entail for the consumer.</p> <p>How marketers can adapt and improve their marketing campaigns.</p> <p>Marketing strategies to more effectively reach the consumer.</p>
<b>Kreatywność</b>	<p>Kreatywność – Etymologie, Definitionen, Ideen.</p> <p>Forschungsbereiche und Evaluation vom Wesen der Kreativität.</p> <p>Kreatywność als Element der Kultur.</p> <p>Die kreativen Bausteine.</p> <p>Der kreative Prozess.</p> <p>Das kreative Umfeld und das kreative Produkt.</p> <p>Perspektiven der Entwicklung von Kreativität.</p>
<b>Praktyka zawodowa 4</b>	<p>Zapoznanie z zasadami BHP obowiązujących w danej placówce, podstawami prawnymi i zasadami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Poznanie topografii placówki.</p> <p>Określenie roli dietetyka w zespole interdyscyplinarnym; przestrzeganie norm i zasad w placówce, odpowiedzialność dietetyka za podejmowane decyzje. Nawiązanie kontaktu z pensjonariuszami/sportowcami.</p> <p>Prowadzenie oceny stanu odżywiania pensjonariuszy/ sportowców (przeprowadzanie wywiadu żywieniowego, oceny parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta).</p> <p>Zapoznanie z dokumentacją działu żywienia, planowanie zaopatrzenia, tworzenie receptur oraz jadłospisów dostosowanych do danej jednostki chorobowej/ dyscypliny sportowej.</p> <p>Rozdzielanie, dystrybucja posiłków i pomoc w żywieniu pacjentów (pensjonariuszy)/ sportowców.</p>



	<p>Ustalanie dziennych i okresowych jadłospisów dostosowanych do możliwości finansowych DPS/klubu sportowego.</p> <p>Układanie tygodniowego jadłospisu indywidualnego mając na uwadze zapotrzebowania na składniki odżywcze i energię dla pensjonariuszy z uwzględnieniem jednostek chorobowych /sportowców w wybranych dyscyplin sportowych.</p>
<b>Praktyka zawodowa 5</b>	<p>Zapoznanie się z przepisami bhp i poznanie regulaminu zakładu produkcyjnego i gastronomicznego. Poznanie struktury i organizacji przedsiębiorstwa produkcyjnego i zakładu gastronomicznego. Ocena funkcjonalności pomieszczeń i ich wyposażenia. Park maszynowy i logistyka zakładu przetwórstwa spożywczego. Zapoznanie z organizacją i systemami kontroli jakości podczas produkcji żywności.</p> <p>Zapoznanie z normami żywienia i wyżywienia obowiązującymi w danej placówce. Układanie jadłospisów tygodniowych stosownie do zapotrzebowania energetycznego organizmu, stanu fizjologicznego, dyscypliny sportowej.</p> <p>Planowanie zaopatrzenia w artykuły żywnościowe niezbędnych do realizacji zaplanowanych jadłospisów. Ocena ilościowa i jakościowa surowców i produktów przyjmowanych do magazynu.</p> <p>Tworzenie receptur produktów spożywczych. Odważanie produktów na poszczególne posiłki. Wykonywanie, wykańczanie oraz ocena organoleptyczna potraw. Porcjowanie i wydawanie posiłków. Zapoznanie ze stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Pobieranie, opisywanie i zabezpieczanie próbek pokarmowych.</p> <p>Zarządzanie zasobami ludzkimi w zakładach przetwórstwa spożywczego. Sporządzanie i wypełnianie dokumentów zgodnie z wymaganą kolejnością i obiegiem.</p> <p>Określenie roli dietetyka w zakładach gastronomicznych i zakładach produkcyjnych.</p>
<b>Psychodietetyka</b>	<p>Psychologiczne i społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań związanych z odżywianiem i z jedzeniem. Cechy osobowości a zachowania żywieniowe.</p> <p>Wybory żywieniowe i ich determinanty. Modele wyborów żywieniowych: rozwojowy, poznawczy, psychofizjologiczny. Zintegrowany model odżywiania się.</p> <p>Studium oraz analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach metabolicznych - otyłość.</p> <p>Studium oraz analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach metabolicznych - cukrzyca.</p> <p>Studium oraz analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach układu krążenia.</p> <p>Studium oraz analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym - anoreksja, bulimia, ortoreksja, pregoreksja, bigoreksja.</p> <p>Studium oraz analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach przewodu pokarmowego.</p> <p>Studium oraz analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach nowotworowych.</p> <p>Studium oraz analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach neurologicznych.</p> <p>Komunikacja interpersonalna w praktyce dietetyka. Bariery i blokady w komunikacji z dietetykiem.</p>



<b>Psychopochodne zaburzenia odżywiania</b>	Psychologiczne i społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań związanych z odżywianiem i z jedzeniem. Cechy osobowości a zachowania żywieniowe.
	Psychologiczne funkcje jedzenia. Więź i komunikacja a wzory jedzenia w rodzinie i zaburzenia jedzenia. Uwarunkowania niezadowolenia z ciała.
	Uwarunkowania zaburzeń odżywiania w dzieciństwie, dorastania i dorosłości oddziaływania terapeutyczne . Rola dietetyka.
	Analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach metabolicznych - cukrzyca, otyłość.
	Analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach układu krążenia, przewodu pokarmowego.
	Analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach o podłożu psychicznym - anoreksja, bulimia, ortoresja, pregoreksja , bigoreksja.
	Analiza psychologiczna i dietetyczna przypadku: pacjent w wybranych chorobach nowotworowych i neurologicznych.
	Komunikacja interpersonalna w praktyce dietetyka. Bariery i blokady w komunikacji z dietetykiem.
	Ćwiczenie umiejętności przeprowadzania wywiadu z pacjentem, poszerzonego o rozumienie kontekstu rodzinnego.
	Analiza mechanizmów psychologicznych w psychogennych zaburzeniach odżywiania się: Przeprowadzenie i opracowanie wywiadu z osobą chorującą na zaburzenia odżywiania.
<b>Selbstpraesentation und oeffentlicher Auftritt</b>	Selbstdarstellung - Definition, Funktionen, Ziele.
	Erster Eindruck bei der Selbstdarstellung und deren Wirkung. Verbale Kommunikation beim Sprechen, Lesen, Schreiben und Hören.
	Nonverbale Kommunikation und ihre verschiedenen Wege.
	Kleiderordnung und ihre Bedeutung.
	Merkmale einer guten öffentlichen Rede und ihrer Vorbereitung.
	Öffentliches Reden in Medien.
<b>Self-presentation and public speaking</b>	Self-presentation – definition, functions, goals.
	First impression while self-presentation and its effects.
	Verbal communication in speaking, reading, writing and listening.
	Non-verbal communication and its different ways.
	Dress code and its importance.
	Features of good public speaking and its preparation.
Public speaking in media.	
<b>specjalność: Dietetyka kliniczna</b>	
<b>Dietoterapia w chorobach niezakaźnych i żywieniowoależnych</b>	<p>Żywnienie w chorobach metabolicznych - aspekt kliniczny. Podstawy patofizjologii najczęściej spotykanych chorób metabolicznych oraz mechanizmów, przez które dieta może wpływać modulująco na ich powstawanie i przebieg.</p> <p>Żywnienie w dyslipidemiach. Rola i znaczenie nienasyconych kwasów tłuszczowych w leczeniu dietetycznym hipercholesterolemii oraz hipertrójglicydemii. Układanie zestawów dietetycznych u pacjentów z zaburzeniami lipidowymi i innymi chorobami metabolicznymi.</p>



	<p>Cukrzyca jako choroba metaboliczna – przyczyny, rodzaje, diagnostyka, leczenie, powikłania. Układanie zestawów dietetycznych dla chorych na cukrzycę w zależności od typu cukrzycy, zapotrzebowania kalorycznego, rozkładu dnia, aktywności fizycznej.</p> <p>Otyłość olbrzymia – metody leczenia, założenia diety przed i po zabiegu bariatrycznym. Rola i znaczenie diety w opiece nad pacjentami po chirurgicznym leczeniu otyłości.</p> <p>Postępowanie dietetyczne w wybranych wrodzonych wadach metabolizmu. Podstawy patofizjologii najczęściej spotykanych wrodzonych wad metabolizmu oraz przykłady postępowania dietetycznego.</p>
	<p>Dieta ketogenna- informacje ogólne, rodzaje diet, wskazania. Rola diety ketogennej we wrodzonych wadach metabolizmu na przykładzie niedoboru GLUT 1 oraz niedoboru dehydrogenazy pirogronianowej.</p> <p>Choroby niezakaźne jako przyczyna chorób i zgonów. Najważniejsze choroby cywilizacyjne. Główne przyczyny śmiertelności w społeczeństwach rozwiniętych. Podstawy patofizjologii najczęściej spotykanych chorób cywilizacyjnych.</p> <p>Rola flory bakteryjnej przewodu pokarmowego w rozwoju chorób cywilizacyjnych.</p> <p>Układanie diet leczniczych z wykorzystaniem suplementów, pre i probiotyków, endocrine disruptors oraz żywności funkcjonalnej w chorobach niezakaźnych.</p> <p>Niedożywienie, niedowaga. Metody leczenia żywieniowego, charakterystyka dietetycznych środków specjalnego żywieniowego przeznaczenia.</p>
	<p>Dna moczanowa jako choroba metaboliczna. Charakterystyka, objawy oraz leczenie żywieniowe.</p> <p>Choroby tarczycy a ryzyko zaburzeń metabolicznych. Założenia diety w niedoczynności, nadczynności oraz chorobach autoimmunologicznych tarczycy.</p> <p>Badania naukowe w leczeniu dietetycznym: Medycyna Oparta na Faktach (EBM), zasady interpretacji wyników i tworzenia wytycznych. Poszukiwanie źródeł informacji naukowej i profesjonalnej w dietetyce.</p> <p>Zdrowa dieta jako element profilaktyki i leczenia chorób cywilizacyjnych.</p>
<b>Nutrigenomika</b>	<p>Pojęcia: genomika, transkryptomika, proteomika, metabolomika i biologia systemowa oraz ich powiązania z dietetyką. Oczekiwania związane z nutrigenomiką i prowadzone projekty badawcze.</p> <p>Molekularne mechanizmy interakcji bioaktywnych składników diety z genomem.</p> <p>Wpływ czynników genetycznych na ryzyko otyłości. Poszukiwanie genów podatności na otyłość. Mechanizmy genetyczne determinujące wybory żywieniowe.</p> <p>Znaczenie mikroelementów w molekularnych mechanizmach powstawania chorób. Wpływ składników pokarmowych na regulację genomu na różnych etapach życia człowieka.</p> <p>Biologiczna aktywność kwasów tłuszczowych diety. Kwasy tłuszczowe a ekspresja genów. Uwarunkowania genetyczne zaburzeń tolerancji glukozy. Regulacja ekspresji genów przez glukozę.</p> <p>Regulacja epigenetyczna ekspresji genów pod wpływem środowiska. Udział składników diety w dziedziczeniu epigenetycznym. Wpływ składników pokarmowych i podaży energii na zmiany epigenetyczne. Wczesne programowanie życia.</p>



	<p>Wpływ żywienia na długość życia i płodność. Wpływ diet restrykcyjnych na zmiany ekspresji genów i spowolnienie rozwoju chorób cywilizacyjnych związanych z wiekiem.</p> <p>Żywność modyfikowana genetycznie – znaczenie dla zdrowia.</p>
<b>Patofizjologia kliniczna</b>	<p>Przyczyny i mechanizmy biorące udział w powstawaniu i rozwoju chorób.</p> <p>Molekularne mechanizmy procesu zapalnego. Mechanizmy uszkodzenia i śmierci komórek, mechanizmy regeneracji tkanek.</p> <p>Patofizjologia układu pokarmowego: choroba refluksowa przełyku, choroby żołądka i dwunastnicy, choroby jelit, zaburzenia wchłaniania. Patofizjologia chorób wątroby i trzustki.</p> <p>Patofizjologia układu endokrynnego i regulacji przemiany materii. Patofizjologia chorób podwzgórza, przysadki, nadnerczy, tarczycy, przytarczyc. Zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Cukrzyca typu I, II, LADA i MODY.</p> <p>Patofizjologia chorób układu krążenia: choroba wieńcowa, zaburzenia rytmu serca, kardiomiopatie. Patogeneza nadciśnienia tętniczego. Choroby krwi i układu krwiotwórczego: niedokrwistość, trombofilia, nowotwory układu krwiotwórczego, skazy krwotoczne.</p> <p>Patofizjologia wybranych chorób o podłożu immunologicznym.</p> <p>Patofizjologia chorób układu oddechowego. Ostra i przewlekła niewydolność oddechowa. Charakterystyka chorób obturacyjnych. Astma oskrzelowa. Przewlekła obturacyjna choroba płuc.</p> <p>Patofizjologia wybranych chorób ośrodkowego i obwodowego układu nerwowego.</p> <p>Zaburzenia gospodarki wodno-elektrolitowej oraz gospodarki kwasowo-zasadowej.</p>
<b>Pracownia dietetyki i planowania diet w wybranych przypadkach klinicznych</b>	<p>Organizacja i układ funkcjonalny pracowni dietetyki – organizacja pracy na poszczególnych stanowiskach, pomieszczenia, przepisy bhp, regulamin pracowni. Założenia systemu HACCP, GMP, GHP.</p> <p>Dobór produktów i potraw wskazanych i przeciwwskazanych w poszczególnych dietach. Określenie wartości energetycznej i odżywczej produktów, potraw oraz całych zestawów poszczególnych posiłków w wybranych dietach.</p> <p>Posługiwanie się produktami zamiennymi i miarami gospodarczymi. Sporządzanie jadłospisów jednodniowych, okresowych i dla diet leczniczych.</p> <p>Sporządzanie wybranych potraw dietetycznych, ocena organoleptyczna. Pobieranie próbek potraw Organizacja produkcji potraw dietetycznych w zakładach żywienia zbiorowego.</p> <p>Diety bezglutenowe, cukrzycowe i inne. Indywidualne opracowywanie jadłospisu dziennego oraz receptur dla poszczególnych potraw.</p> <p>Dieta bogato-białkowa. Indywidualne opracowywanie jadłospisu dziennego oraz receptur dla poszczególnych potraw.</p> <p>Dieta lekkostrawna. Dieta łatwostrawna. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.</p> <p>Dieta ubogo-energetyczna. Dieta bogato-resztkowa. Indywidualne opracowywanie jadłospisu dziennego oraz receptur dla poszczególnych potraw.</p> <p>Diety niekonwencjonalne . Indywidualne opracowywanie jadłospisu dziennego oraz receptur dla poszczególnych potraw.</p> <p>Etykiety produktów spożywczych. Sposób czytania informacji na etykiecie produktu spożywczego.</p>



<p><b>Przygotowanie do egzaminu dyplomowego</b></p>	<p>Planowanie racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności. Ocena stanu odżywienia i formułowanie diagnozy żywieniowej. Ocena wpływu choroby na stan odżywienia. Planowanie odpowiedniego postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych dla osób chorych i aktywnych fizycznie. Metody zapobiegania i wspomagania dietoterapią leczenia chorób niezakaźnych i żywieniowozależnych. Wspomaganie lecznicze dostosowane do wieku, stanu zdrowia, aktywności fizycznej pacjentów/klientów/sportowców. Dobieranie odpowiedniej techniki przygotowywania potraw. Organizowanie żywienia indywidualnego i zbiorowego pacjentów/klientów/sportowców. Przygotowywanie potraw wchodzących w skład poszczególnych diet i różnych jadłospisów pacjentów/klientów/sportowców. Ocena wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia. Opracowanie programów edukacyjnych promujących zasady racjonalnego żywienia i profilaktyki zdrowotnej. Prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów/klientów/sportowców. Stosowanie narzędzi informatycznych w pracy dietetyka. Prowadzenie własnej działalności gospodarczej w zakresie dietetyki.</p>
<p><b>Przygotowanie do egzaminu praktycznego</b></p>	<p>Planowanie, nadzorowanie i wdrażanie, opartego na podstawach naukowych, żywienia indywidualnego, zbiorowego oraz leczniczego w różnych grupach ludności. Ocena stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze pacjentów/ klientów/ sportowców oraz wydawanie stosownych opinii. Prowadzenie dokumentacji dotyczącej żywienia i stanu odżywienia pacjentów/ klientów/ sportowców. Ustalanie żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem lub powstających na tle wadliwego żywienia i chorób. Ustalenie profilaktyki i leczenia dietetycznego wybranych chorób żywieniowozależnych. Prowadzenie edukacji zdrowotnej w zakresie zasad prawidłowego żywienia m.in. wśród dzieci, młodzieży, sportowców, kobiet ciężarnych i karmiących oraz osób w wieku podeszłym.</p>
<p><b>Żywienie kliniczne w wybranych jednostkach chorobowych</b></p>	<p>Zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie kliniczne: żywienie dojelitowe, pozajelitowe. Zespół ponownego odżywienia (Refeeding syndrome). Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Postępowanie w żywieniu dojelitowym - wybór optymalnego doustnego suplementu pokarmowego. Diagnostowanie i leczenie dietetyczne pacjentów niedożywionych, ze szczególnym uwzględnieniem rozpoznania niedożywienia, rodzajów niedożywienia oraz leczenie żywieniowe w stanach ciężkiego niedożywienia. Ocena stanu odżywienia pacjenta. Leczenie żywieniowe w wybranych chorobach nowotworowych. Ocena stanu odżywienia pacjenta onkologicznego i dobór odpowiedniej opcji leczenia żywieniowego. Żywienie kliniczne w wybranych chorobach nerek. Ocena stanu odżywienia pacjenta z niewydolnością nerek i dobór odpowiedniej opcji leczenia żywieniowego. Żywienie kliniczne w wybranych chorobach układu pokarmowego (choroby trzustki, wątroby, nieswoiste choroby zapalne jelit). Ocena stanu odżywienia pacjenta z zaburzeniami funkcji układu pokarmowego i dobór odpowiedniej opcji leczenia żywieniowego.</p>



	<p>Żywnienie kliniczne w wybranych chorobach układu sercowo-naczyniowego. Ocena stanu odżywienia pacjenta z niewydolnością układu sercowo-naczyniowego i dobór odpowiedniej opcji leczenia żywieniowego.</p> <p>Żywnienie kliniczne w wybranych chorobach układu oddechowego. Ocena stanu odżywienia pacjenta z niewydolnością układu oddechowego i dobór odpowiedniej opcji leczenia żywieniowego.</p> <p>Leczenie żywieniowe po urazie oraz w wybranych chorobach neurologicznych. Leczenie żywieniowe po radio- i chemioterapii.</p>
<b>specjalność: Psychodietetyka</b>	
<b>Komunikacja w czasie procesu pracy psychodietetycznej</b>	<p>Podstawowe pojęcia z zakresu komunikacji interpersonalnej. Modele komunikacji.</p> <p>Zasady poprawnej komunikacji, ze zwróceniem uwagi na znaczenie asertywności w relacjach interpersonalnych i postawę współpracy.</p> <p>Funkcja i formy komunikacji werbalnej. Komunikacja pozawerbalna. Spójność przekazów werbalnych i niewerbalnych.</p> <p>Aktywne słuchanie. Bariery komunikacyjne.</p> <p>Informowanie a przekonywanie. Dwa podstawowe typy komunikowania się. Zasady prowadzenia wywiadu.</p> <p>Znaczenie otwartości, elastyczności i umiejętności komunikacji w budowaniu relacji w pracy dietetyka.</p> <p>Podstawy interwencji psychoterapeutycznych. Rola terapii rodzin w leczeniu zaburzeń odżywiania.</p> <p>Motywowanie pacjenta/klienta do zachowań prozdrowotnych . Czynniki wpływające na motywację do zmiany według teorii zmiany zachowań zdrowotnych.</p> <p>Dialog motywacyjny jako użyteczne narzędzie w pracy dietetyka. Zasady i kontekst stosowania.</p>
<b>Pracownia psychodietetyki i planowania diet w wybranych chorobach dietozależnych</b>	<p>Studium i analiza psychodietetyczna pacjenta z wybranymi zaburzeniami metabolicznymi: nadwagą i otyłością. Laboratorium</p> <p>Studium i analiza psychodietetyczna pacjenta z wybranymi zaburzeniami odżywiania: jadłowstrętem psychicznym, żarłocznością psychiczną, zaburzeniem z napadami objadania się. Laboratorium</p> <p>Studium i analiza psychodietetyczna pacjenta z zaburzoną obrazem ciała. Laboratorium</p> <p>Studium i analiza psychodietetyczna dziecka z wybranymi zaburzeniami odżywiania: jadłowstręt psychiczny, żarłoczność psychiczna, zaburzenie z napadami objadania się. Laboratorium</p> <p>Studium i analiza psychodietetyczna pacjenta z trudnościami związanymi z emocjonalnym jedzeniem. Laboratorium</p> <p>Studium i analiza psychodietetyczna pacjenta z trudnościami związanymi z motywacją do podjęcia zmiany. Laboratorium</p> <p>Studium i analiza psychodietetyczna pacjenta z objawami pregoreksji, ortoreksji, bigoreksji. Laboratorium</p>
<b>Przygotowanie do egzaminu dyplomowego</b>	<p>Planowanie racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności.</p> <p>Ocena stanu odżywienia i formułowanie diagnozy żywieniowej. Ocena wpływu choroby na stan odżywienia.</p> <p>Planowanie odpowiedniego postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych dla osób chorych i aktywnych fizycznie.</p> <p>Metody zapobiegania i wspomagania dietoterapią leczenia chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych. Wspomaganie leczenia dostosowane do wieku, stanu zdrowia, aktywności fizycznej pacjentów/klientów/sportowców.</p> <p>Dobieranie odpowiedniej techniki przygotowywania potraw.</p> <p>Organizowanie żywienia indywidualnego i zbiorowego pacjentów/klientów/sportowców.</p> <p>Przygotowywanie potraw wchodzących w skład poszczególnych diet i różnych jadłospisów pacjentów/klientów/sportowców.</p>



	<p>Ocena wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia.</p> <p>Opracowanie programów edukacyjnych promujących zasady racjonalnego żywienia i profilaktyki zdrowotnej. Prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów/klientów/sportowców..</p> <p>Stosowanie narzędzi informatycznych w pracy dietetyka.</p> <p>Prowadzenie własnej działalności gospodarczej w zakresie dietetyki.</p>
<b>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 1</b>	<p>Planowanie, nadzorowanie i wdrażanie, opartego na podstawach naukowych, żywienia indywidualnego, zbiorowego oraz leczniczego w różnych grupach ludności.</p> <p>Ocena stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze pacjentów/ klientów/ sportowców oraz wydawanie stosownych opinii. Prowadzenie dokumentacji dotyczącej żywienia i stanu odżywienia pacjentów/ klientów/ sportowców.</p> <p>Ustalanie żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem lub powstających na tle wadliwego żywienia i chorób.</p> <p>Ustalenie profilaktyki i leczenia dietetycznego wybranych chorób żywieniowozależnych.</p> <p>Prowadzenie edukacji zdrowotnej w zakresie zasad prawidłowego żywienia m.in. wśród dzieci, młodzieży, sportowców, kobiet ciężarnych i karmiących oraz osób w wieku podeszłym.</p> <p>Ustalanie postępowania dietetycznego na podstawie opisu przypadku klienta/pacjenta/sportowca w różnym stanie fizjologii lub patologii organizmu.</p> <p>Na podstawie opisu przypadku klienta/pacjenta/sportowca wykonywanie obliczeń dotyczących CPM, wartości kalorycznej proponowanej diety, zawartości procentowej białka, tłuszczów i węglowodanów.</p> <p>Na podstawie opisu przypadku klienta/pacjenta/sportowca dobieranie rodzaju diety, rozkładu posiłków, produktów wskazanych, produktów przeciwwskazanych. Dobór odpowiedniej suplementacji w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku lub w zależności od rodzaju choroby.</p> <p>Na podstawie opisu przypadku klienta/pacjenta/sportowca ustalanie dodatkowych zaleceń dotyczących planu żywieniowego i aktywności ruchowej.</p> <p>Planowanie i opracowanie jadłospisów i potraw wchodzących w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia.</p>
<b>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 2</b>	<p>Planowanie, nadzorowanie i wdrażanie, opartego na podstawach naukowych, żywienia indywidualnego, zbiorowego oraz leczniczego w różnych grupach ludności.</p> <p>Ocena stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze pacjentów/ klientów/ sportowców oraz wydawanie stosownych opinii. Prowadzenie dokumentacji dotyczącej żywienia i stanu odżywienia pacjentów/ klientów/ sportowców.</p> <p>Ustalanie żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem lub powstających na tle wadliwego żywienia i chorób.</p> <p>Ustalenie profilaktyki i leczenia dietetycznego wybranych chorób żywieniowozależnych.</p>



	<p>Prowadzenie edukacji zdrowotnej w zakresie zasad prawidłowego żywienia m.in. wśród dzieci, młodzieży, sportowców, kobiet ciężarnych i karmiących oraz osób w wieku podeszłym.</p> <p>Ustalanie postępowania dietetycznego na podstawie opisu przypadku klienta/pacjenta/sportowca w różnym stanie fizjologii lub patologii organizmu.</p> <p>Na podstawie opisu przypadku klienta/pacjenta/sportowca wykonywanie obliczeń dotyczących CPM, wartości kalorycznej proponowanej diety, zawartości procentowej białka, tłuszczów i węglowodanów.</p> <p>Na podstawie opisu przypadku klienta/pacjenta/sportowca dobieranie rodzaju diety, rozkładu posiłków, produktów wskazanych, produktów przeciwwskazanych. Dobór odpowiedniej suplementacji w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku lub w zależności od rodzaju choroby.</p> <p>Na podstawie opisu przypadku klienta/pacjenta/sportowca ustalanie dodatkowych zaleceń dotyczących planu żywieniowego i aktywności ruchowej.</p>
	<p>Planowanie i opracowanie jadłospisów i potraw wchodzących w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia.</p>
<b>Psychodietetyka w terapii chorób dietozależnych</b>	<p>Definicja i zakres psychodietetyki, wpływ czynników psychologicznych na nawyki żywieniowe, rola edukacji żywieniowej w kształtowaniu nawyków żywieniowych</p> <p>Modele zmiany zachowań zdrowotnych - transteoretyczny model zmiany i techniki wspierające poszczególne etapy zmiany</p> <p>Zastosowania interwencji psychodietetycznych w terapii chorób dietozależnych: terapia poznawczo-behawioralna, techniki uważności, jedzenie intuicyjne, znaczenie wsparcia społecznego w terapii</p>
	<p>Zastosowanie psychodietetyki w terapii otyłości</p>
	<p>Zastosowanie psychodietetyki w wybranych schorzeniach niezakaźnych (insulinooporność, cukrzyca typu 2, zaburzenia gospodarki lipidowej, nadciśnienie tętnicze, zespół metaboliczny)</p> <p>Analiza przypadków pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi i rozpoznawanie czynników psychologicznych wpływających na dietę pacjenta</p>
	<p>Opracowanie planu interwencji z zastosowaniem technik behawioralnych w różnych schorzeniach dietozależnych</p> <p>Rozpoznawanie faz gotowości do zmiany, praktyczne stosowanie narzędzi motywacyjnych</p>
<b>Psychologia osobowości i motywacja pacjenta</b>	<p>Specyfika nauki o osobowości. Problematyka, przedmiot i cele psychologii osobowości. Wielość teorii osobowości: teorie jako zestaw narzędzi. Wykład</p> <p>Wskaźniki i cechy osobowościowe utrudniające zmiany życiowe. Wykład</p>
	<p>Motywacja. Źródła motywacji. Motywacja do osiągnięć osobistych. Wykład</p>
	<p>Motywacja do zmiany różnych stylów życia oraz zachowań destrukcyjnych. Wykład</p>
	<p>Skuteczna motywacja w ujęciu M. Pantalona. Metoda sześciu kroków. Wykład</p>
<b>Psychologiczne aspekty odżywiania się</b>	<p>Funkcje jedzenia, style jedzenia i ich charakterystyka.</p>
	<p>Emocje i ich regulacja a zachowania żywieniowe</p> <p>Kształtowanie nawyków żywieniowych - zmiana jako proces, motywacja do zmiany, samokontrola, samoregulacja</p> <p>Psychofizjologiczne czynniki wyborów żywieniowych - kaskada żywieniowa, regulacja neurohormonalna,</p>



	Psychologiczne aspekty choroby otyłościowej
	Uzależnienie od jedzenia TAK, czy NIE? Aktualny przegląd badań naukowych
	Strategie budowania nawyków żywieniowych w oparciu o pętlę nawyku - studium przypadku
	Strategie postępowania z osobami jęczącymi nieadekwatnie do sygnałów głodu i sytości oraz jęczącymi pod wpływem emocji i czynników zewnętrznych - studium przypadku
	Strategie poznawcze i behawioralne w pracy z osobami chorującymi na otyłość - studium przypadku
	Definiowanie stylów jedzenia w oparciu o studium przypadku
	Wprowadzenie do dialogu motywującego jako narzędzia pracy z pacjentem

**3. Przepisanie kierunkowych efektów uczenia się do zajęć lub grupy zajęć niezależnie od formy ich prowadzenia**





#### 4. Harmonogram realizacji.

Studia stacjonarne

Lp.	Zajęcia/grupa zajęć (kategorie ogólne, kierunkowe, inżynierskie, specjalnościowe)	Semestr	ECTS	Godz. łącznie
1.	<i>BHP</i>	1	1	16
2.	<i>Język obcy</i>	3,4	8	120
3.	<i>Anatomia człowieka</i>	1	4	44
4.	<i>Fizjologia człowieka</i>	1	5	50
5.	<i>Podstawy chemii</i>	1	2	30
6.	<i>Chemia żywności</i>	2	2	30
7.	<i>Biochemia ogólna i żywności</i>	2	5	50
8.	<i>Podstawy genetyki</i>	2	2	30
9.	<i>Mikrobiologia ogólna i żywności</i>	1	4	44
10.	<i>Psychologia ogólna i zdrowia</i>	1	2	30
11.	<i>Parazytologia</i>	3	2	30
12.	<i>Immunologia</i>	3	2	30



Program studiów Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu filia w Opolu

13.	<i>Ergonomia i higiena pracy dietetyka</i>	2	1	20
14.	<i>Pierwsza pomoc przedmedyczna</i>	1	1	14
15.	<i>Technologia informacyjna</i>	1	1	24
16.	<i>Filozofia z elementami etyki</i>	2	1	14
17.	<i>Praca zespołowa z wykorzystaniem IT</i>	1	1	8
18.	<i>Podstawy komunikacji społecznej</i>	1	2	32
19.	<i>WF</i>	3	0	60
20.	<i>Podstawy zrównoważonego rozwoju</i>	5	1	8
21.	<i>Podstawy żywienia człowieka</i>	1	4	44
22.	<i>Podstawy dietetyki</i>	2	4	44
23.	<i>Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia</i>	3	3	34
24.	<i>Dietetyka pediatryczna</i>	4	3	34
25.	<i>Kliniczny zarys chorób</i>	3	3	34
26.	<i>Farmakologia i farmakoterapia</i>	3	3	30
27.	<i>Interakcje leków z żywnością</i>	3	3	30
28.	<i>Diety alternatywne</i>	4	2	24
29.	<i>Dietoprofilaktyka i dietoterapia</i>	4	2	30
30.	<i>Technologia żywności i potraw</i>	3	6	80



Program studiów Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu filia w Opolu

31.	<i>Towaroznawstwo żywności</i>	2	2	30
32.	<i>Higiena i toksykologia żywności</i>	6	2	30
33.	<i>Edukacja zdrowotna i żywieniowa</i>	2	2	30
34.	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	3	2	30
35.	<i>Organizacja pracy dietetyka</i>	2	1	14
36.	<i>Pomiary antropometryczne</i>	2	2	30
37.	<i>Diagnostyka laboratoryjna</i>	4	3	30
38.	<i>Analiza i ocena jakości żywności</i>	4	3	30
39.	<i>Alergie i nietolerancje pokarmowe</i>	3	1	14
40.	<i>Ochrona i promocja zdrowia</i>	1	1	14
41.	<i>Bioetyka i etyka zawodu dietetyka</i>	2	2	24
42.	<i>Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia</i>	5	2	30
43.	<i>Psychologia zachowań żywieniowych</i>	2	3	30
44.	<i>Praktyka zawodowa 1</i>	5	6	150
45.	<i>Praktyka zawodowa 2</i>	5	7	175
46.	<i>Praktyka zawodowa 3</i>	5	6	155
47.	<i>Praktyka zawodowa 3</i>	6	6	145
48.	<i>Działalność gospodarcza w dietetyce</i>	5	1	14



Program studiów Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu filia w Opolu

49.	<i>Self-presentation and public speaking/ Selbstpraesentation und oeffentlicher Auftritt</i>	6	2	8
50.	<i>Kreatyvitae/ Consumer behaviour</i>	5	3	30
51.	<i>Psychopochodne zaburzenia odżywania/ Psychodietetyka</i>	5	3	30
52.	<i>Praktyka zawodowa 4</i>	6	6	150
53.	<i>Praktyka zawodowa 5</i>	6	8	185
<i>Specjalność Dietetyka kliniczna</i>				
54.	<i>Patofizjologia kliniczna</i>	4	2	30
55.	<i>Dietoterapia w chorobach niezakaźnych i żywieniowozależnych</i>	4	4	44
56.	<i>Nutrigenomika</i>	4	2	20
57.	<i>Żywnie kliniczne w wybranych jednostkach chorobowych</i>	4	4	44
58.	<i>Pracownia dietetyki i planowania diet w wybranych przypadkach klinicznych</i>	4	2	30
59.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 1</i>	5	4	30
60.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 2</i>	5	4	30
61.	<i>Przygotowanie do egzaminu dyplomowego</i>	6	4	30
<b>SUMA</b>			<b>180</b>	<b>2704</b>
<i>Specjalność Dietetyka sportowa</i>				
62.	<i>Fizjologia wysiłku fizycznego</i>	4	2	30
63.	<i>Żywnie w różnych dyscyplinach sportu i rekreacji</i>	4	4	44



Program studiów Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu filia w Opolu

64.	<i>Elementy psychologii sportu</i>	4	2	20
65.	<i>Suplementacja i wspomaganie w sporcie</i>	4	4	44
66.	<i>Technologia przygotowania posiłków dla sportowców</i>	4	2	30
67.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 1</i>	5	4	30
68.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 2</i>	5	4	30
69.	<i>Przygotowanie do egzaminu dyplomowego</i>	6	4	30
<b>SUMA</b>			<b>180</b>	<b>2704</b>
<i>Specjalność Psychodietetyka</i>				
70.	<i>Psychologiczne aspekty odżywiania się</i>	4	2	30
71.	<i>Psychodietetyka w terapii chorób dietozależnych</i>	4	4	44
72.	<i>Komunikacja w czasie procesu pracy psychodietetycznej</i>	4	2	20
73.	<i>Psychologia osobowości i motywacja pacjenta</i>	4	4	44
74.	<i>Pracownia psychodietetyki i planowania diet w wybranych chorobach dietozależnych</i>	4	2	30
75.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 1</i>	5	4	30
76.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 2</i>	5	4	30
77.	<i>Przygotowanie do egzaminu dyplomowego</i>	6	4	30
<b>SUMA</b>			<b>180</b>	<b>2704</b>



Program studiów Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu filia w Opolu

Semestr	ECTS
1	28
2	27
3	29
4	31
5	37
6	28

Studia niestacjonarne

Lp.	Zajęcia/grupa zajęć (kategorie ogólne, kierunkowe, inżynierskie, specjalnościowe)	Semestr	ECTS	Godz. łącznie
1.	<i>BHP</i>	1	1	16
2.	<i>Język obcy</i>	3,4	8	180
3.	<i>Anatomia człowieka</i>	1	4	22
4.	<i>Fizjologia człowieka</i>	1	5	30
5.	<i>Podstawy chemii</i>	1	2	18
6.	<i>Chemia żywności</i>	2	2	16
7.	<i>Biochemia ogólna i żywności</i>	2	5	26
8.	<i>Podstawy genetyki</i>	2	2	16
9.	<i>Mikrobiologia ogólna i żywności</i>	1	4	22
10.	<i>Psychologia ogólna i zdrowia</i>	1	2	16



Program studiów Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu filia w Opolu

11.	<i>Parazytologia</i>	3	2	16
12.	<i>Immunologia</i>	3	2	16
13.	<i>Ergonomia i higiena pracy dietetyka</i>	2	1	10
14.	<i>Pierwsza pomoc przedmedyczna</i>	1	1	8
15.	<i>Technologia informacyjna</i>	1	1	24
16.	<i>Filozofia z elementami etyki</i>	2	1	6
17.	<i>Praca zespołowa z wykorzystaniem IT</i>	1	1	8
18.	<i>Podstawy komunikacji społecznej</i>	5	2	32
19.	<i>Podstawy zrównoważonego rozwoju</i>	5	1	8
20.	<i>Podstawy żywienia człowieka</i>	1	4	22
21.	<i>Podstawy dietetyki</i>	2	4	22
22.	<i>Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia</i>	3	3	18
23.	<i>Dietetyka pediatryczna</i>	4	3	18
24.	<i>Kliniczny zarys chorób</i>	3	3	22
25.	<i>Farmakologia i farmakoterapia</i>	3	3	16
26.	<i>Interakcje leków z żywnością</i>	3	3	16
27.	<i>Diety alternatywne</i>	4	2	12
28.	<i>Dietoprofilaktyka i dietoterapia</i>	4	2	16



Program studiów Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu filia w Opolu

29.	<i>Technologia żywności i potraw</i>	3	6	40
30.	<i>Towaroznawstwo żywności</i>	2	2	16
31.	<i>Higiena i toksykologia żywności</i>	6	2	16
32.	<i>Edukacja zdrowotna i żywieniowa</i>	2	2	16
33.	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	3	2	16
34.	<i>Organizacja pracy dietetyka</i>	2	1	8
35.	<i>Pomiary antropometryczne</i>	2	2	16
36.	<i>Diagnostyka laboratoryjna</i>	4	3	16
37.	<i>Analiza i ocena jakości żywności</i>	4	3	16
38.	<i>Alergie i nietolerancje pokarmowe</i>	3	1	8
39.	<i>Ochrona i promocja zdrowia</i>	1	1	8
40.	<i>Bioetyka i etyka zawodu dietetyka</i>	2	2	12
41.	<i>Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia</i>	5	2	16
42.	<i>Psychologia zachowań żywieniowych</i>	2	3	16
43.	<i>Praktyka zawodowa 1</i>	5	6	150
44.	<i>Praktyka zawodowa 2</i>	5	7	175
45.	<i>Praktyka zawodowa 3</i>	5	6	155
46.	<i>Praktyka zawodowa 3</i>	6	6	145



Program studiów Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu filia w Opolu

47.	<i>Działalność gospodarcza w dietetyce</i>	5	1	6
48.	<i>Self-presentation and public speaking/ Selbstpraesentation und oeffentlicher Auftritt</i>	6	2	8
49.	<i>Kreatyvitae/ Consumer behaviour</i>	5	3	30
50.	<i>Psychopochodne zaburzenia odżywania/ Psychodietetyka</i>	5	3	16
51.	<i>Praktyka zawodowa 4</i>	6	6	150
52.	<i>Praktyka zawodowa 5</i>	6	8	185
<i>Specjalność Dietetyka kliniczna</i>				
53.	<i>Patofizjologia kliniczna</i>	4	2	16
54.	<i>Dietoterapia w chorobach niezakaźnych i żywieniowozależnych</i>	4	4	22
55.	<i>Nutrigenomika</i>	4	2	10
56.	<i>Żywnie kliniczne w wybranych jednostkach chorobowych</i>	4	4	22
57.	<i>Pracownia dietetyki i planowania diet w wybranych przypadkach klinicznych</i>	4	2	16
58.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 1</i>	5	4	16
59.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 2</i>	5	4	16
60.	<i>Przygotowanie do egzaminu dyplomowego</i>	6	4	20
<b>SUMA</b>			<b>180</b>	<b>2030</b>
<i>Specjalność Dietetyka sportowa</i>				
61.	<i>Fizjologia wysiłku fizycznego</i>	4	2	16



Program studiów Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu filia w Opolu

62.	<i>Żywnienie w różnych dyscyplinach sportu i rekreacji</i>	4	4	22
63.	<i>Elementy psychologii sportu</i>	4	2	10
64.	<i>Suplementacja i wspomaganie w sporcie</i>	4	4	22
65.	<i>Technologia przygotowania posiłków dla sportowców</i>	4	2	16
66.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 1</i>	5	4	16
67.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 2</i>	5	4	16
68.	<i>Przygotowanie do egzaminu dyplomowego</i>	6	4	20
<b>SUMA</b>			<b>180</b>	<b>2030</b>
<i>Specjalność Psychodietetyka</i>				
69.	<i>Psychologiczne aspekty odżywiania się</i>	4	2	16
70.	<i>Psychodietetyka w terapii chorób dietozależnych</i>	4	4	22
71.	<i>Komunikacja w czasie procesu pracy psychodietetycznej</i>	4	2	10
72.	<i>Psychologia osobowości i motywacja pacjenta</i>	4	4	22
73.	<i>Pracownia psychodietetyki i planowania diet w wybranych chorobach dietozależnych</i>	4	2	16
74.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 1</i>	5	4	16
75.	<i>Przygotowanie do egzaminu praktycznego 2</i>	5	4	16
76.	<i>Przygotowanie do egzaminu dyplomowego</i>	6	4	20
<b>SUMA</b>			<b>180</b>	<b>2030</b>



Program studiów Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu filia w Opolu

Semestr	ECTS
1	26
2	27
3	29
4	31
5	39
6	28







**Program studiów pierwszego stopnia - 2026/27**  
**Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu, Wydział Ekonomiczny w Opolu**  
 kierunek: DIETETYKA  
 specjalność: Psychodietetyka  
 tryb: stacjonarny  
 NABÓR: letni

ZAJĘCIA	SUMA	suma godzin					PRZYDZIAŁ SEMESTR PRZE D WYBI ERATY Y	ECTS Humanita ryczne	ECTS	ROK 1										ROK 2										ROK 3																													
		w	k/cw	lab	T	e				2					3					4					5					6																													
										W	K	lab	T	e	punkty ECTS	forma zaliczen ia	W	K	lab	T	e	punkty ECTS	forma zaliczen ia	W	K	lab	T	e	punkty ECTS	forma zaliczen ia	W	K	lab	T	e	punkty ECTS	forma zaliczen ia																						
<b>RAZEM WSPÓLNE I KIERUNKOWE</b>	2043	536	618	130	685	74			10,0	132,0	164	142	28	0	12	27		132	200	40	60	0	29		72	106	30	0	0	17		16	28	0	480	8	23		16	14	0	145	0	8															
<b>ZAJĘCIA WYBIERALNE</b>																																																											
Self-presentation and public speaking/ Selbstpraesentation und oeffentlicher Auftritt	8	8	0	0	0	0	W	6	T																																		2	Eg															
Kreatyivtaet/ Consumer behaviour	30	0	0	0	0	30	E	5	T																																																		
Psychopochodne zaburzenia odżywiania/ Psychodietetyka	30	16	14	0	0	0	K	5	T																																																		
Praktyka zawodowa 4	150	0	0	0	150	0	T	6	T																																																		
Praktyka zawodowa 5	185	0	0	0	185	0	T	6	T																																																		
<b>RAZEM WYBIERALNE</b>	403	24	14	0	335	30				0,0	22,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0											
<b>ZAJĘCIA SPECJALNOŚCIOWE</b>																																																											
Psychologiczne aspekty odżywiania się	30	16	14	0	0	0	K	4	T																																																		
Psychodietetyka w terapii chorób dietozależnych	44	20	24	0	0	0	K	4	T																																																		
Komunikacja w czasie procesu pracy psychodietetycznej	20	20	0	0	0	0	W	4	T																																																		
Psychologia osobowości i motywacja pacjenta	44	20	24	0	0	0	K	4	T																																																		
Pracownia psychodietetyki i planowania diet w wybranych chorobach dietozależnych	30	0	0	30	0	0	lab	4	T																																																		
Przygotowanie do egzaminu praktycznego 1	30	0	30	0	0	0	K	5	T																																																		
Przygotowanie do egzaminu praktycznego 2	30	0	30	0	0	0	K	5	T																																																		
Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	30	0	30	0	0	0	K	6	T																																																		
<b>RAZEM SPECJALIZACYJNE</b>	258	76	152	30	0	0				0,0	26,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0										
<b>RAZEM WSZYSTKO</b>	2704	636	784	160	1020	104				10,0	180,0	164	142	28	0	12	27		132	200	40	60	0	29		148	168	60	0	0	31		32	102	0	480	38	37		24	44	0	480	0	28														
<b>LICZBA GODZIN BEZ E-LEARNINGU I PRAKTYK</b>	1580	1580		1580						0,056		334						372						376						134						68																							
<b>LICZBA ZJAZDÓW</b>												16						16						16						16						10																							
<b>LICZBA GODZIN NA ZJAZD</b>												20,9						23,3						23,5						8,4						6,8																							
Rok akademicki realizacji zajęć												2026/27						2027/28						2027/28						2028/29						SUMA WSZYSTKICH ECTSów																							
					</																																																						







