

Załącznik do uchwały Senatu Uniwersytetu WSB Merito we Wrocławiu nr 40/2026 z dnia 24 marca 2026 roku w sprawie ustalenia programów studiów dla kierunku Dietetyka realizowanym na Wydziale Finansów i Zarządzania Uniwersytetu WSB Merito we Wrocławiu dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w roku akademickim 2026/2027 - nabór letni



Uniwersytet WSB Merito we Wrocławiu
Wydział Finansów i Zarządzania

Program studiów
dla kierunku

Dietetyka
studia II stopnia

Studia: stacjonarne/niestacjonarne
Profil: praktyczny
Rok akademicki: 2026/2027

I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

nazwa kierunku studiów	Dietetyka	
Poziom kształcenia (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	studia drugiego stopnia	
Profil kształcenia	praktyczny	
Forma studiów stacjonarne/niestacjonarne	stacjonarne/niestacjonarne	
Czas trwania studiów (w semestrach)	4	
Łączna liczba punktów ECTS dla danej formy studiów.	Studia stacjonarne 120	Studia niestacjonarne 120
Łączna liczba godzin określona w programie studiów	Studia stacjonarne 1719	Studia niestacjonarne 1175
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	magister	
Wymiar praktyk zawodowych	480 godzin	
Język prowadzenia studiów	polski	
Rok rozpoczęcia cyklu kształcenia	2026	

II. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Symbol	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia zgodnie z PRK
WIEDZA absolwent zna i rozumie		
K_W01	w stopniu pogłębionym fizjologiczne funkcjonowanie organizmu i patofizjologię wybranych chorób.	P7S_WG
K_W02	w stopniu pogłębionym zasady metabolizmu składników pokarmowych oraz ich znaczenie dla procesów fizjologicznych, zdrowia oraz dietoterapii chorób niezakaźnych.	P7S_WG
K_W03	w stopniu pogłębionym zasady metabolizmu oraz przemian wodno-elektrolitowych i rozumie wpływ odżywiania na te procesy	P7S_WG
K_W04	w stopniu pogłębionym metody oceny stanu odżywienia, w tym techniki analizy składu ciała, biomarkerów i pomiarów antropometrycznych, oraz ich zastosowanie w praktyce dietetycznej.	P7S_WG
K_W05	w stopniu pogłębionym metody diagnostyczne wybranych jednostek chorobowych oraz ich zastosowanie w praktyce dietetycznej.	P7S_WG

K_W06	w stopniu pogłębionym teorii żywienia oraz badania nad rolą diety w profilaktyce i leczeniu wybranych chorób niezakaźnych	P7S_WG
K_W07	w stopniu pogłębionym wiedzę w zakresie metod badawczych stosowanych w naukach o żywieniu oraz w dietetyce, a także zna i rozumie w stopniu pogłębionym metody opracowania wyników badań naukowych	P7S_WG
K_W08	w stopniu pogłębionym zasady dietoterapii i planowania posiłków dla różnych grup wiekowych i stanów fizjologicznych, takich jak dzieci, kobiety w ciąży, sportowcy i osoby starsze.	P7S_WG
K_W09	w stopniu pogłębionym aspekty psychologii klinicznej oraz zależność zjawisk psychologicznych i zachowań żywieniowych	P7S_WG
K_W10	w stopniu pogłębionym aspekty psychologii żywienia oraz ich wpływ na zachowania żywieniowe i stosowanie zaleceń dietetycznych w różnych grupach pacjentów.	P7S_WG
K_W11	w stopniu pogłębionym zasady farmakoterapii, ziołolecznictwa, suplementacji w wybranych jednostkach chorobowych i rozumie ryzyko interakcji między składnikami diety a lekami oraz ich wpływ na skuteczność farmakoterapii.	P7S_WG
K_W12	w stopniu pogłębionym zasady i regulacje prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności, systemów zapewniania jakości oraz metod identyfikacji zagrożeń w łańcuchu żywnościowym.	P7S_WG
K_W13	wieloaspektowe dylematy związane z żywieniem, takie jak problem nadwagi, niedożywienia, wpływ kultury, przemysłu spożywczego i reklamy na zdrowie społeczeństwa.	P7S_WK
K_W14	zasady ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego w kontekście publikacji naukowych, działalności edukacyjnej i tworzenia materiałów dietetycznych i rozumie skutki nadużyć	P7S_WK
K_W15	ekonomiczne i prawne i inne złożone uwarunkowania działalności dietetycznej, w tym wymogi prawne związane z prowadzeniem działalności gospodarczej w sektorze usług zdrowotnych.	P7S_WK
K_W16	w stopniu pogłębionym zasady efektywnej komunikacji z pacjentem z uwzględnieniem uwarunkowań społeczno-ekonomiczno-kulturowych	P7S_WG, P7S_WK
K_W17	w stopniu pogłębionym terminologię używaną w naukach o zdrowiu, rozumie jej źródła oraz zastosowanie w praktyce	P7S_WG, P7S_WK
K_W18	zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości oraz sposoby prowadzenia i rozwijania działalności w kontekście usług dietetycznych, w tym podstawy marketingu usług dietetycznych i tworzenia wizerunku specjalisty.	P7S_WK
K_W19	wpływ złożonych czynników kulturowych, gospodarczych, demograficznych i społecznych na zachowania żywieniowe	P7S_WK
UMIĘTNOŚCI		
absolwent potrafi		
K_U01	przeprowadzać analizę przypadków dietetycznych oraz opracowywać indywidualne plany żywieniowe dostosowane do stanu fizjologicznego, aktywności fizycznej i złożonych potrzeb zdrowotnych pacjentów.	P7S_UW
K_U02	wykorzystywać zaawansowane techniki oceny składu ciała i stanu odżywienia oraz interpretować wyniki w kontekście potrzeb żywieniowych pacjentów.	P7S_UW

K_U03	formułować hipotezy badawcze oraz prowadzić badania nad wpływem diety na zdrowie, interpretując wyniki w kontekście praktyki dietetycznej.	P7S_UW
K_U04	identyfikować interakcje między lekami a dietą oraz dostosować zalecenia dietetyczne i suplementację w sposób bezpieczny dla pacjenta.	P7S_UW
K_U05	wykorzystywać narzędzia informatyczne i techniki komunikacji online do efektywnego prowadzenia poradnictwa dietetycznego w formie zdalnej.	P7S_UW
K_U06	planować, monitorować i dostosowywać do zmieniającej się sytuacji klinicznej interwencje dietetyczne w dłuższym okresie, uwzględniając zmieniające się potrzeby pacjenta i skuteczność terapii.	P7S_UW
K_U07	analizować dane kliniczne, wykazując fizjologiczne lub patofizjologiczne funkcjonowanie organizmu i dobierać postępowanie dietetyczne do aktualnej sytuacji pacjenta.	P7S_UW
K_U08	analizować dane literaturowe w kontekście badań żywieniowych	P7S_UW
K_U09	komunikować się na tematy dietetyczne ze zróżnicowanymi grupami odbiorców, dostosowując przekaz do poziomu wiedzy i potrzeb pacjentów.	P7S_UK
K_U10	przewodzić debatę na tematy związane z żywieniem oraz angażować się w dyskusje na tematy dietetyczne z różnymi specjalistami.	P7S_UK
K_U11	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ oraz specjalistyczną terminologią z zakresu diety w celu prowadzenia konsultacji i realizowania działań naukowo-zawodowych	P7S_UK
K_U12	tworzyć materiały edukacyjne i prowadzić warsztaty dietetyczne dla różnych grup społecznych, uwzględniając ich specyficzne potrzeby.	P7S_UK
K_U13	kierować pracą zespołu dietetyków, wyznaczać cele zespołowe oraz monitorować efekty realizacji zadań zespołu.	P7S_UO
K_U14	współpracować z innymi specjalistami, np. lekarzami, psychologami, fizjoterapeutami, w celu zapewnienia kompleksowej opieki dietetycznej pacjentom.	P7S_UO
K_U15	samodzielnie planować i realizować rozwój zawodowy, dostosowując swoje kwalifikacje do zmieniających się trendów i potrzeb rynkowych w dietetyce.	P7S_UU
K_U16	wspierać innych w rozwoju zawodowym, rekomendując odpowiednie ścieżki edukacyjne i szkoleniowe.	P7S_UU
K_U17	ukierunkowywać pacjentów i klientów w kształtowaniu prawidłowych nawyków żywieniowych i zachowań związanych ze stylem życia	P7S_UU, P7S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent jest gotów do		
K_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy, śledzenia nowych trendów i badań w dietetyce oraz wdrażania innowacji do praktyki zawodowej.	P7S_KK
K_K02	uznania znaczenia wiedzy naukowej w podejmowaniu decyzji zawodowych oraz poszukiwania wsparcia eksperckiego w rozwiązywaniu skomplikowanych problemów dietetycznych.	P7S_KK
K_K03	inicjowania działań na rzecz zdrowia publicznego i angażowania się w działania profilaktyczne promujące zdrowe żywienie.	P7S_KO

K_K04	współpracy z organizacjami społecznymi i instytucjami w zakresie działań na rzecz zdrowia publicznego oraz edukacji żywieniowej.	P7S_KO
K_K05	promowania odpowiedzialności za zdrowie i wzmocnienia świadomości zdrowotnej w społeczeństwie poprzez swoją działalność zawodową.	P7S_KO
K_K06	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, przestrzegania zasad etyki zawodowej oraz promowania standardów etycznych w dietetyce.	P7S_KR
K_K07	dbania o rozwój etosu zawodowego oraz promowania pozytywnego wizerunku dietetyków w społeczeństwie.	P7S_KR
K_K08	adaptacji działań zawodowych do zmieniających się potrzeb społecznych, uwzględniając aktualne problemy zdrowotne i trendy żywieniowe.	P7S_KR

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

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

Nazwa przedmiotu	Treści programowe
Antropologia kulturowa	Kultura i kultury
	Ewolucjonizm i funkcjonalizm
	Tematy centralne I - Obrzędy i symbole
	Strukturalizm i poststrukturalizm
	Tematy centralne II - Rodzina i pokrewieństwo
	Etniczność
Filozofia	Szczęście
	Piękno i sztuka
	Moralność
	Wolność
	Prawda
	Polityka
	Sprawiedliwość
	Umysł i ciało
	Filozofia Boga
Nauka i wiedza	
Język obcy specjalistyczny B2+	Rozumienie i analiza tekstów w języku obcym.
	Gramatyka i słownictwo.
	Komunikacja ustna w życiu codziennym i zawodowym.
Psychologia kliniczna	Wprowadzenie do psychologii klinicznej: Definicje, przedmiot i obszary zastosowania psychologii klinicznej. Psychologia kliniczna a inne dziedziny psychologii.
	Zaburzenia psychiczne i ich wpływ na funkcjonowanie jednostki: Główne kategorie zaburzeń psychicznych (np. depresja, lęk, zaburzenia osobowości). Mechanizmy psychologiczne i ich rola w procesie adaptacji.
	Stres i jego znaczenie w psychologii klinicznej: Biologiczne i psychologiczne mechanizmy stresu. Wpływ stresu na zachowanie jednostki i zdrowie.
	Psychologia motywacji i emocji: Czynniki psychologiczne wpływające na decyzje i działania jednostki. Mechanizmy motywacyjne w procesach zmian zachowań.
	Analiza przypadków klinicznych: Omówienie rzeczywistych przypadków zaburzeń psychicznych. Propozycje działań terapeutycznych i interwencyjnych.
	Symulacje pracy zespołowej: Planowanie pracy zespołu i wyznaczanie celów. Monitorowanie efektów pracy zespołu i ocena jego efektywności.
	Podejmowanie decyzji zawodowych: Studium przypadku i podejmowanie decyzji w oparciu o wiedzę naukową. Poszukiwanie i wykorzystanie wsparcia eksperckiego.
	Techniki radzenia sobie ze stresem: Praktyczne metody zarządzania stresem w pracy zawodowej. Ćwiczenia z zakresu rozumienia emocji i ich wpływu na zachowania zawodowe oraz zespołowe.
Wellbeing / Wohlbefinden	Essense and types of wellbeing. / Wesen und Arten des Wohlbefindens.
	How to take care for yourself. / Wie man für sich selbst sorgt.
	Process of building and implenting wellbeing in the organisation. / Prozess der Schaffung und Umsetzung von Wohlbefinden in der Organisation.

	Leadership. / Führung.
Wprowadzenie do studiowania na kierunku - studia magisterskie	Zagadnienia związane z funkcjonowaniem wydziału, organizacją procesu kształcenia oraz zasadami studiowania. W ich zakres wchodzi również podstawowe informacje dotyczące kultury akademickiej, możliwości aktywności studenckiej oraz korzystania z dostępnych zasobów i form wsparcia w procesie uczenia się.
Aspekty prawne w dietetyce	Podstawowe instytucje prawa cywilnego (wstęp, podmioty i przedmioty prawa, pełnomocnictwa, terminy, przedawnienia, zarys prawa rzeczowego i prawa zobowiązań).
	Prawo własności intelektualnej i autorskie: Ochrona własności intelektualnej w kontekście publikacji naukowych i materiałów edukacyjnych.
	Umowy w obrocie gospodarczym z elementami windykacji (tryby zawarcia umów, zasady kontraktowania, elementy prawa konsumenckiego, odpowiedzialność kontraktowa, windykacja)
	Działalność gospodarcza - status przedsiębiorcy, zasady podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej, ustawa prawo przedsiębiorców. Spółki osobowe i kapitałowe z elementami prawa upadłościowego i naprawczego.
	Rozwiązywanie problemów prawnych: Analiza case studies z zakresu problemów prawnych.
Bezpieczeństwo i jakość żywności	Podstawowe pojęcia i definicje dotyczące bezpieczeństwa żywności. Łańcuch produkcji bezpiecznej żywności.
	Zagrożenia bezpieczeństwa żywności i sposoby ograniczania ich występowania w produkcji i obrocie żywnością
	Opracowanie standardów dobrych praktyk higienicznych i produkcyjnych
	System HACCP-kluczowe elementy dla zagwarantowania bezpieczeństwa żywności
	Bezpieczeństwo żywności i żywienia w świetle krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego
	Zagrożenia chemiczne, biologiczne i fizyczne w produkcji i obrocie żywnością
	Warunki higieniczno-sanitarne w produkcji i obrocie żywnością
	Systemy zapewniające bezpieczeństwo żywności, zarządzanie bezpieczeństwem zdrowotnym żywności
	Wytyczne normy ISO 17025. Dobra praktyka laboratoryjna.
	Metody kontroli jakości zdrowotnej żywności. Urzędowa kontrola żywności w Polsce i UE.
Terroryzm żywnościowy	
Łańcuch produkcji bezpiecznej żywności- analiza przypadków	
Demografia i epidemiologia żywienia	Podstawy demografii – struktura demograficzna populacji i jej wpływ na stan zdrowia
	Epidemiologia żywienia – definicje, cele i zakres badań
	Metody oceny spożycia żywności w badaniach populacyjnych
	Czynniki ryzyka chorób dietozależnych w różnych populacjach
	Trendy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie publiczne
	Analiza danych demograficznych i epidemiologicznych – podstawy statystyki
	Ocena stanu odżywienia populacji na podstawie badań epidemiologicznych
	Tworzenie raportów z badań demograficznych i epidemiologicznych
Opracowanie i analiza ankiet dotyczących spożycia żywności	

Diagnostyka laboratoryjna w wybranych jednostkach chorobowych	Zasady interpretacji wyników badań laboratoryjnych w z uwzględnieniem ich użyteczności klinicznej oraz wpływu fazy przed i poanalizacyjnej. Odrębności diagnostyki laboratoryjnej w wieku podeszłym, pediatrii i okresie ciąży.
	Badania laboratoryjne oceniające wydolność filtracji nerkowej oraz diagnostyka laboratoryjna powikłań nadciśnienia tętniczego.
	Badania laboratoryjne oceniające zaburzenia gospodarki węglowodanowej i insulinooporność.
	Wpływ diety na skład wydaliny (mocz i kał) i wydzieliny (ślina) ludzkiego organizmu i ich znaczenie analizy ich składu w różnych jednostkach chorobowych.
	Ocena wyników laboratoryjnych w odniesieniu do odrębności diagnostyki laboratoryjnej w wieku podeszłym, pediatrii i okresie ciąży.
	Ocena badań laboratoryjnych i monitorowanie wpływu diety i interwencji dietetycznych na wskaźniki laboratoryjne w przebiegu chorób układu pokarmowego.
	Ocena badań laboratoryjnych i monitorowanie wpływu diety i interwencji dietetycznych na wskaźniki laboratoryjne w przebiegu chorób układu moczowego
	Diagnostyka laboratoryjna chorób związanych z zaburzeniami bilansu energetycznego organizmu.
	Diagnostyka laboratoryjna i monitorowanie wpływu diety i interwencji dietetycznych na wskaźniki laboratoryjne w przebiegu chorób układu pokarmowego.
	Diagnostyka laboratoryjna i monitorowanie wpływu diety i interwencji dietetycznych na wskaźniki laboratoryjne w przebiegu chorób układu moczowego.
	Rola badań laboratoryjnych w rozpoznawaniu i monitorowaniu zaburzeń hormonalnych w przebiegu chorób tarczycy oraz zaburzeń odżywiania i w niedoborach żywieniowych.
	Rola diagnostyki laboratoryjnej w diagnozowaniu nietolerancji i alergii pokarmowych.
	Diagnostyka laboratoryjna niedoborowych i rozrostowych chorób układu krwiotwórczego.
	Interpretacja wyników badań laboratoryjnych w wybranych jednostkach chorobowych.
Laboratoryjnie markery stanu zapalnego i ich znaczenie w dietoterapii.	
Dietetyka kliniczna w wybranych jednostkach chorobowych	Podstawy diagnostyki żywieniowej i planowania dietoterapii. Zasady prawidłowego prowadzenia żywieniowych badań klinicznych. Analiza i interpretacja literatury naukowej jako podstawa podejmowania decyzji dietoterapeutycznych.
	Dietoterapia w wybranych chorobach metabolicznych i endokrynologicznych. Wpływ wybranych składników odżywczych na regulację gospodarki hormonalnej i metabolizmu. Postępowanie dietetyczne w cukrzycy typu 2, insulinooporności i zespole metabolicznym. Terapie żywieniowe w niedoczynności i nadczynności tarczycy oraz innych zaburzeniach hormonalnych.
	Żywność kliniczna w wybranych chorobach układu pokarmowego, w tym m.in. dietoterapia w zespole jelita drażliwego, ze szczególnym uwzględnieniem roli diety low-FODMAP i diety śródziemnomorskiej. Terapia żywieniowa w nieswoistych chorobach zapalnych jelit w okresie zaostrzenia i remisji (żywność enteralna i parenteralna). Wpływ błonnika i omówienie roli mikrobioty ze szczególnym uwzględnieniem

	probiotyków i prebiotyków na na zdrowie układu pokarmowego i prewencję chorób układu pokarmowego.
	Zasady żywienia w alergiach i nietolerancjach pokarmowych. Postępowanie dietetyczne w alergii na białka mleka krowiego, nietolerancji laktozy, celiakii. Strategie eliminacyjne i reintrodukcyjne.
	Żywienie kliniczne w wybranych chorobach nerek. Rola żywienia w przewlekłej i ostrej chorobie nerek oraz dietoterapia w kamicy nerkowej. Wpływ żywienia na postęp chorób nerek.
	Leczenie dietetyczne u pacjentów onkologicznych. Dieta wspierająca terapię onkologiczną (chemioterapia, radioterapia). Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w zaawansowanych stadiach chorób nowotworowych. Rola diety w przeciwdziałaniu wyniszczeniu nowotworowemu i suplementacja wspierająca regenerację organizmu oraz profilaktyka niedożywienia.
	Żywienie w chorobach neurologicznych i wieku podeszłego. Znaczenie dietoterapii w poprawie jakości życia pacjentów cierpiących na choroby neurodegeneracyjne. Dietoterapia w chorobach wieku podeszłego. Profilaktyka niedożywienia i sarkopenii u seniorów.
Edukacja żywieniowa oraz dotycząca stylu życia	Podstawy edukacji żywieniowej – zakres, metody i znaczenie w promocji zdrowia.
	Omówienie marketingu, reklam, struktur społecznych i polityki na wybory żywieniowe. Analiza kampanii reklamowych pod kątem ich wpływu na postawy żywieniowe oraz zgodności z zasadami etycznymi.
	Przegląd i krytyczna analiza aktualnych kampanii społecznych w Polsce i na świecie.
	Edukacja konsumentka jako element edukacji żywieniowej. Analiza oferty sklepów pod kątem dostępności zdrowych opcji żywieniowych.
	Analiza nowoczesnych technologii stosowanych w edukacji żywieniowej - aplikacje mobilne służące i narzędzia online służące do monitorowania diety.
	Opracowanie programu edukacji żywieniowej dla wybranej grupy docelowej.
	Przygotowanie infografik lub ulotek dla wybranej grupy docelowej.
	Symulacje warsztatów edukacyjnych dla wybranej grupy docelowej - prowadzenie mini-warsztatów dla grupy studentów w roli uczestników.
	Determinanty wyborów pokarmowych i zmian sposobu żywienia: implikacje dla edukacji żywieniowej.
	Techniki motywacyjne i komunikacyjne w edukacji żywieniowej – wzmacnianie motywacji i wspieranie zmiany zachowań.
	Wyzwania związane z edukowaniem ludzi na temat zdrowego odżywiania. Wpływ wybranych preferencji i czynników na sposób odżywiania i styl życia.
	Znaczenie usystematyzowania procesu w projektowaniu skutecznej edukacji żywieniowej – procedura DESIGN.
	Znaczenie oraz metody ewaluacji i monitorowania programów edukacyjnych.
	Rola edukacji żywieniowej w profilaktyce i dietoterapii chorób niezakaźnych i żywieniowozależnych.
	Edukacja żywieniowa na różnych etapach życia – strategie dla dzieci, młodzieży, rodziców i osób starszych
Edukacja żywieniowa przyjazna środowisku – wpływ stylu życia na zdrowie człowieka i dobrostan planety	

Farmakoterapia i interakcje leków z żywnością	Farmakokinetyka i farmakodynamika leków. Mechanizmy działania leków. Działania niepożądane leków: przyczyny, toksyczne efekty działania leków.
	Leki a suplementy diety. Leki bez recepty – korzyści i zagrożenia.
	Farmakokinetyka leków a żywność. Interakcje leków z żywnością na poziomie wchłaniania, metabolizmu, wydalania. Interakcje leków z suplementami diety. Cytochrom p450, aktywatory i inhibitory cytochromów. Genetyczne uwarunkowania różnic w występowaniu interakcji leków ze składnikami pożywienia.
	Zarys farmakologii i farmakoterapii chorób p/pokarmowego: leki hamujące wydzielanie żołądkowe, antycydy, leki żółciotwórcze i żółciopędne, leki przeczyszczające i przeciwbiegunkowe, leki stosowane w infekcjach p/pokarmowego, leki w leczeniu chorób zapalnych - ch. Leśniowskiego-Crohna.
	Specyfika farmakoterapii w wybranych grupach pacjentów- niemowlęta, dzieci, kobiety ciężarne i karmiące, pacjenci w podeszłym wieku, indywidualna zmienność odpowiedzi na leki.
	Wpływ leków stosowanych w wybranych jednostkach chorobowych na przyswajalność i metabolizm składników odżywczych. Wpływ nieprawidłowego stanu odżywienia na ryzyko występowania interakcji.
	Etanol i jego działanie, leki stosowane w leczeniu uzależnienia. Interakcje lek – alkohol. Wpływ jednorazowego i przewlekłego przyjmowania alkoholu na metabolizm leków. Metanol i glikol etylenowy zatrucia. Uzależnienia i ich rodzaje. Podstawowe grupy leków mogące powodować uzależnienia.
	Zespół metaboliczny, insulinooporność i dyslipidemie, farmakoterapia i mechanizmy działania leków hipolipemizujących.
Fizjologia i patofizjologia kliniczna	Pojęcie zdrowia i choroby. Fizjologia komórki. Uszkodzenie i śmierć komórki. Procesy adaptacyjne. Nowotworzenie.
	Zaburzenia czynności zewnątrzwydzielniczej i wewnątrzwydzielniczej trzustki. Cukrzyca.
	Hormonalne i nerwowe mechanizmy regulujące głód, sytość, apetyt i pragnienie. Gastroenterohormony. Zaburzenia odżywiania.
	Fizjologia i patofizjologia układu krwiotwórczego.
	Fizjologia układu oddechowego. Wymiana gazów w płucach i transport gazów we krwi. Niewydolność oddychania. Rozwój kwasicy, kwasicy. Hipoksja, hiperoksja, stres oksydacyjny.
	Płyny ustrojowe i czynność nerek. Zaburzenia równowagi wodno-sodowej, potasowej, magnezowej, wapniowej, fosforanowej. Zaburzenia funkcji nerek. Dna moczanowa.
	Fazy cyklu pracy serca. Fizjologia ciśnienia tętniczego krwi i jego regulacja. Niewydolność krążenia. Nadciśnienie. Obrzęki. Miażdżyca.
	Rytm biologiczny człowieka. Patofizjologia starzenia się. Fizjologia tkanki tłuszczowej. Biała i brązowa tkanka tłuszczowa. Adipocyty. Zapotrzebowanie energetyczne organizmu.
	Funkcje żołądka. Wydzielanie żołądkowe – mechanizmy regulujące. Motoryka i opróżnianie żołądka.
	Podłoże zapalne chorób żołądka i przełyku, zaburzenia motoryki, choroba refluksowa.
	Budowa i funkcje jelita cienkiego. Wydzielanie i wchłanianie w jelicie cienkim. Motoryka jelita cienkiego.
	Funkcja wydalnicza i detoksykacyjna układu pokarmowego – znaczenie dla człowieka. Motoryka jelita grubego.

	Zatrucia pokarmowe. Znaczenie mikroflory jelitowej. Zaburzenia motoryki jelit. Biegunki. Zaparcia.
	Trawienie i wchłanianie składników odżywczych w przewodzie pokarmowym. Upośledzenie trawienia i wchłaniania. Zespoły złego wchłaniania. Nudności i wymioty.
	Gruczoły trawienne: ślinianki, wątroba i trzustka. Czynność wewnątrzwydzielnicza i zewnątrzwydzielnicza trzustki. Funkcja i czynność wątroby. Gromadzenie i wydzielanie żółci, skład żółci.
	Niewydolność wątroby. Zapalenie wątroby. Żółtaczką i cholestazą. Kamica żółciowa.
Metodologia badań naukowych i żywieniowych	Wprowadzenie do metodologii badań naukowych. Klasyfikacja badań w naukach biomedycznych.
	Etapy procesu badawczego. Sformułowanie tematu badania, celu badania, pytań i hipotez badawczych.
	Nowoczesne trendy w badaniach naukowych- analiza wybranych badań żywieniowych.
	Metody oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia i analizy składników pokarmowych w produktach spożywczych.
	Metodologia badań kwestionariuszowych i ankietowych. Rodzaje kwestionariuszy żywieniowych, kwestionariusze FFQ, standaryzacja i walidacja kwestionariuszy.
	Interpretacja badań żywieniowych w oparciu o literaturę naukową.
	Zaprojektowanie badania naukowego z zakresu badań żywieniowych.
	Przeprowadzenie wybranych analiz statystycznych i analiz opisowych.
Planowanie diet leczniczych w wybranych jednostkach chorobowych	Wprowadzenie do planowania diet leczniczych. Podstawowe zasady i etapy planowania diet w leczeniu chorób. Czynniki wpływające na wybór diety (wiek, stan zdrowia, współistniejące choroby). Ocena stanu odżywienia i analiza nawyków żywieniowych.
	Praktyczne aspekty planowania diet leczniczych. Układanie jadłospisów dla pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi. Weryfikacja i analiza przykładowych planów żywieniowych. Dyskusja nad optymalizacją jadłospisów i indywidualizacją dietoterapii.
	Metodologia planowania diet leczniczych. Analiza nawyków żywieniowych pacjenta: metody zbierania informacji i wykorzystanie nowoczesnych technologii (specjalistyczne oprogramowanie, systemy komputerowe, analizatory masy ciała) w planowaniu i monitorowaniu dietoterapii. Zasady bilansowania składników odżywczych i ich dostosowanie do potrzeb pacjenta.
	Leczenie dietetyczne w najważniejszych chorobach metabolicznych. Tworzenie jadłospisów dla pacjentów z cukrzycą typu 2, zaburzeniami lipidowymi, hiperurykemią, dną moczanową i rzadkich chorobach dziedzicznych.
	Postępowanie dietetyczne w chorobach układu pokarmowego. Czynniki ryzyka chorób układu pokarmowego. Żywność w wybranych chorobach jelita cienkiego i grubego, trzustki, oraz wątroby (m.in. zespół jelita drażliwego, nieswoiste choroby zapalne jelit, ostre i przewlekłe zapalenie trzustki). Planowanie diet wspierających leczenie chorób układu pokarmowego.
Postępowanie dietetyczne w chorobach układu krążenia. Strategie żywieniowe w prewencji chorób układu krążenia i zasady modyfikacji diety w wybranych chorobach układu krążenia. Planowanie dietoterapii w nadciśnieniu tętniczym hipercholesterolemii i hipertriglicydemii, ze szczególnym uwzględnieniem diety śródziemnomorskiej i diety DASH.	

	Dietoterapia w nadwadze i otyłości. Układanie jadłospisów wspierających redukcję masy ciała. Modyfikacja stylu życia i integracja dietoterapii z aktywnością fizyczną
	Żywnienie kliniczne w wybranych chorobach nerek, w tym leczenie dietetyczne w niewydolności nerek oraz postępowanie dietetyczne w kamicy nerkowej. Wspomaganie powrotu funkcji nerek poprzez interwencję żywieniową.
	Postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach nowotworowych. Żywnienie wspierające terapię onkologiczną i dieta w okresie chemioterapii. Suplementacja i żywienie dojelitowe w leczeniu nowotworów.
	Dietoterapia u osób starszych. Żywnienie w wielochorobowości i polipragmazji. Tworzenie diet wspierających leczenie niedożywienia i wybranych chorób neurodegeneracyjnych. Żywnienie w wybranych chorobach wieku podeszłego (np. choroba Alzheimerza).
Seminarium magisterskie	Metodologia pisania pracy magisterskiej, układ pracy i poszczególne jej składowe
	Badania własne lub przegląd literatury - kontynuacja
	Prezentacja przeglądu literatury na temat pracy magisterskiej
	Realizacja badań i/lub krytyczny przegląd literatury
	Omówienie wyników badań własnych
	Formułowanie pytań badawczych i określanie metod badawczych na podstawie wybranych tematów prac magisterskich
	Zbierania materiałów źródłowych i przegląd literatury naukowej
	Omówienie całości pracy
	Omówienie napisanej części pracy magisterskiej
	Omówienie całości pracy po korektach
Suplementy diety, żywność funkcjonalna i ziołolecznictwo w dietoterapii	Podział, definicje i ustalenia prawne dotyczące suplementów diety. Jakość suplementów i biodostępność, błędy i kontrowersje w stosowaniu. Bezpieczeństwo stosowania w dietoterapii.
	Suplementy diety wspomagające odchudzanie. Suplementacja dla sportowców.
	Suplementy diety pochodzenia roślinnego a lek roślinny. Substancje biologicznie aktywne pochodzenia roślinnego. Rośliny przemysłowe. Korzyści i niebezpieczeństwa związane ze stosowaniem ziół oraz suplementów pochodzenia roślinnego.
	Żywność funkcjonalna, kategorie środków spożywczych spełniających kryteria żywności funkcjonalnej substancje biologicznie czynne w żywności i ich oddziaływanie na organizm człowieka.
	Żywność dla określonych grup - specjalnego przeznaczenia medycznego, fortyfikowana, wygodna, minimalnie przetworzona. Żywność funkcjonalna i żywność lecznicza – zastosowanie w praktyce dietoterapii. Suplementacja w zaburzeniach odżywiania.
	Wskazania i przeciwwskazania, możliwość i celowość zastosowania suplementów, żywności funkcjonalnej, dietetycznych środków spożywczych i przeznaczenia medycznego dla osób w dietoprofilaktyce i dietoterapii zaburzeń gospodarki węglowodanowej i lipidowej, otyłości.
	Suplementacje wspomaganie diety kobiet w ciąży i matek karmiących. Ocena bezpieczeństwa stosowania wybranych preparatów.
	Stosowanie suplementów diety, żywności funkcjonalnej i ziołolecznictwa w wybranych schorzeniach.
	Suplementacja w zależności od stanu odżywienia pacjenta.

Zarządzanie i marketing w prowadzeniu działalności dietetycznej	Podstawy przedsiębiorczości w dietetyce. Wprowadzenie do zasad prowadzenia działalności gospodarczej w sektorze usług dietetycznych, formy organizacyjne, aspekty prawne i finansowe.
	Ochrona własności intelektualnej w działalności dietetycznej. Zasady ochrony praw autorskich i własności intelektualnej w kontekście tworzenia materiałów promocyjnych, edukacyjnych i publikacji naukowych.
	Budowanie marki osobistej dietetyka. Strategie marketingowe, znaczenie profesjonalnego wizerunku i komunikacji z klientem w budowaniu zaufania i lojalności.
	Segmentacja rynku i analiza potrzeb klientów. Wpływ czynników kulturowych, demograficznych i społecznych na zachowania żywieniowe oraz projektowanie usług dostosowanych do specyficznych grup odbiorców.
	Cyfrowe narzędzia wspierające działalność dietetyczną. Wykorzystanie technologii w zarządzaniu usługami dietetycznymi, w tym media społecznościowe, platformy e-learningowe i aplikacje do monitorowania zdrowia.
	Tworzenie biznesplanu dla usług dietetycznych. Praktyczne opracowanie modelu biznesowego z uwzględnieniem strategii marketingowej, analizy rynku i kalkulacji kosztów.
	Projektowanie materiałów edukacyjnych i promocyjnych. Tworzenie ulotek, broszur i treści cyfrowych zgodnie z zasadami ochrony własności intelektualnej.
	Zastosowanie technologii w zdalnym poradnictwie dietetycznym. Ćwiczenia praktyczne z wykorzystaniem platform cyfrowych do organizacji konsultacji online, prowadzenia webinarów i zarządzania relacjami z klientami
Żywnie dojelitowe i pozajelitowe w wybranych jednostkach chorobowych	Niedożywienie: występowanie, przyczyny, następstwa. Rodzaje niedożywienia. Ocena stanu odżywienia. Interpretacja badań laboratoryjnych. Niedożywienie w różnych specjalnościach medycznych. Wytyczne. Definicje. Wskazania do LŻ. Planowanie interwencji żywieniowej, wybór drogi leczenia, określenie zapotrzebowania na składniki odżywcze. Przygotowanie do LŻ. Powikłania LŻ. Refeeding syndrom.
	Pomiary antropometryczne i metaboliczne. Żywnie kliniczne w różnych jednostkach chorobowych.
	Wskazania do żywienia dojelitowego. Dostęp do przewodu pokarmowego. Prowadzenie i nadzór żywienia dojelitowego. Podstawy wyboru diet. Powikłania żywienia dojelitowego. Farmakoterapia przez zgłąbniki dojelitowe.
	Wskazania podstawy, metody żywienia pozajelitowego. Dietoterapia u pacjentów z niewydolnością przewodu pokarmowego u których utrzymana jest częściową podaż doustną.
	Monitorowanie leczenia żywieniowego. Leczenie żywieniowe u dzieci. Doustne metody leczenia niedożywienia. Żywnie domowe - rola dietetyka.
	Żywnie doustne w dysfagii neurogennej. Leczenie żywieniowe w jadłowstręcie psychicznym.
	Pogłąbienie wiedzy z immunologii: pojęcie epitopu, antygeny, przeciwciała, podział limfocytów, odpowiedź humoralna, odpowiedź

Żywnienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	komórkowa, główne mediatory reakcji zapalnej (np. histamina, interleukiny, cytokiny), narządy i tkanki limfatyczne.
	Omawianie przypadków pacjentów cierpiących na różne alergię i nietolerancje pokarmowe.
	Przyczyny powstawania alergii i nadwrażliwości pokarmowych: wrodzone, nabyte. Powiązania z infekcjami, stresem, lekami.
	Szczegółowe omówienie różnych rodzajów nietolerancji pokarmowych: enzymatycznych, metabolicznych, farmakologicznych, idiopatycznych.
	Szczegółowe omówienie alergii różnego rodzaju (IgE-zależnych i niezależnych, krzyżowych), nadwrażliwości pokarmowych.
	Oznakowanie żywności dotyczące zawartości alergenów.
	Szczegółowe omówienie chorób autoimmunologicznych: objawy, przyczyny, diagnostyka, zalecenia żywieniowe i stylu życia, na przykładzie np. hashimoto, celiakii, AZS.
	Przygotowywanie zaleceń dietetycznych, zmian w stylu życia, z uwzględnieniem aspektu psychologicznego oraz społecznego w dietoterapii nietolerancji pokarmowych u dzieci i dorosłych.
	Przygotowywanie zaleceń dietetycznych, zmian w stylu życia, z uwzględnieniem aspektu psychologicznego oraz społecznego w dietoterapii alergii pokarmowych u dzieci i dorosłych.
	Przygotowywanie materiałów edukacyjnych dla pacjentów dotyczących obecności alergenów w żywności.
Żywnienie w ciąży, laktacji i okresie wczesnodziecięcym	Pierwszy trymestr ciąży - zmiany fizjologiczne w organizmie ciężarnej, zapotrzebowanie na składniki odżywcze, zalecenia żywieniowe w niwelowaniu objawów od strony układu pokarmowego.
	Drugi trymestr ciąży - zmiany fizjologiczne w organizmie ciężarnej, zapotrzebowanie na składniki odżywcze, zalecenia żywieniowe w niwelowaniu objawów od strony układu pokarmowego i innych powikłań ciążowych.
	Trzeci trymestr ciąży - zmiany fizjologiczne w organizmie ciężarnej, zapotrzebowanie na składniki odżywcze, zalecenia żywieniowe w niwelowaniu objawów od strony układu pokarmowego i innych powikłań ciążowych.
	Zmiany fizjologiczne w organizmie karmiącej, zapotrzebowanie na składniki odżywcze, kryzysy laktacyjne - wsparcie żywieniowe i suplementami diety
	Schematy żywieniowe dla noworodków i niemowląt karmionych w sposób naturalny i sztuczny. Zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku 1-4 lat
	Programowanie żywieniowe - wpływ nieprawidłowego żywienia ciężarnej na rozwój prenatalny i postnatalny potomstwa
Żywnienie w geriatricii	Wprowadzenie do gerontologii - demograficzne, biologiczne i ekonomiczne uwarunkowania starzenia. Zmiany inwolucyjne w procesie starzenia się
	Zapotrzebowanie na energię i podstawowe składniki odżywcze osób w wieku podeszłym.
	Zasady żywienia osób starszych - w tym diety korzystnie wpływające na procesy zachodzące wraz z wiekiem.
	Zaburzenia odżywienia osób starszych. Ocena stanu odżywienia i ryzyka niedożywienia starszych pacjentów przy wykorzystaniu wywiadu żywieniowego oraz dostępnych narzędzi i skal (SCALE, MNAS).
	Żywnienie w najczęstszych chorobach przewodu pokarmowego u pacjentów w wieku podeszłym. Zbieranie wywiadu żywieniowego i

	<p>układanie indywidualnych diet, w zależności od stanu pacjenta i występujących chorób</p> <p>Żywnienie w najczęstszych chorobach metabolicznych (cukrzyca, osteoporoza) u pacjentów w wieku podeszłym. Zbieranie wywiadu żywieniowego i układanie indywidualnych diet, w zależności od stanu pacjenta i występujących chorób</p> <p>Dieta w profilaktyce chorób układu sercowo naczyniowego oraz w chorobach nerek osób w wieku podeszłym. Zbieranie wywiadu żywieniowego i układanie indywidualnych diet, w zależności od stanu pacjenta i występujących chorób</p> <p>Postępowanie dietetyczne w chorobach neurodegradacyjnych. Zbieranie wywiadu żywieniowego i układanie indywidualnych diet, w zależności od stanu pacjenta i występujących chorób</p> <p>Interakcje leków z żywnością</p>
Żywnienie w psychiatrii i neurologii	<p>Neurobiologia a znaczenie żywienia.</p> <p>Mechanizmy wpływu składników odżywczych na funkcje mózgu.</p> <p>Dietoterapia w chorobach neurologicznych (np. padaczka, stwardnienie rozsiane).</p> <p>Żywnienie w psychiatrii – depresja, schizofrenia, zaburzenia lękowe.</p> <p>Rola mikrobioty jelitowej w zdrowiu psychicznym i neurologicznym.</p> <p>Analiza przypadków klinicznych – opracowanie dietoterapii.</p> <p>Ocena stanu odżywienia pacjentów psychiatrycznych i neurologicznych.</p> <p>Tworzenie jadłospisów dostosowanych do specyficznych potrzeb medycznych.</p> <p>Praca zespołowa w przygotowaniu prezentacji przypadków klinicznych.</p>
Żywnienie w sporcie, rekreacji i chorobach układu ruchu	<p>Problematyka suplementów diety - różnice rynkowe, problematyka prawna, ryzyko kontaminacji, pułapki marketingowe</p> <p>Suplementy diety mające wspierać procesy snu i regeneracji ustroju, w tym aparatu ruchu w okresie kontuzji i chorób</p> <p>Suplementy diety mające wspierać procesy treningowe, działające termogennie, lipolitycznie i mogące wspierać oksydację kwasów tłuszczowych</p> <p>Zasady żywienia i suplementacja w okresie aktywności i bierności powodowanej kontuzją/chorobą. Czynniki żywieniowe i pozażywnieniowe wpływające na regenerację tkanek i przebieg chorób aparatu ruchu</p> <p>Opracowywanie zaleceń żywieniowych, propozycji materiałów edukacyjnych dla osób aktywnych rekreacyjnie i sportowców</p> <p>Opracowywanie zaleceń żywieniowych, propozycji materiałów edukacyjnych dla osób z chorobami układu ruchu</p> <p>Opracowywanie planów żywieniowych i suplementacyjnych dla osób aktywnych rekreacyjnie i sportowców</p> <p>Opracowywanie planów żywieniowych i suplementacyjnych dla osób z chorobami układu ruchu</p>
Specjalność: Dietetyka kliniczna i dietoterapia chorób niezakaźnych	<p>Nutraceutyki i ziołolecznictwo w dietoterapii</p> <p>Pracownia dietetyki i żywienia w zakresie dietetyki klinicznej</p> <p>Praktyka zawodowa</p> <p>Żywnienie w chorobach metabolicznych oraz układu pokarmowego u dorosłych i dzieci</p> <p>Żywnienie w onkologii i chorobach nerek</p>
Specjalność: Dietetyka w sporcie i fizjologia wysiłku fizycznego	<p>Dietetyka w wybranych dyscyplinach sportowych</p> <p>Fizjologia wysiłku, przemian energetycznych i wodno-elektrolitowych</p> <p>Patofizjologia układu ruchu i choroby przewlekłe w aspekcie wysiłku sportowego</p>

	Praktyka zawodowa
	Suplementacja i żywność funkcjonalna w wybranych dyscyplinach sportowych
Specjalność: Psychodietetyka w chorobie otyłościowej i zaburzeniach odżywiania	Komunikacja z pacjentem i jego rodziną w praktyce dietetycznej
	Postępowanie dietetyczne w chorobie otyłościowej i w bariatrii
	Praca z pacjentem z zaburzeniami odżywiania
	Praktyka zawodowa
	Psychologiczne czynniki zmiany zachowań zdrowotnych i żywieniowych

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

IV. PROGRAM STUDIÓW

Specjalności proponowane na kierunku Dietetyka

- Dietetyka kliniczna i dietoterapia chorób niezakaźnych
- Dietetyka w sporcie i fizjologia wysiłku fizycznego
- Psychodietetyka w chorobie otyłościowej i zaburzeniach odżywiania

A) PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSYCYPLIN NAUKOWYCH

Dyscypliny naukowe	% PUNKTÓW ECTS
Nauki o zdrowiu	100%

B) PODSTAWOWE WSKAŹNIKI ECTS OKREŚLONE DLA PROGRAMU STUDIÓW

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS	
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	STUDIA STACJONARNE 65,9	STUDIA NIESTACJONARNE 41,3
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	STUDIA STACJONARNE 76,0	STUDIA NIESTACJONARNE 72,1
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	5	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	55	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	20	

C) WYMIAR, ZASADY I FORMY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

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

Wymiar praktyk zawodowych dla studiów II stopnia wynosi min. 480 godzin dydaktycznych/12 tygodni. Praktyki realizowane i zaliczane są w semestrach, w których w programie studiów przewidziany jest przedmiot „Praktyka zawodowa”.

Student organizuje praktyki indywidualnie i jest zobowiązany do złożenia deklaracji, na której pracodawca potwierdza możliwość realizacji programu praktyk w danej placówce/firmie/instytucji. Student ma możliwość skorzystania z pomocy uczelni w przygotowaniu do rekrutacji na praktyki.

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

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

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

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

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

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

E) WYKAZ ZAJĘĆ LUB GRUPY ZAJĘĆ Z PRZYPISANIEM PUNKTÓW ECTS

Studia stacjonarne

L.p.	Przedmiot	Semestr	ECTS
1.	Antropologia kulturowa	II	2
2.	Filozofia	II	3
3.	Język obcy specjalistyczny B2+	II	5
4.	Psychologia kliniczna	II	2
5.	Wellbeing / Wohlbefinden	II	2
6.	Wprowadzenie do studiowania na kierunku - studia magisterskie	I	0
7.	Aspekty prawne w dietetyce	I	3
8.	Bezpieczeństwo i jakość żywności	IV	2
9.	Demografia i epidemiologia żywienia	I	4
10.	Diagnostyka laboratoryjna w wybranych jednostkach chorobowych	II	4

11.	Dietetyka kliniczna w wybranych jednostkach chorobowych	II	4
12.	Edukacja żywieniowa oraz dotycząca stylu życia	II	3
13.	Farmakoterapia i interakcje leków z żywnością	III	3
14.	Fizjologia i patofizjologia kliniczna	I	4
15.	Metodologia badań naukowych i żywieniowych	I	3
16.	Planowanie diet leczniczych w wybranych jednostkach chorobowych	IV	2
17.	Seminarium magisterskie	II	4
18.	Seminarium magisterskie	III	5
19.	Seminarium magisterskie	IV	5
20.	Suplementy diety, żywność funkcjonalna i ziołolecznictwo w dietoterapii	I	4
21.	Zarządzanie i marketing w prowadzeniu działalności dietetycznej	IV	2
22.	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w wybranych jednostkach chorobowych	III	3
23.	Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	III	3
24.	Żywienie w ciąży, laktacji i okresie wczesnodziecięcym	I	5
25.	Żywienie w geriatrici	III	2
26.	Żywienie w psychiatrii i neurologii	II	3
27.	Żywienie w sporcie, rekreacji i chorobach układu ruchu	I	4
28.	Przedmioty specjalnościowe	III, IV	34
łącznie:			120

Studia niestacjonarne

L.p.	Przedmiot	Semestr	ECTS
1.	Antropologia kulturowa	II	2
2.	Filozofia	II	3
3.	Język obcy specjalistyczny B2+	II	5
4.	Psychologia kliniczna	II	2
5.	Wellbeing / Wohlbefinden	II	2
6.	Wprowadzenie do studiowania na kierunku - studia magisterskie	I	0
7.	Aspekty prawne w dietetyce	I	3
8.	Bezpieczeństwo i jakość żywności	IV	2
9.	Demografia i epidemiologia żywienia	I	4
10.	Diagnostyka laboratoryjna w wybranych jednostkach chorobowych	II	4
11.	Dietetyka kliniczna w wybranych jednostkach chorobowych	II	4
12.	Edukacja żywieniowa oraz dotycząca stylu życia	II	3
13.	Farmakoterapia i interakcje leków z żywnością	III	3
14.	Fizjologia i patofizjologia kliniczna	I	4
15.	Metodologia badań naukowych i żywieniowych	I	3
16.	Planowanie diet leczniczych w wybranych jednostkach chorobowych	IV	2
17.	Seminarium magisterskie	II	4
18.	Seminarium magisterskie	III	5
19.	Seminarium magisterskie	IV	5
20.	Suplementy diety, żywność funkcjonalna i ziołolecznictwo w dietoterapii	I	4
21.	Zarządzanie i marketing w prowadzeniu działalności dietetycznej	IV	2
22.	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe w wybranych jednostkach chorobowych	III	3
23.	Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych	III	3
24.	Żywienie w ciąży, laktacji i okresie wczesnodziecięcym	I	5
25.	Żywienie w geriatrici	III	2
26.	Żywienie w psychiatrii i neurologii	II	3
27.	Żywienie w sporcie, rekreacji i chorobach układu ruchu	I	4

28.	Przedmioty specjalnościowe	III, IV	34
łącznie:			120