Uniwersytet Dolnośląski DSW Wrocław

**UNIWERSYTET DOLNOŚLĄSKI DSW WE WROCŁAWIU**
**WYDZIAŁ STUDIÓW STOSOWANYCH**

# PROGRAM STUDIÓW
# NA KIERUNKU
# *Dietetyka i promocja zdrowia*
# STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA
# PROFIL: PRAKTYCZNY

**obowiązujący dla cyklu**
**rozpoczynającego się w roku akademickim 2023/2024**

**Spis treści**

I. Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów ... 3
1. Informacje ogólne ... 3
2. Wymagania wstępne (kompetencje kandydata) ... 3
3. Zasady rekrutacji i szczegółowy opis wymagań dla kandydatów na studia ... 4
4. Przyporządkowanie programu studiów dla kierunku do dyscyplin oraz procentowy udział liczby punktów ECTS każdej z tych dyscyplin w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie, ze wskazaniem dyscypliny wiodącej. ... 4
5. Podstawowe wskaźniki ECTS określone dla programu studiów ... 5
6. Sylwetka absolwenta ... 5
II. Koncepcja kształcenia ... 7
1. Wskazanie związku kierunku studiów z misją i strategią rozwoju Uczelni ... 7
2. Wskazanie potrzeb społeczno-gospodarczych utworzenia studiów oraz zgodności efektów uczenia się z tymi potrzebami ... 8
3. Ogólne cele uczenia się ... 9
4. Tabela kierunkowych efektów uczenia się ... 10
5. Tabela odniesień efektów kierunkowych uczenia się do charakterystyk kompetencji uniwersalnych Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-7 Polskiej Ramy Kwalifikacji ... 15
6. Tabela pokrycia charakterystyk kompetencji uniwersalnych Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-7 Polskiej Ramy Kwalifikacji przez kierunkowe efekty uczenia się ... 19
III. Plan studiów ... 21
1. Struktura planu studiów ... 21
2. Stosowane sposoby metody dydaktyczne oraz weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiąganych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia ... 21
3. Wykaz przedmiotów do wyboru pozwalających na stwierdzenie, że program kształcenia umożliwia studentowi wybór modułów w wymiarze nie mniejszym niż 30% punktów ECTS ... 22
4. Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych ... 24
IV. Dodatkowe dokumenty do programu studiów ... 27
1. System ECTS ... 27
2. Treści modułów: ... 28
3. Załączniki do programu studiów ... 29
Załącznik 1. Plany studiów ... 29
Załącznik 2. Macierz efektów uczenia się ... 29
Załącznik 3. Sumaryczne wskaźniki ECTS ... 29
Załącznik 4. Karty przedmiotów ... 29

# I. Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów

## 1. Informacje ogólne

| | | |
|---|---|---|
| **Nazwa kierunku studiów** | Dietetyka i promocja zdrowia | |
| Poziom studiów | studia pierwszego stopnia | |
| Poziom kwalifikacji | poziom VI Polskiej Ramy Kwalifikacji | |
| Profil kształcenia | praktyczny | |
| Forma studiów | stacjonarne / niestacjonarne | |
| Kod ISCED | 0915 | |
| Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie | 6 semestrów | |
| Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie | 180 | |
| Łączna liczba godzin zajęć | stacjonarne 2750 | niestacjonarne 2110 |
| Wymiar praktyk zawodowych | 960h | |
| Język, w którym prowadzone są zajęcia | polski | |
| Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta | licencjat | |
| Uzyskiwane uprawnienia zawodowe | Brak | |

## 2. Wymagania wstępne (kompetencje kandydata)

Wymaganiem wstępnym jest pozytywny wynik egzaminu maturalnego lub egzaminu dojrzałości albo pozytywne wyniki egzaminu zagranicznego lub pozytywne wyniki kształcenia, potwierdzone dokumentem, o którym mowa w art. 69 ust. 2 pkt 4–7 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2023 poz. 742, tj. ze zm.).

## 3. Zasady rekrutacji i szczegółowy opis wymagań dla kandydatów na studia

O przyjęcie na studia mogą ubiegać się zarówno osoby posiadające obywatelstwo polskie, jak i obcokrajowcy, którzy uzyskali świadectwo dojrzałości lub jego odpowiednik w danym kraju, uprawniający do ubiegania się o przyjęcie na studia wyższe.

Warunkiem przyjęcia na studia jest zdobycie określonej liczby punktów wynikających z wyników egzaminu maturalnego oraz złożenie kompletu dokumentów, w tym zaświadczenia o stanie zdrowia, i uiszczenie opłaty wpisowej. O pierwszeństwie przyjęcia na studia decydować będzie ranking punktowy określony w zasadach rekrutacji.

O pierwszeństwie przyjęcia na studia decydować będzie ranking punktowy określony w zasadach rekrutacji. Do rankingu zaliczać się będą wyniki z kluczowych dla kierunku przedmiotów według następujących zasad:

a. przedmiot obowiązkowy - do wyboru jeden przedmiot: język polski, język angielski albo matematyka (1% na poziomie podstawowym = 1 pkt, 1% na poziomie rozszerzonym = 2 pkt);

b. przedmiot dodatkowy - do wyboru jeden dowolny przedmiot dodatkowy zdawany na maturze (1% na poziomie podstawowym = 1 pkt, 1% na poziomie rozszerzonym = 2 pkt), jednakże preferowane są następujące przedmioty: biologia, chemia (suma punktów z przedmiotu preferowanego liczona jest x 2).

Kandydaci będą kwalifikowani według całkowitej liczby zdobytych punktów, rozpoczynając od osoby, która zdobyła najwyższą liczbę punktów, aż do wypełnienia limitu przyjęć na kierunek. Dodatkowo Uczelnia stworzyła preferencyjne warunki rekrutacji dla finalistów i laureatów olimpiad wskazanych w warunkach rekrutacji. Opłaty związane z postępowaniem rekrutacyjnym są określane uchwałą Senatu. Decyzje o przyjęciu na studia wydaje Rektor Uczelni.

Zasady rekrutacji i szczegółowy opis wymagań dla kandydatów na studia reguluje Uchwała Senatu Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu (dawniej: Dolnośląskiej Szkoły Wyższej) w sprawie zasad przyjęć na studia wyższe na Uniwersytecie Dolnośląskim DSW we Wrocławiu w danym roku akademickim.

## 4. Przyporządkowanie programu studiów dla kierunku do dyscyplin oraz procentowy udział liczby punktów ECTS każdej z tych dyscyplin w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie, ze wskazaniem dyscypliny wiodącej.

Nazwa dyscypliny wiodącej, do której został przyporządkowany kierunek:

| **Nazwa dyscypliny wiodącej** | **Punkty ECTS** | |
|---|---|---|
| | **liczba** | **%** |
| Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu | 119 | 66 |

Nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku:

| **Nazwa dyscypliny** | | **Punkty ECTS** | |
|---|---|---|---|
| | | **liczba** | **%** |
| Dziedzina nauk rolniczych | Technologia żywności i żywienia | 29 | 16 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Dziedzina nauk społecznych | Psychologia | 19,5 | 11 |
| | Pedagogika | 12,5 | 7 |

**5. Podstawowe wskaźniki ECTS określone dla programu studiów**

| Nazwa wskaźnika | Liczba punktów ECTS/Liczba godzin | |
|---|---|---|
| | stacjonarne | niestacjonarne |
| Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | 96 | 74,9 |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne | 120,8 | 124,1 |
| Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne | 13 | 13 |
| Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki społeczne | 32 | 32 |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru | 59 | 59 |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym | 38 | 38 |
| W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego. | 60 | n/d |
| **W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:** | | |
| Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych / Łączna liczba godzin zajęć prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość. | 2750/218 | 2110/208 |

**6. Sylwetka absolwenta**

Absolwent studiów pierwszego stopnia kierunku Dietetyka i promocja zdrowia, Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW z siedzibą we Wrocławiu, posiada wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego. Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych,

Absolwent wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. Zna, rozumie oraz potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii, genetyki oraz parazytologii.

Absolwent zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów. Posiada wiedzę z zakresu technologii potraw oraz towaroznawstwa. Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarnohigieniczne produkcji żywności

w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Absolwent rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka. Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby. Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.

Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością). Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią. Rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. Posiada wiedzę na temat postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby. Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej. Posiada podstawową wiedzę na temat diagnostyki laboratoryjnej.

Absolwent zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania. Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego. Posiada wiedzę z zakresu podstaw prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. Absolwent zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.

Komponent przedmiotów psychologicznych, szczególnie z zakresu psychologii klinicznej, osobowości i motywacji oraz psychologii zdrowia, wzmocnią przygotowanie absolwentów *Dietetyki i promocji zdrowia* do pracy z osobami borykającymi się z trudnościami w zakresie odżywiania o podłożu psychosomatycznym.

Absolwent posiada wiedzę z zakresu organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, prawa żywnościowego oraz metod służących zapewnieniu higieny i bezpieczeństwa żywności, również zwyczajów żywieniowych panujących w Polsce i na świecie oraz współczesnych trendów żywieniowych, a także ścieżek rozwoju własnej działalności gospodarczej. Absolwent jest przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie doradztwa dietetycznego i edukacji zdrowotnej. Dzięki umiejętności posługiwania się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym jest w stanie efektywnie przeprowadzać analizę składu ciała pacjenta oraz przygotowywać dla niego program żywieniowy.

Program studiów na kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* zakłada również, że absolwent jest gotowy do upowszechniania i promowania zdrowego stylu życia oraz kształtowania prawidłowych zachowań i postaw prozdrowotnych, a także opracowywania materiałów edukacyjnych dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia, co jest niezbędne w prowadzeniu edukacji żywieniowej czy pracy w charakterze nauczyciela z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. Należy podkreślić, że plan studiów zawiera naukę języka obcego, którego znajomość jest niezbędna w studiowanej dyscyplinie i umożliwia korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa czy porozumienie się z pacjentem. Dzięki przestrzeganiu zasad etyki zawodowej, praw pacjenta oraz tajemnicy zawodowej, stawianiu dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywaniu szacunku wobec pacjenta, umiejętności taktownej sugestii związanej z potrzebą konsultacji medycznej, absolwent posiada predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi. Dzięki umiejętności pracy w zespole ze specjalistami, stałemu podnoszeniu swoich kwalifikacji, absolwent może doskonalić się zawodowo na rynku krajowym i międzynarodowym. Nabyte kompetencje społeczne sprawiają, że absolwent bierze odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizuje pracę własną wraz z przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.

Absolwent kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* może szukać zatrudnienia w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego, domach opieki społecznej, zakładach cateringowych obsługi szpitali, sanatoriów, domów opieki i klientów indywidualnych. Jest także merytorycznie i praktycznie przygotowani do roli nauczyciela czy edukatora z zakresu żywienia i dietetyki. Wiedza oraz umiejętności, które zdobywa w trakcie studiów, pozwalają na pracę w placówkach sportowych oraz jednostkach zajmujących się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy z zakresu żywienia człowieka, czy w samodzielnie prowadzonej działalności gospodarczej.

Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* jest przygotowany do sprawowania funkcji eksperta w udzielaniu porad dietetycznych, doradcy w zakresie planowania diet zarówno w zdrowiu, jak i chorobie, promotora właściwego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych, co sprawi, że będzie specjalistą cenionym i poszukiwanym na rynku pracy. W zależności od zainteresowań studenci kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* mogą pogłębić swoją wiedzę i nabyć umiejętności w zakresie jednej z czterech ofertowanych przez Uczelnię specjalności: dietetyki w sporcie i rekreacji, psychodietetyki i doradztwa zdrowego stylu życia, dietetyki wieku dziecięcego, dietetyki anti-aging.

## II. Koncepcja kształcenia

### 1. Wskazanie związku kierunku studiów z misją i strategią rozwoju Uczelni

Przy formułowaniu koncepcji kształcenia na kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym uwzględniono:
− misję i strategię Uczelni i Wydziału,
− zasoby i możliwości jej realizacji,
− potrzeby rynku pracy oraz otoczenia społeczno-gospodarczego,
− obowiązujące regulacje prawne i wzorce międzynarodowe,
− opinie interesariuszy zewnętrznych oraz wewnętrznych.
Koncepcja kształcenia na kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* jest spójna z misją i strategią Uczelni określoną w „Strategii Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu na lata 2022−2025 z perspektywą do 2030".

Uniwersytet Dolnośląski DSW dąży do tego by być Uczelnią – Miejscem dla Ciebie, w którym zgodnie z przyjętą misją łączy się ludzi, kształci praktycznie i realizuje pasje. Uniwersytet Dolnośląski DSW jest przestrzenią kształtowaną z myślą o studentach jako kluczowej grupie społeczności akademickiej. Uczelnia tworzy przestrzeń do praktycznej nauki, pracy, współdziałania, rozwoju wspólnie we współpracy z kolegami i koleżankami, jak również z wykładowcami, którzy wspierają studentów na każdym etapie edukacji. Jest to też miejsce zapewniające warunki do samorozwoju, realizacji zainteresowań, poznawania ciekawych ludzi, budowania i pielęgnowania relacji oraz kreowania i współtworzenia. Uniwersytet Dolnośląski DSW to miejsce, w którym doświadcza się inspiracji, wzajemnego uczenia się, uczenia innych i wymiany praktycznych doświadczeń. Wizja Uczelni brzmi: „Wizja w przyjaznej przestrzeni wspólnie rozwijamy usługę edukacyjną opartą na wiedzy, najlepszej praktyce i nowoczesnej technologii".

Misją Uczelni jest to, aby swoją akademickość, innowacyjność i relacje z rynkiem pracy budować w oparciu
o takie wartości, jak podmiotowość studenta jako partnera i klienta wewnętrznego w realizacji podstawowych zadań uczelni oraz niezależne, społecznie zaangażowane projekty badawcze i rzetelność w badaniach naukowych. Uniwersytet Dolnośląski DSW to uczelnia, w której pełna integracja działalności naukowej z kształceniem buduje doskonałość dydaktyczną nauczycieli w pracy ze studentami i słuchaczami.

Podstawowymi priorytetami w zarządzaniu Uczelnią i wzmacnianiu jej siły oraz oddziaływania lokalnego i międzynarodowego są:
− partycypacja i współpraca studentów i pracowników,
− praktyczność i otwartość na otoczenie rynkowe,
− kierowanie się zasadami zrównoważonego rozwoju i rachunku ekonomicznego.

Uniwersytet Dolnośląski DSW z siedzibą we Wrocławiu w swoich założeniach strategicznych kładzie nacisk na wsparcie atrybutu praktyczności kształcenia, co na kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* przejawia się w stosowanych metodach dydaktycznych, inwestycjach w specjalistyczne laboratoria oraz w zatrudnianiu wykwalifikowanych nauczycieli praktyków: dietetyków, technologów żywienia, psychologów zdrowia i lekarzy. Praktyczność kształcenia to również szeroka współpraca ze specjalistycznymi jednostkami działającymi w obszarze dietetyki i promocji zdrowia, takimi jak: ośrodki zdrowia, poradnie dietetyczne, zakłady żywienia zbiorowego, placówki gastronomiczne oraz ośrodki certyfikujące i placówki sportowe. Interdyscyplinarne umocowanie kierunku pozwala na wykorzystanie doświadczeń Uczelni w zakresie psychologii i pedagogiki jako dyscyplin istotnie wspierających kluczowe obszary edukacji studentów i absolwentów kierunku Dietetyka i promocja zdrowia. Praca dietetyka, promującego zdrowy styl życia i dbanie o dobrostan psychofizyczny, związana jest ze spotykaniem się z innymi, zarówno w kontakcie indywidualnym, jak i grupowym. Ważnym i naturalnym elementem każdego spotkania jest dialog oraz umiejętności aktywnego słuchania, doradzania, wspierania i motywowania. Specyficzna forma pracy z klientem lub grupą wymaga od absolwentów kierunku: wysokich kompetencji interpersonalnych, umiejętności rozpoznawania indywidualnych potrzeb, udzielania porad dotyczących konkretnych osób w ich środowisku życia. Absolwenci naszego kierunku wzmocnieni o komponent wiedzy i umiejętności z zakresu psychologii, szczególnie psychologii zdrowia i psychologii społecznej, oraz pedagogiki, w tym edukacji zdrowotnej oraz andragogiki są gotowi zarówno do pracy poradniczej z indywidualnym klientem, jak i działań edukacyjnych, promocyjnych i profilaktycznych z zakresu zdrowia, w tym zdrowia psychicznego, realizowanych w różnych przestrzeniach życia społecznego (placówki edukacyjne, firmy i przedsiębiorstwa, organizacje społeczne, media) i kierowanych do różnych grup odbiorców. Interdyscyplinarnie przygotowana kadra akademicka i praktycy, reprezentujący kluczowe dla kierunku dyscypliny, nie tylko umożliwiają studentom zdobycie bazowej wiedzy i umiejętności, ale również w istotny sposób uzupełniają wiedzę studentów o elementy związane z: uczeniem się w środowisku pracy, umiejętnym analizowaniem informacji zwrotnych oraz nadawaniem precyzyjnych i merytorycznych komunikatów.

Od lat staramy się pracować w taki sposób, aby doświadczenia edukacyjne oraz zawodowe studentów i absolwentów łączyły pożądane umiejętności praktyczne z wysokimi kompetencjami społecznymi. Misją Uczelni jest również optymalna tranzycja studentów z uczelni na rynek pracy, co znajduje swoje odzwierciedlenie w opracowanej dla kierunku koncepcji kształcenia, zawierającej z jednej strony istotną liczbę zajęć praktycznych, laboratoriów i praktyk zawodowych, z drugiej zaś wsparcie merytoryczne nauczycieli w roli wykładowców, tutorów, czy też uczelnianych opiekunów praktyk. Uniwersytet Dolnośląski DSW jako uczelnia społecznie zaangażowana od lat współpracuje z pracodawcami w procesie tworzenia i udoskonalania realizowanych programów studiów. Tak też było w przypadku prac nad koncepcją interdyscyplinarnego programu studiów na kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia*, która powstała w konsultacji ze specjalistami rynku pracy, przedstawicielami pracodawców oraz doświadczonymi nauczycielami akademickimi.

## 2. Wskazanie potrzeb społeczno-gospodarczych utworzenia studiów oraz zgodności efektów uczenia się z tymi potrzebami

Wzrastająca w naszym społeczeństwie świadomość znaczenia zdrowego trybu życia oraz zdrowej i zbilansowanej diety dla naszej kondycji psychofizycznej, a z drugiej strony niepokojąco rosnące wskaźniki dotyczące otyłości i chorób z nią związanych sprawiają, że zapotrzebowanie na zawód dietetyka przygotowanego do holistycznego wsparcia będzie wzrastało. Pojawia się zatem konieczność kształcenia na poziomie studiów wyższych wykwalifikowanych specjalistów do spraw żywienia, mogących wchodzić w skład zespołów terapeutycznych uczestniczących w procesie leczenia pacjenta.

Analiza rynku pracy wskazuje, że pracodawcy zatrudniający specjalistów z obszaru dietetyki i promocji zdrowia oczekują od przyszłych pracowników minimum rocznego doświadczenia, np. w służbie zdrowia, w zbiorowym żywieniu czy też w opiece nad pacjentami w zakresie odpowiedniego żywienia. Wielu pracodawców oczekuje wyższego wykształcenia w zawodzie dietetyka. Mile widziane jest doświadczenie w obsłudze klienta. Pracodawcami, którzy poszukują pracowników po kierunkach dietetycznych, są szpitale (zgodnie z raportem GUS na koniec 2016 roku w Polsce działało 957 stacjonarnych szpitali ogólnych), sanatoria i domy wczasowe, inne placówki medyczne, kluby fitness, kliniki medycyny estetycznej, koncerny związane z branżą spożywczą, portale internetowe, firmy cateringowe (zatrudnienie w szpitalu), firmy oferujące otworzenie poradni dietetycznej na zasadzie franchising, poradnie dietetyczne, placówki oświatowo-wychowawcze (domy dziecka, przedszkola, stołówki szkolne), placówki służb społecznych (żłobki, domy pomocy społecznej).

Kształcąc od lat specjalistów pracujących na co dzień w obszarze edukacji, rozwoju i wsparcia psychospołecznego (pedagogów, psychologów, pracowników socjalnych), wiemy, jak ważne jest zaopatrzenie osób pracujących w zawodach z obszaru wsparcia, a takimi są dietetycy, w umiejętności i kompetencje interpersonalne, w tym komunikacyjne i społeczno-emocjonalne. Absolwenci kierunku *Dietetyka i promocji zdrowia* powinni posiadać umiejętności edukacyjne i doradcze do pracy z różnymi grupami odbiorców: dziećmi, młodzieżą, ludźmi starszymi, kobietami ciężarnymi, osobami zdrowymi i chorymi. Ponadto powinni być gotowi do nawiązywania, budowania i utrzymywania relacji z klientami, zgodnie z procesem prowadzenia wsparcia w obszarze żywienia. Jednocześnie wskazane jest, aby posiadali podstawowe informacje na temat prowadzenia własnej działalności gospodarczej, w kontekście jej uruchamiania i skutecznego rozwoju.

Program studiów na kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* zakłada, że jego absolwent posiada wiedzę na temat budowy i fizjologii ludzkiego organizmu, jest gotów wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii. Ma także możliwość poznania wpływu środowiska i żywienia na funkcjonowanie genów, zna zasady dziedziczenia i mechanizmy powstawania zaburzeń genetycznych, chorób uwarunkowanych genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego, co pozwala absolwentowi stać się ekspertem z zakresu doradztwa dietetycznego.

Dzięki znajomości funkcji składników odżywczych, a także składu oraz wartości energetycznej i odżywczej produktów spożywczych, Absolwent skutecznie dobiera produkty spożywcze oraz techniki kulinarne do potrzeb pacjenta zarówno w zdrowiu, jak i chorobie. Absolwent, poznając prawidłowe wartości wskaźników stanu zdrowia i stanu odżywienia, zasady żywienia dzieci i dorosłych, w tym osób starszych, kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią, oraz przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania, jest w stanie zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka oraz jego stanu zdrowia. Komponent przedmiotów psychologicznych, szczególnie z zakresu psychologii klinicznej, osobowości i motywacji oraz psychologii zdrowia, wzmacnia przygotowanie absolwentów *Dietetyki i promocji zdrowia* do pracy z osobami borykającymi się z trudnościami w zakresie odżywiania o podłożu psychosomatycznym.

## 3. Ogólne cele uczenia się

Program na studiach pierwszego stopnia na kierunku ma charakter praktyczny. Oprócz wiedzy teoretycznej studenci w toku studiów nabywają umiejętności zawodowe. Kształcenie na kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* obejmuje trzyletni cykl studiów pierwszego stopnia zakończonych uzyskaniem dyplomu licencjata. Warunkiem przyjęcia jest uzyskanie świadectwa dojrzałości. Kształcenie odbywa się w trybie stacjonarnym i niestacjonarnym. W toku studiów studenci kształcą się przede wszystkim w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu w dyscyplinie nauki o zdrowiu oraz w dziedzinie nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia.

Absolwent rozwija w trakcie studiów wiedzę, umiejętności i kompetencje

**4. Tabela kierunkowych efektów uczenia się**

| **Objaśnienie oznaczeń w symbolach efektów kierunkowych:** | |
|---|---|
| D | Kierunek Dietetyka i promocja zdrowia, studia pierwszego stopnia |
| P | profil praktyczny |
| W | kategoria wiedzy |
| U | kategoria umiejętności |
| K | kategoria kompetencji społecznych |
| 01, 02, 03 i kolejne | numer efektu uczenia się |
| **Objaśnienie oznaczeń charakterystyki poziomów PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego:** | |
| 6 | poziom VI Polskiej Ramy Kwalifikacji |
| S | charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego |
| W | wiedza |
| G | głębia i zakres |
| K | kontekst |
| U | umiejętności |
| W | wykorzystanie wiedzy |
| K | Komunikowanie się |
| O | organizacja pracy |
| U | uczenie się |
| K | kompetencje społeczne |
| K | krytyczna ocena |
| O | odpowiedzialność |
| R | rola zawodowa |

Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* na poziomie studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych uwzględnia efekty uczenia się właściwe dla danego kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia wraz z uniwersalnymi charakterystykami pierwszego stopnia określonymi w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. 2020 poz. 226) oraz charakterystykami drugiego stopnia określonymi w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6–8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2218).

| **Symbol efektu uczenia się dla kierunku** | **OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**<br>Po zakończeniu studiów pierwszego stopnia<br>na kierunku ***Dietetyka i promocja zdrowia*** profil **praktyczny,**<br>absolwent osiąga następujące efekty uczenia się: |
|---|---|
| **WIEDZA**<br>**absolwent:** | |
| D_W01 | Wykazuje znajomość budowy anatomicznej i procesów fizjologicznych organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych. |
| D_W02 | Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu podstaw chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii. |

| | |
|---|---|
| D_W03 | Charakteryzuje mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Opisuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu. |
| D_W04 | Poznaje i opisuje modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka. Objaśnia wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka. |
| D_W05 | Opisuje i porównuje strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka |
| D_W06 | Rozumie i wyjaśnia korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Opisuje zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. |
| D_W07 | Definiuje i rozumie etiopatogenezę, obraz kliniczny i zasady rozpoznawania i leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego. |
| D_W08 | Posiada wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej na poziomie podstawowym. Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. |
| D_W09 | Opisuje i wymienia etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. |
| D_W10 | Identyfikuje zasady i rozumie znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. |
| D_W11 | Charakteryzuje i określa cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych. Zna i rozumie wady i zalety diet alternatywnych. |
| D_W12 | Posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych. |
| D_W13 | Charakteryzuje różne ujęcia funkcjonowania człowieka i jego rozwoju (od dzieciństwa do późnej starości), rozumie ich biologiczne, humanistyczne i społeczne źródła i projektuje plany żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka, potrzeb psychofizycznych i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze). |
| D_W14 | Charakteryzuje okresy rozwoju dziecka, opisuje podstawowe zagadnienia związane z wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz zasady ich leczenia dietetycznego. |
| D_W15 | Charakteryzuje podstawowe surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych. |
| D_W16 | Rozróżnia chemiczne i fizyczne metody analizy żywności i oceny jakości żywności oraz wyjaśnia ich zastosowanie. |
| D_W17 | Definiuje pojęcia związane z ekologiczną produkcją i dystrybucją żywności. Rozumie jej miejsce i znaczenie na rynku konsumenckim, także w kontekście uwarunkowań kulturowych i demograficznych. |
| D_W18 | Posiada wiedzę na temat przydatności stosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i potrafi wykorzystać tę wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców. |

| | |
|---|---|
| D_W19 | Posiada wiedzę na temat żywności genetycznie modyfikowanej. Opisuje zasady jej produkcji oraz porównuje potencjalne korzyści i ryzyko związane z jej wykorzystywaniem. |
| D_W20 | Definiuje zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i spełniania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego. Zna współcześnie stosowane systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. |
| D_W21 | Opisuje organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia. |
| D_W22 | Wymienia podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej. |
| D_W23 | Opisuje zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji. |
| D_W24 | Wykorzystuje teorię i praktykę z obszaru organizacji pracy i całożyciowego uczenia się w zakresie świadczenia usług związanych z zawodem. |
| D_W25 | Wskazuje i wdraża w praktyce metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym. |
| D_W26 | Definiuje podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych. |
| D_W27 | Rozumie i wyjaśnia kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe. |
| D_W28 | Analizuje zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, poszerzając wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych. Wyjaśnia relacje między socjologią, psychologią, edukacją a naukami o zdrowiu. |
| **UMIEJĘTNOŚCI absolwent:** | |
| D_U01 | Przeprowadza edukację żywieniową/zdrowotną dla osób zdrowych i chorych oraz przygotowuje materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców. |
| D_U02 | Planuje żywienie kobiet ciężarnych, karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia |
| D_U03 | Stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udziela porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego. |
| D_U04 | Planuje i wdraża żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta, jego statusu socjoekonomicznego, stylu życia i uwarunkowań środowiskowych. |
| D_U05 | Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym i planuje wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm. |
| D_U06 | Wykorzystuje w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadza analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i proponuje odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań. |
| D_U07 | Interpretuje i wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego. |

| | |
|---|---|
| D_U08 | Posługuje się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym. |
| D_U09 | Przeprowadza wywiad żywieniowy oraz dokonuje oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta przy użyciu odpowiednich metod i na tej podstawie planuje właściwe postępowanie dietetyczne |
| D_U10 | Dokonuje odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazuje wiedzę na ten temat. |
| D_U11 | Posługuje się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych i zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w zakładach żywienia oraz oblicza średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym. |
| D_U12 | Prowadzi dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego. |
| D_U13 | Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym. |
| D_U14 | Korzysta z żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. |
| D_U15 | Planuje i wdraża żywienie oraz odpowiednią suplementację w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku, w zależności od rodzaju uprawianej przez pacjenta/klienta dyscypliny sportowej. |
| D_U16 | Dokonuje analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania |
| D_U17 | Określa wartość odżywczą i energetyczną diet i typowych potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz programów komputerowych. |
| D_U18 | Stosuje metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. Przeszukuje dostępne źródła wiedzy w celu uzyskania wiedzy medycznej w oparciu o polsko i obcojęzyczną literaturę przedmiotu. |
| D_U19 | Posługuje się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw. |
| D_U20 | Charakteryzuje związki mutagenne oraz ich wpływ na proces nowotworzenia. Dokonuje analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie. |
| D_U21 | Identyfikuje, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywieniowe, zapachowe i barwniki, wyjaśnia ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazuje wiedzę na ten temat |
| D_U22 | Przewiduje skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta. |
| D_U23 | Dokonuje adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku. |

| | |
|---|---|
| D_U24 | Analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności, kieruje się zasadami HACCP. |
| D_U25 | Proponuje formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta. |
| D_U26 | Posiada umiejętność analizowania zjawisk społecznych ograniczających lub wspierających rozwój człowieka, a także tworzy scenariusze profilaktyczne i pomocowe w odniesieniu do zdiagnozowanych uwarunkowań bio-psycho-społecznych. |
| D_U27 | Potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. |
| D_U28 | Uwzględnia psychologiczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, rozwiązując potencjalne problemy w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem |
| D_U29 | Posługuje się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (na poziomie B2). |
| D_U30 | Samodzielnie planuje własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego pozaformalnego uczenia się przez całe życie. |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE**<br>**absolwent:** | |
| D_K01 | Jest świadomy własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów. |
| D_K02 | Wykazuje gotowość do dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych. |
| D_K03 | Jest świadomy konieczności stałego dokształcania się. |
| D_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej i rozwiązuje typowe problemy związane z zawodem |
| D_K05 | Jest gotów do konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości. |
| D_K06 | Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych. |
| D_K07 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. |
| D_K08 | Efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować zarówno samodzielnie, jak i w zespole. |
| D_K09 | Wdraża profilaktykę chorób i propaguje zdrowy tryb życia w swoim otoczeniu. |
| D_K10 | Wykazuje empatię wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania. |
| D_K11 | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. |

**5. Tabela odniesień efektów kierunkowych uczenia się do charakterystyk kompetencji uniwersalnych Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-7 Polskiej Ramy Kwalifikacji**

| **Symbol efektu uczenia się dla kierunku** | **OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**<br>Po zakończeniu studiów pierwszego stopnia<br>na kierunku ***Dietetyka i promocja zdrowia*** profil **praktyczny,**<br>absolwent osiąga następujące efekty uczenia się: | **Symbol charakterystyk** |
|---|---|---|
| | **WIEDZA**<br>**absolwent:** | |
| D_W01 | Wykazuje znajomość budowy anatomicznej i procesów fizjologicznych organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W02 | Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu podstaw chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W03 | Charakteryzuje mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Opisuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W04 | Poznaje i opisuje modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka. Objaśnia wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W05 | Opisuje i porównuje strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W06 | Rozumie i wyjaśnia korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Opisuje zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W07 | Definiuje i rozumie etiopatogenezę, obraz kliniczny i zasady rozpoznawania i leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W08 | Posiada wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej na poziomie podstawowym. Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W09 | Opisuje i wymienia etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. | P6U_W<br>P6S_WK |
| D_W10 | Identyfikuje zasady i rozumie znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W11 | Charakteryzuje i określa cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych. Zna i rozumie wady i zalety diet alternatywnych. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W12 | Posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych. | P6U_W<br>P6S_WG |

| | | |
|---|---|---|
| D_W13 | Charakteryzuje różne ujęcia funkcjonowania człowieka i jego rozwoju (od dzieciństwa do późnej starości), rozumie ich biologiczne, humanistyczne i społeczne źródła i projektuje plany żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka, potrzeb psychofizycznych i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze). | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W14 | Charakteryzuje okresy rozwoju dziecka, opisuje podstawowe zagadnienia związane z wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz zasady ich leczenia dietetycznego. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W15 | Charakteryzuje podstawowe surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W16 | Rozróżnia chemiczne i fizyczne metody analizy żywności i oceny jakości żywności oraz wyjaśnia ich zastosowanie. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W17 | Definiuje pojęcia związane z ekologiczną produkcją i dystrybucją żywności. Rozumie jej miejsce i znaczenie na rynku konsumenckim, także w kontekście uwarunkowań kulturowych i demograficznych. | P6U_W<br>P6S_WK |
| D_W18 | Posiada wiedzę na temat przydatności stosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i potrafi wykorzystać tę wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców. | P6U_W<br>P6S_WG<br>P6S_WK |
| D_W19 | Posiada wiedzę na temat żywności genetycznie modyfikowanej. Opisuje zasady jej produkcji oraz porównuje potencjalne korzyści i ryzyko związane z jej wykorzystywaniem. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W20 | Definiuje zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i spełniania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego. Zna współcześnie stosowane systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W21 | Opisuje organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia. | P6U_W<br>P6S_WG |
| D_W22 | Wymienia podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej. | P6U_W<br>P6S_WK |
| D_W23 | Opisuje zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji. | P6U_W<br>P6S_WG<br>P6S_WK |
| D_W24 | Wykorzystuje teorię i praktykę z obszaru organizacji pracy i całożyciowego uczenia się w zakresie świadczenia usług związanych z zawodem. | P6U_W<br>P6S_WK |
| D_W25 | Wskazuje i wdraża w praktyce metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym. | P6U_W<br>P6S_WG<br>P6S_WK |
| D_W26 | Definiuje podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych. | P6U_W<br>P6S_WK |
| D_W27 | Rozumie i wyjaśnia kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe. | P6U_W<br>P6S_WG<br>P6S_WK |

| | | |
|---|---|---|
| D_W28 | Analizuje zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, poszerzając wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych. Wyjaśnia relacje między socjologią, psychologią, edukacją a naukami o zdrowiu. | P6U_W<br>P6S_WK |
| **UMIEJĘTNOŚCI<br>absolwent:** | | |
| D_U01 | Przeprowadza edukację żywieniową/zdrowotną dla osób zdrowych i chorych oraz przygotowuje materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U02 | Planuje żywienie kobiet ciężarnych, karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U03 | Stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udziela porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego. | P6U_U<br>P6S_UW<br>P6S_UO |
| D_U04 | Planuje i wdraża żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta, jego statusu socjoekonomicznego, stylu życia i uwarunkowań środowiskowych. | P6U_U<br>P6S_UW<br>P6S_UO |
| D_U05 | Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym i planuje wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm. | P6U_U<br>P6S_UO |
| D_U06 | Wykorzystuje w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadza analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i proponuje odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U07 | Interpretuje i wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U08 | Posługuje się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U09 | Przeprowadza wywiad żywieniowy oraz dokonuje oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta przy użyciu odpowiednich metod i na tej podstawie planuje właściwe postępowanie dietetyczne | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U10 | Dokonuje odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazuje wiedzę na ten temat. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U11 | Posługuje się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych i zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w zakładach żywienia oraz oblicza średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U12 | Prowadzi dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U13 | Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U14 | Korzysta z żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U15 | Planuje i wdraża żywienie oraz odpowiednią suplementację w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku, w zależności od rodzaju uprawianej przez pacjenta/klienta dyscypliny sportowej. | P6U_U<br>P6S_UW |

| | | |
|---|---|---|
| D_U16 | Dokonuje analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U17 | Określa wartość odżywczą i energetyczną diet i typowych potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz programów komputerowych. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U18 | Stosuje metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. Przeszukuje dostępne źródła wiedzy w celu uzyskania wiedzy medycznej w oparciu o polsko i obcojęzyczną literaturę przedmiotu. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U19 | Posługuje się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U20 | Charakteryzuje związki mutagenne oraz ich wpływ na proces nowotworzenia. Dokonuje analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U21 | Identyfikuje, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywieniowe, zapachowe i barwniki, wyjaśnia ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazuje wiedzę na ten temat | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U22 | Przewiduje skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U23 | Dokonuje adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U24 | Analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności, kieruje się zasadami HACCP. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U25 | Proponuje formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U26 | Posiada umiejętność analizowania zjawisk społecznych ograniczających lub wspierających rozwój człowieka, a także tworzy scenariusze profilaktyczne i pomocowe w odniesieniu do zdiagnozowanych uwarunkowań bio-psycho-społecznych. | P6U_U<br>P6S_UU |
| D_U27 | Potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. | P6U_U<br>P6S_UW |
| D_U28 | Uwzględnia psychologiczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, rozwiązując potencjalne problemy w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem | P6U_U<br>P6S_UW<br>P6S_UK |
| D_U29 | Posługuje się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (na poziomie B2). | P6U_U<br>P6S_UK |
| D_U30 | Samodzielnie planuje własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego pozaformalnego uczenia się przez całe życie. | P6U_U<br>P6S_UU |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE<br>absolwent:** | | |

| | | |
|---|---|---|
| D_K01 | Jest świadomy własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów. | P6U_K<br>P6S_KK |
| D_K02 | Wykazuje gotowość do dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych. | P6U_K<br>P6S_KO |
| D_K03 | Jest świadomy konieczności stałego dokształcania się. | P6U_K<br>P6S_KK |
| D_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej i rozwiązuje typowe problemy związane z zawodem. | P6U_K<br>P6S_KR |
| D_K05 | Jest gotów do konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości. | P6U_K<br>P6S_KO |
| D_K06 | Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych. | P6U_K<br>P6S_KO |
| D_K07 | Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | P6U_K<br>P6S_KR |
| D_K08 | Efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować zarówno samodzielnie, jak i w zespole. | P6S_KR<br>P6S_KK |
| D_K09 | Wdraża profilaktykę chorób i propaguje zdrowy tryb życia w swoim otoczeniu. | P6S_KK<br>P6S_KO |
| D_K10 | Wykazuje empatię wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania. | P6S_KO |
| D_K11 | Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | P6S_KR |

**6. Tabela pokrycia charakterystyk kompetencji uniwersalnych Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-7 Polskiej Ramy Kwalifikacji przez kierunkowe efekty uczenia się**

| Symbol charakterystyk | Opis charakterystyk kompetencji uniwersalnych poziomu VI Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji oraz charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji Polskiej Ramy Kwalifikacji | Symbol efektu uczenia się dla kierunku |
|---|---|---|
| **WIEDZA<br>absolwent:** | | |
| P6U_W | w zaawansowanym stopniu – fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi, różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności | D_W01, D_W02, D_W03, D_W04, D_W05, D_W06, D_W07, D_W08, D_W09, D_W10, D_W11, D_W12, D_W13, D_W14, D_W15, D_W16, D_W17, D_W18, D_W19, D_W20, D_W21, D_W22, D_W23, D_W24, D_W25, D_W26, D_W27, D_W28 |

| | | |
|---|---|---|
| P6S_WG | w zaawansowanym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem | D_W01, D_W02, D_W03, D_W04, D_W05, D_W06, D_W07, D_W08, D_W10, D_W11, D_W12, D_W13, D_W14, D_W15, D_W16, D_W18, D_W19, D_W20, D_W21, D_W23, D_W25, D_W27 |
| P6S_WK | fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji; podstawowe ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości | D_W09, D_W17, D_W18, D_W22, D_W23, D_W24, D_W25, D_W26, D_W27, D_W28 |
| **UMIEJĘTNOŚCI absolwent:** | | |
| P6U_U | innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach; samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie; komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko | D_U01, D_U02, D_U03, D_U04, D_U05, D_U06, D_U07, D_U08, D_U09, D_U10, D_U11, D_U12, D_U13, D_U14, D_U15, D_U16, D_U17, D_U18, D_U19, D_U20, D_U21, D_U22, D_U23, D_U24, D_U25, D_U26, D_U27, D_U28, D_U29, D_U30 |
| P6S_UW | wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez:<br>• właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji,<br>• dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych;<br>wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów – w przypadku studiów o profilu praktycznym | D_U01, D_U02, D_U03, D_U04, D_U06, D_U07, D_U08, D_U09, D_U10, D_U11, D_U12, D_U13, D_U14, D_U15, D_U16, D_U17, D_U18, D_U19, D_U20, D_U21, D_U22, D_U23, D_U24, D_U25, D_U27, D_U28 |
| P6S_UK | komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii; brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich; posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego | D_U28<br>D_U29 |
| P6S_UO | planować i organizować pracę - indywidualną oraz w zespole; współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym) | D_U03<br>D_U04<br>D_U05 |
| P6S_UU | samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie | D_U26<br>D_U30 |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent:** | | |

| | | |
|---|---|---|
| P6U_K | kultywowania i rozpowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim; samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje, i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań | D_K01, D_K02, D_K03, D_K04, D_K05, D_K06, D_K07 |
| P6S_KK | krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści; uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu | D_K01, D_K03, D_K08, D_K09 |
| P6S_KO | wypełniania zobowiązań społecznych; współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego; inicjowania działań na rzecz interesu publicznego; myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy | D_K02, D_K05, D_K06, D_K09, D_K10 |
| P6S_KR` | odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym: przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania tego od innych, dbałości o dorobek i tradycje zawodu | D_K04, D_K07, D_K08, D_K11, |

## III. Plan studiów

### 1. Struktura planu studiów

| Lp. | Moduły | Liczba godz. studia stacjonarne | | | | Liczba godz. studia niestacjonarne | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e/ prak. | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e/ prak. |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 408 | 204 | 200 | 4 | 252 | 104 | 144 | 4 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 798 | 384 | 396 | 18 | 480 | 212 | 256 | 12 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 92 | 16 | 76 | 0 | 64 | 12 | 52 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 60 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia językowego | 228 | 0 | 48 | 180 | 210 | 0 | 30 | 180 |
| 6 | Moduły kształcenia wybieralnego / specjalnościowego | 204 | 88 | 100 | 16 | 144 | 60 | 72 | 12 |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 0 | 12 | 348 | 360 | 0 | 12 | 348 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 600 | 0 | 18 | 582 | 600 | 0 | 18 | 582 |
| | **OGÓŁEM:** | **2750** | **692** | **910** | **1148** | **2110** | **388** | **584** | **1138** |

### 2. Stosowane sposoby metody dydaktyczne oraz weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiąganych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia

Karty przedmiotów definiują przedmiotowe efekty uczenia się, które należy osiągnąć, aby program studiów został zrealizowany. Efekty uczenia się dla poszczególnych przedmiotów są mierzalne i weryfikowane m.in. poprzez: testy, prace projektowe, raporty z ćwiczeń laboratoryjnych, analizy studiów przypadków lub symulacji, kolokwia ustne i egzaminy. Studenci otrzymują wsparcie edukacyjne nie tylko dzięki rzetelnemu przygotowaniu zajęć przez wykładowców, ale również poprzez realizowany na Uniwersytecie Dolnośląskim DSW program tutoringu akademickiego oraz projekty edukacyjne, jakie mogą przeprowadzić w ramach działającej w Uczelni Akademii Umiejętności. Nauczyciele oraz tutorzy są

dostępni poza wykładami, ćwiczeniami i zajęciami z tutorem, w trakcie cotygodniowych konsultacji, podczas których służą pomocą przy rozwiązywaniu indywidualnych problemów poszczególnych studentów. Uniwersytet Dolnośląski DSW z siedzibą we Wrocławiu dysponuje odpowiednią infrastrukturą, także informatyczną, wspierającą proces dydaktyczny, a także planuje przeznaczyć stosowne środki finansowe na rozwój infrastruktury niezbędnej do efektywnego prowadzenia kształcenia na wnioskowanym kierunku studiów. Służy temu również platforma MS Teams, która umożliwia wykładowcy umieszczanie na niej wszelkich materiałów zapisanych w formie elektronicznej, prowadzenie asynchronicznych paneli dyskusyjnych na zadane tematy. Platforma kształcenia zdalnego MS Teams służy do zamieszczania materiałów dydaktycznych dla studentów. Standardem jest zamieszczenie kart przedmiotu, które zawierają podstawowe informacje o prowadzonym przedmiocie, takie jak wymiar godzin, realizowane zagadnienia, czy też wykaz literatury. Każdy pracownik ma możliwość udostępniania studentom, w ramach prowadzonych zajęć, dodatkowych materiałów do wykładów i ćwiczeń odbywających się w siedzibie Uczelni, zarówno materiałów podstawowych, jak i poszerzających wiedzę. Program studiów na kierunku *Dietetyka i promocja zdrowia* został opracowany w oparciu o metody dydaktyczne, które sprzyjają osiąganiu założonych efektów uczenia się. Dotyczy to metod podających (wykład interaktywny), problemowych (dyskusje problemowe, uczenie się problemowe, case study), eksponujących (prezentacja), praktycznych, w tym symulacji, opracowania studium przypadku lub metody projektowej. Wybór metod podyktowany był potrzebą prowadzenia procesu kształcenia studentów w taki sposób, aby stwarzał warunki do zaangażowanego i aktywnego ich udziału w pracę na zajęciach. Osiągane efekty uczenia się w zakresie wiedzy zwykle weryfikowane są poprzez egzaminy, kolokwia, quizy, testy oraz projekty, a w zakresie umiejętności – poprzez ocenę aktywności na zajęciach, merytoryczny udział w dyskusji, projekty indywidualne lub grupowe, raporty z ćwiczeń laboratoryjnych, symulacji, opracowania studium przypadków, wykorzystywane zwykle do oceny efektów uczenia się, jakie student powinien osiągnąć w trakcie zajęć o charakterze ćwiczeniowym, w tym zajęć laboratoryjnych. Osiąganie przez studenta efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych zwykle weryfikowane jest poprzez ocenę merytorycznej aktywności na zajęciach, ocenę pracy zespołowej nad projektem, prezentacji wyników projektu lub opracowania grupowego raportu z zadań laboratoryjnych. W ramach każdego z narzędzi nauczyciel akademicki ustala kryteria i sposób oceny tego, czy dany efekt uczenia się został osiągnięty przez studenta. W trakcie interaktywnych wykładów, często wspartych prezentacjami multimedialnymi, student ma możliwość zdobycia nowej, specjalistycznej wiedzy i spotkania się z przedstawicielami dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, nauk rolniczych, czy też nauk społecznych. Spotkania w ramach wykładów, jak również indywidualnych konsultacji dają szansę na rozwój profesjonalnych umiejętności niezbędnych w codziennej praktyce zawodowej. W procesie kształcenia studentów wykorzystane zostaną również metody praktyczne. W szczególności dotyczy to metody projektów (warsztatów), kształtującej i rozwijającej umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze praktycznym, niezbędne przy realizowaniu konkretnych działań praktycznych w przestrzeni biznesowej. Kolejne przewidziane metody dydaktyczne, tj. metody aktywizujące, ćwiczenia przedmiotowe i produkcyjne służą kształtowaniu umiejętności twórczego wykorzystania wiedzy w samodzielnym projektowaniu i realizowaniu indywidualnych projektów. Sprzyja temu praca w małych grupach (praca w zespole), polegająca na wykonaniu konkretnych zadań zleconych przez wykładowcę/trenera, która aktywizuje do działania, kształtuje umiejętności organizacyjne, przywódcze i kompetencje interpersonalne.

**3. Wykaz przedmiotów do wyboru pozwalających na stwierdzenie, że program kształcenia umożliwia studentowi wybór modułów w wymiarze nie mniejszym niż 30% punktów ECTS**

Program studiów umożliwia studentowi wybór modułów kształcenia, do których przypisuje się punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS. Do modułów wybieralnych należą moduły wskazane poniżej.

| Specjalność | Liczba punktów ECTS | |
|---|---|---|
| | Studia stacjonarne | Studia niestacjonarne |
| **Moduł kształcenia językowego** | 12 | 12 |
| **Moduł kształcenia wybieralnego / specjalnościowego:** | 21 | 21 |
| Dietetyka w sporcie i rekreacji | | |
| Dietetyka wieku dziecięcego | | |
| Psychodietetyka i doradztwo zdrowego stylu życia | | |
| Dietetyka anti aging | | |
| **Moduły praktyk specjalnościowych** | 26 | 26 |
| **Łącznie** | **59** | **59** |

Informacja o proponowanych modułach kształcenia wybieralnego / specjalnościowego oferowanych w danym cyklu kształcenia:

***Dietetyka w sporcie i rekreacji***

Absolwent tej specjalności nabywa wiedzę i umiejętności w zakresie planowania żywienia, którego celem jest przygotowanie organizmu do określonego wysiłku fizycznego, oraz sprzyjającego regeneracji organizmu po takim wysiłku. Ponadto, w pogłębionym zakresie absolwent posiada wiedzę i umiejętności dotyczące dostosowania diety do stanu zdrowia, posiadanej kondycji fizycznej oraz rodzaju uprawianej aktywności fizycznej. Ukończenie studiów na Uniwersytecie Dolnośląskim DSW zapewnia absolwentowi niezbędne umiejętności do konstruowania właściwych programów dietetycznych w odnowie biologicznej u osób aktywnych fizycznie, sportowców wyczynowych, czy doboru diety dla osób pragnących prowadzić zdrowy styl życia oraz dbających o swoje zdrowie i wygląd.

***Dietetyka wieku dziecięcego***

Absolwent tej specjalności zdobywa wiedzę na temat zasad żywienia i stosowania diet podstawowych i leczniczych w żywieniu dzieci – od wieku niemowlęcego, do wieku szkolnego (16 roku życia).

Absolwent zdobywa umiejętności postępowania dietetycznego wymagającego zastosowania w przypadku występowania chorób wieku rozwojowego. Absolwent jest przygotowany do pracy w ramach prowadzenia praktyki prywatnej. Absolwent zdobywa umiejętności prowadzenia warsztatów, spotkań edukacyjnych dla dzieci, rodziców oraz opiekunów promujących zdrowy styl życia i zachowań prozdrowotnych. Zyskuje wiedzę do pracy dietetyka w placówkach oświatowo-wychowawczych, edukacyjnych (domach dziecka, żłobkach, przedszkolach, stołówkach szkolnych), sanatoriach dla dzieci i młodzieży, w ośrodkach kolonijnych oraz organizacjach promujących zdrowy styl życia.

***Psychodietetyka i doradztwo zdrowego stylu życia***

Absolwent tej specjalności nabywa wiedzę i umiejętności w obszarze wsparcia osób zmagających się z problemami w sferze odżywiania, szczególnie o podłożu psychicznym. Jest przygotowany m.in. do pracy z osobami cierpiącymi na takie zaburzenia odżywiania, jak jadłowstręt psychiczny, bulimia czy ortoreksja, a celem jego pracy jest nie tylko wprowadzenie zmian w zakresie diety lub redukcja masy ciała pacjenta/klienta, ale także praca nad uzyskaniem równowagi w jego pozostałych sferach życia. Konstrukcja programu studiów na specjalności *psychodietetyka i doradztwo zdrowego stylu życia* umożliwia absolwentowi nabycie umiejętności

z zakresu poradnictwa dietetycznego, a także przygotowuje go do pracy o charakterze terapeutycznym z osobami z zaburzeniami odżywiania. Umiejętności te są wzmocnione wiedzą z zakresu psychologicznych uwarunkowań zachowań żywieniowych i chorób dietozależnych, a także kompetencjami w obszarze medycyny stylu życia.

***Dietetyka anti aging***

Absolwent tej specjalności zdobywa wiedzę na temat mechanizmów starzenia się organizmu, zakresu fizjologii skóry, funkcjonowania układu hormonalnego, pokarmowego i nerwowego, dietetyki, probiotykoterapii, zdrowej suplementacji w ujęciu potrzeb anti-age. Absolwent jest przygotowany do pracy doradczej w ramach prowadzenia praktyki prywatnej oraz pracy dietetyka w klinikach anti-age, sanatoriach, klubach fitness, ośrodkach typu wellness i spa, placówkach opieki zdrowotnej, publicznych i niepublicznych placówkach ochrony zdrowia oraz organizacjach promujących zdrowy styl życia.

## 4. Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych

### 4.1. Cele praktyk

Przez praktykę należy rozumieć przewidziany programem studiów okres przeznaczony na pogłębianie wiedzy oraz doskonalenie praktycznych umiejętności i kompetencji społecznych studenta w Instytucji Przyjmującej na praktykę

Podstawowym celem praktyki zawodowej jest:
- przygotowanie do wykonywania zawodu dietetyka poprzez nabycie umiejętności praktycznych, uzupełniających i poszerzających wiedzę uzyskaną przez studenta w toku zajęć dydaktycznych na Uczelni.
- zdobycie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/ firm działających w obszarze promocji zdrowia i sektora żywnościowego oraz nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego. W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i estetycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

### 4.2. Miejsca, w których studenci/tki mogą odbyć praktykę:

- żłobki, przedszkola, szkoły, domy dziecka,
- zakłady żywienia zbiorowego otwartego (stołówki, restauracje, hotele, oddziały szpitalne),
- poradnie dietetyczne, poradnie psychodietetyczne, instytucje promujące zdrowy styl życia,
- domy pomocy społecznej, oddziały geriatryczne, hospicja, oddziały opieki paliatywnej, ośrodki rehabilitacyjne,
- kuchnie w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (zakłady opiekuńczo-wychowawcze, szkoły, internaty, itp.),
-zakłady produkcji żywności,
- kluby sportowe, kluby fitness,
- inne instytucje po uzgodnieniu z Uczelnianym Opiekunem Praktyk.

**4.3. Czas trwania praktyk i miejsce ich odbywania Studenci/tki studiów pierwszego stopnia odbywają praktyki zgodnie z harmonogramem studiów:**

| Rok studiów, semestr | Czas trwania praktyki | Uszczegółowienie | Zakładane efekty uczenia się: |
|---|---|---|---|
| Rok I, sem. 2 | 180 godzin dydaktycznych/ 135 godzin zegarowych (4,5 tygodnia) | **Praktyka kierunkowa I**<br><br>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne<br><br>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne<br><br>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 174 godziny dydaktyczne | **a) w zakresie wiedzy student/ka:**<br>- zapoznaje się z organizacją zakładu w którym odbywana jest praktyka<br>- zapoznaje się z celem i zakresem działania instytucji oraz poznaje strukturę organizacyjną<br>- poznaje normy jakościowe dotyczące surowców i wyrobów gotowych, w zakładach w których odbywa się praktyka - zapoznaje się z wyposażeniem technologicznym zakładu w którym odbywa się praktyka<br>- poznaje zasady żywienia pacjentów w jednostkach chorobowych objętych leczeniem<br>**b) zakresie umiejętności student/ka:**<br>- dokonuje dekadowej oceny jadłospisów i planuje żywienie zbiorowe i indywidualne<br>- planuje jadłospisy zgodnie z aktualnymi normami żywieniowymi<br>- przeprowadza ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu<br>**c) zakresie kompetencji społecznych student/ka:**<br>- ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej<br>- wykazuje dużą kulturę osobistą |
| Rok II, sem. 3 | 180 godzin dydaktycznych/ 135 godzin zegarowych (4,5 tygodnia) | **Praktyka kierunkowa II**<br><br>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne<br><br>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne<br><br>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 174 godziny dydaktyczne | **a) w zakresie wiedzy student/ka:**<br>- opisuje organizację, zasady pracy i sposób prowadzenia dokumentacji w placówce<br>- wymienia zasady i praktyczne wskazania właściwego żywienia pensjonariuszy, podopiecznych, pacjentów placówki.<br>**b) zakresie umiejętności student/ka:**<br>- dokonuje oceny stanu odżywiania i sposobu żywienia<br>- planuje ilościowy i jakościowy jadłospis w zdrowiu i w chorobie<br>**c) zakresie kompetencji społecznych student/ka:**<br>- ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej, wskazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek, jak i lider zespołu<br>- rozumie potrzebę dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki |
| Rok II, sem. 4 | 240 godzin dydaktycznych/ 180 godzin zegarowych (6 tygodni) | **Praktyka specjalnościowa I**<br>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne<br><br>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne<br><br>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 234 godziny dydaktyczne | **a) w zakresie wiedzy student/ka:**<br>- posiada wiedzę z zakresu organizacji pracy i regulaminu poradni dietetycznej, poradni chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych/ oddziału chorób układu pokarmowego lub chorób metabolicznych oraz innych instytucji promujących zdrowy styl życia.<br>**b) zakresie umiejętności student/ka:**<br>- jest gotów do przeprowadzenia wywiadu żywieniowego i chorobowego oraz zapoznawania się z podstawową dokumentacją pacjenta dotyczącą leczenia i przebiegu choroby<br>- ocenia sposób żywienia i stan odżywiania pacjenta oraz przeprowadza podstawowe badania antropometryczne (masa ciała, wzrost, BMI)<br>- projektuje postępowanie dietetyczne<br>**c) zakresie kompetencji społecznych student/ka:**<br>- ma świadomość sumiennego, aktywnego udziału i zdyscyplinowania w pracy indywidualnej oraz grupowej, |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | wykazując odpowiednie współdziałanie zarówno jako członek, jak i lider zespołu<br>- rozumie potrzebę dokształcania i aktualizowania swojej wiedzy oraz doskonalenia umiejętności z zakresu realizowanej praktyki |
| Rok III, Sem 5 | 240 godzin dydaktycznych/ 180 godzin zegarowych (6 tygodni) | **Praktyka specjalnościowa II**<br>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne<br><br>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne<br><br>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 234 godziny dydaktyczne | **a) w zakresie wiedzy student/ka:**<br>- charakteryzuje zasady ustalania diet dla osób z wybranymi chorobami, w różnym wieku i o różnej aktywności fizycznej<br>- opisuje organizację, określa dokumentację i zasady pracy dietetyka w placówce wychowawczej, opiekuńczej, leczniczej<br>**b) zakresie umiejętności student/ka:**<br>- projektuje jadłospisy oraz przygotowuje potrawy zgodne z zasadami dotyczącymi diety łatwostrawnej i podstawowej z ich modyfikacjami, dobierając odpowiedni sprzęt oraz wyposażenie kuchenne<br>- identyfikuje problemy żywieniowe osób w różnym wieku, projektuje jadłospisy i dokumentuje żywienie<br>- diagnozuje problemy żywieniowe, przygotowuje i realizuje edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe<br>**c) zakresie kompetencji społecznych student/ka:**<br>- współpracuje w zespole interdyscyplinarnym w zakresie rozwiązywania problemów żywieniowych podopiecznych, pacjentów, klientów<br>- przejawia postawę zdyscyplinowania, rzetelności i empatii wobec podopiecznych, klientów, pacjentów, a także wszystkich członków zespołu terapeutycznego. |
| Rok III, Sem. 6 | 120 godzin dydaktycznych/ 90 godzin (3 tygodnie) | **Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa**<br>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne<br><br>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne<br><br>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 114 godzin dydaktycznych | **a) w zakresie wiedzy student/ka:**<br>- posiada pełną wiedzę z zakresu struktury organizacyjnej placówki<br>- samodzielnie omawia organizację żywienia na terenie jednostki<br>**b) zakresie umiejętności student/ka:**<br>- potrafi zaplanować i zrealizować działania w zakresie edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki, dobiera odpowiednie metody i formy popularyzacji wiedzy żywieniowej<br>- potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywiania, np. urządzenia do analizy składu ciała<br>-potrafi komunikować się z pacjentem, wyjaśnia wpływ sposobu żywienia na zdrowie, potrafi zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań<br>-potrafi zinterpretować niektóre wskaźniki zdrowia i wyniki podstawowych badań laboratoryjnych oraz wykorzystać je w planowaniu żywienia<br>**c) zakresie kompetencji społecznych student/ka:**<br>- rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywności i żywienia oraz potrafi określić priorytety racjonalnego żywienia<br>-potrafi nawiązać właściwe relacje z pacjentem, taktownie i skutecznie zasugerować potrzebę leczenia i zmiany nawyków żywieniowych<br>- przewiduje skutki podejmowanych działań i zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zdrowotnych |

### 4.4. Harmonogram odbywania praktyki

Harmonogram odbywania praktyki student ustala z Opiekunem Praktyki z ramienia Instytucji Przyjmującej na praktykę.

Indywidualny harmonogram zależny jest od godzin pracy instytucji, możliwości Opiekuna Praktyki oraz studenta.

**4.5. Potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się**

Potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się odbywa się w Dzienniku praktyk, w którym studenci opisują zadania zrealizowane w Instytucji Przyjmującej na praktykę związane z wyżej wymienionymi efektami, a Opiekun Praktyki z ramienia danej Instytucji Przyjmującej na praktykę potwierdza je podpisem w *Dzienniku praktyk* oraz Uczelniany Opiekun Praktyk w Dzienniku praktyk oraz w USOSweb.

W przypadku zaliczania praktyki na podstawie umowy o pracę lub umów cywilnoprawnych, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, podejmowania innych form działalności – stażu, wolontariatu, zaliczenia praktyki dokonuje Uczelniany Opiekun Praktyk na pisemny *Wniosek o zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie zaświadczenia o zatrudnieniu/prowadzeniu działalności gospodarczej/ podejmowania innych form działalności*, w którym potwierdzane jest osiągnięcie efektów uczenia się przez bezpośredniego przełożonego Studenta/Studentki.

Do dokumentacji potwierdzającej osiągnięcie efektów uczenia się w formie *Dziennika praktyk* lub *Wniosku o zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie zaświadczenia o zatrudnieniu/prowadzeniu działalności gospodarczej/podejmowania innych form działalności* powinno być załączone portfolio dokumentujące realizację zadań, pozwalających na weryfikację osiągniętych efektów uczenia się dla kierunku zakładanych dla praktyki zawodowej przez Uczelnianego opiekuna praktyk.

**4.6. Procedura realizacji praktyk przez studentów studiów I i II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich na kierunkach prowadzonych na Wydziale Studiów Stosowanych** określona jest w Zarządzeniu Dziekana Wydziału Studiów Stosowanych Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu.

## IV. Dodatkowe dokumenty do programu studiów

**1. System ECTS**

Zasady przypisywania punktów ECTS do przedmiotów zostały określone zgodnie z ustawą Prawo o Szkolnictwie Wyższym i Nauce z 20 lipca 2018 r. (ze zmianami) i aktami wykonawczymi.

Liczbę punktów ECTS przypisaną do poszczególnych przedmiotów określonych w programie studiów zatwierdza Senat uczelni podejmując stosowną uchwałę w sprawie przyjęcia planów i programów studiów na dany rok akademicki. W przypisywaniu punktów poszczególnym przedmiotom kierowano się zasadą, iż wymiar punktów musi uwzględniać rzeczywisty nakład pracy studenta. Przyjęto, że 1 punkt ECTS odpowiada około 25 godzinom pracy studenta.

Wartość punktów ECTS dla danego przedmiotu odzwierciedla średni nakład pracy studenta niezbędny do uzyskania zakładanych efektów uczenia się. Nakład ten jest sumą godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów (godziny kontaktowe) oraz godzin pracy samodzielnej studenta. Zgodnie z tą zasadą przydzielono punkty ECTS na poszczególne formy procesu dydaktycznego składające się na realizacje efektów uczenia się danego przedmiotu, takich jak wykłady, ćwiczenia, konwersatorium, lektoraty, seminaria, projekty, e-learning i praca własna studenta. Uwzględniono również punkty ECTS realizowane przez bezpośredni kontakt nauczyciela akademickiego w formie egzaminów, zaliczeń, konsultacji oraz prac dodatkowych wykonywanych przez studentów pod nadzorem nauczyciela akademickiego. Nakład pracy własnej studenta przypadającej na dany przedmiot (a w konsekwencji liczba punktów ECTS za pracę własną studenta) jest wypadkową szeregu czynników istotnych dla osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się i jest wynikiem analizy stopnia trudności związanego z zakładanymi efektami uczenia się przypisanymi do przedmiotu, a także konsultacji z wykładowcami prowadzącymi poszczególne przedmioty. Dla określenia średniego nakładu pracy własnej studenta w danym przedmiocie brany jest także pod uwagę kontekst w jakim ten przedmiot występuje w programie studiów – czy zdobycie efektów uczenia się

przypisanych do przedmiotu wymaga wcześniejszego zaliczenia innych przedmiotów lub posiadania innego zasobu wiedzy lub umiejętności.

Przypisane w ten sposób punkty ECTS do przedmiotów są takie same w przypadku studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, ale inne są składniki, z jakich te punkty zostały uzyskane. W ramach studiów niestacjonarnych zostało zaplanowane mniej godzin kontaktowych, więc aby uzyskać takie same efekty uczenia się jak na studiach stacjonarnych, potrzebna jest większa ilość pracy własnej studenta.

Projektując system przypisywania punktów ECTS uwzględniono doświadczenia uczelni zagranicznych, z którymi współpracuje Uczelnia. Stosowanie systemu przypisywania punktów ECTS w sposób zbliżony do uczelni partnerskich ułatwia mobilność studentów w Europejskim Obszarze Szkolnictwa Wyższego.

W programie studiów przyjmuje się, że liczba punktów ECTS w wymiarze rocznym wynosić powinna 60 punków ECTS, a różnice między semestrami nie były większe niż 5 punktów, co ułatwi zaliczanie semestrów studentom decydującym się w przyszłości na wyjazdy w ramach programu ERASMUS Mobility. Ponadto przyjmuje się, że przelicznik nakładu pracy studenta na 1 punkt ECTS wynosi 25 godzin.

Wymiar godzin dla programu określa się według następującej zasady: liczba punktów ECTS określona dla programu studiów x 25 h = wymiar godzin przewidzianych dla programu studiów (suma godzin dla całości programu – godziny z udziałem nauczyciela akademickiego oraz innych osób prowadzących zajęcia dydaktyczne, godziny zajęć bez udziału nauczycieli akademickich oraz godziny za pracę własną studenta). Dla studiów stacjonarnych wymiar godzin kontaktowych (i punktów ECTS) nie może być mniejszy niż 50% określonych dla programu studiów. Zaokrąglenia punktów ECTS dokonuje się: w planie do 0,5 pkt. ECTS; w matrycy wskaźników ECTS do 0,1 pkt. ECTS.

Przypisywanie punktów za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne ustala się według zasad:

a) Punkty wynikające za zajęcia realizowane w formie ćwiczeń, konwersatoriów, laboratoriów, lektoratów, warsztatów, seminariów, zajęcia terenowe, czy praktyki;

plus

b) Punkty za pracę własną w tej samej proporcji jak udział punktów z zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w stosunku do ogólnej liczby punktów przypisanych do danego przedmiotu.

Inaczej mówiąc punkty za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (w formie ćwiczeń, konwersatoriów, laboratoriów, lektoratów, warsztatów, seminariów, zajęcia terenowe, czy praktyki) oblicza się jako iloczyn liczby ECTS dla przedmiotu oraz udziału tych zajęć w ogólnej liczbie godzin przedmiotu.

**2. Treści modułów:**

| **Nazwa modułu** | **Treści modułu** |
|---|---|
| Moduły kształcenia podstawowego | Anatomia człowieka, Podstawy chemii, Chemia żywności, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Podstawy genetyki człowieka, Mikrobiologia ogólna i żywności, Parazytologia, Psychologia ogólna, Umiejętności akademickie, Pierwsza pomoc przedmedyczna, Warsztaty komunikacji interpersonalnej, Warsztaty kompetencji uczenia się przez całe życie, Szkolenie wstępne z zakresu BHP |
| Moduły kształcenia kierunkowego | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia, Podstawy żywienia człowieka, Podstawy dietetyki ogólnej, Filozofia z elementami etyki, Żywienie człowieka zdrowego i chorego, Dietetyka pediatryczna, Kliniczny zarys chorób, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa, Edukacja żywieniowa, Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania, Dietetyka geriatryczna, Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia, Analiza i ocena jakości żywności, Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych, |

| | |
|---|---|
| | Technologia żywności i potraw, Towaroznawstwo, Diety niekonwencjonalne, Bioetyka i etyka zawodu dietetyka, Organizacja pracy dietetyka, Psychologia kliniczna, Psychologia osobowości i motywacji, Psychologia zdrowia, |
| Moduł kształcenia językowego | Język obcy I (język angielski, język niemiecki), Język obcy II (język angielski, język niemiecki), Język obcy III (język angielski, język niemiecki) |
| Moduły przygotowania pracy dyplomowej | Seminarium dyplomowe I, Seminarium dyplomowe II, Metodologia badań naukowych z elementami statystyki |
| Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | Wychowanie fizyczne I, Wychowanie fizyczne II |
| Moduły praktyk kierunkowych | Praktyka kierunkowa I, Praktyka kierunkowa II – realizowane w instytucji zgodnie z regulaminem i programem praktyk na kierunku |
| Moduły praktyk specjalnościowych | Praktyka specjalnościowa I, Praktyka specjalnościowa II, Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa – realizowane w instytucji zgodnie z regulaminem i programem praktyk na kierunku |
| Moduły kształcenia wybieralnego (kształcenie w zakresie) Dietetyka w sporcie i rekreacji | Biologiczne uwarunkowania rozwoju człowieka, Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego, Żywienie i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu, Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego, Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia, Trening personalny w różnych modelach dietoterapii |
| Moduły kształcenia wybieralnego (kształcenie w zakresie) Dietetyka wieku dziecięcego | Biomedyczne podstawy rozwoju dziecka, Psychologia rozwojowa, Pedagogika zdrowia, Podstawy pediatrii, Zasady żywienia dzieci i młodzieży, Profilaktyka żywienia dzieci i młodzieży |
| Moduły kształcenia wybieralnego (kształcenie w zakresie) Psychodietetyka i doradztwo zdrowego stylu życia | Psychodietetyka, Poradnictwo dietetyczne, Dialog motywujący, Medycyna stylu życia, Żywność o cechach funkcjonalnych, Terapia osób z zaburzeniami odżywiania |
| Moduły kształcenia wybieralnego (kształcenie w zakresie) Dietetyka anti aging | Fizjologia starzenia się, Dietoterapia anti age, Profilaktyka chorób cywilizacyjnych, Aktywność fizyczna wspomagająca działania anti age, Suplementy w diecie anti age, Fitoterapia |

**3. Załączniki do programu studiów**

**Załącznik 1. Plany studiów**

**Załącznik 2. Macierz efektów uczenia się**

**Załącznik 3. Sumaryczne wskaźniki ECTS**

**Załącznik 4. Karty przedmiotów**

**Wydział:** Wydział Studiów Stosowanych
**Kierunek:** **Dietetyka i promocja zdrowia**
**Stopień kształcenia:** studia pierwszego stopnia
**Forma studiów:** stacjonarne
**Profil:** praktyczny
**dyscyplina wiodąca:** nauki o zdrowiu 66%
**dyscyplina uzupełniająca:** technologia żywności i żywienia 16%
psychologia 11%
pedagogika 7%

**Czas trwania:** 6 semestrów
**Obowiązuje od roku akademickiego:** 2023/2024

**Moduły kształcenia podstawowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | S1-71-ANATCZŁO-1 | Anatomia człowieka | E | 5 | 52 | 28 | 24 | 0 | 28 | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | S1-71-PODSTCHEM-1 | Podstawy chemii | E | 4 | 40 | 24 | 16 | 0 | 24 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | S1-71-CHEMŻYW-2 | Chemia żywności | E | 3 | 48 | 32 | 16 | 0 | | | | 32 | 16 | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | S1-71-BIOCHOGÓŻYW-2 | Biochemia ogólna i żywności | E | 3 | 40 | 24 | 16 | 0 | | | | 24 | 16 | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | S1-71-FIZJCZŁO-2 | Fizjologia człowieka | E | 4 | 48 | 32 | 16 | 0 | | | | 32 | 16 | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | S1-71-PODSGENCZŁ-1 | Podstawy genetyki człowieka | E | 5 | 40 | 24 | 16 | 0 | 24 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | S1-71-MIKBIOOGŻYW-2 | Mikrobiologia ogólna i żywności | E | 3 | 40 | 24 | 16 | 0 | | | | 24 | 16 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | S1-71-PARAZY-3 | Parazytologia | O | 2 | 16 | 16 | 0 | 0 | | | | | | | 16 | | | | | | | | | | | |
| 9 | S1-71-PSYCHOGÓL-1 | Psychologia ogólna | O | 3 | 16 | 0 | 16 | 0 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | S1-71-UMIEAKAD-1 | Umiejętności akademickie | ZAL | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | S1-71-PIERWPOMPRZM-1 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | ZAL | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | S1-71-WARKOMUINTER-1 | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | S1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4 | Warsztaty kompetencji uczenia się przez całe życie | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | 16 | | | | | | | |
| 14 | S1-00-BHP-1 | Szkolenie wstępne z zakresu BHP | ZAL | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | **RAZEM:** | | **36** | **408** | **204** | **200** | **4** | **76** | **120** | **4** | **112** | **64** | **0** | **16** | **0** | **0** | **0** | **16** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |

**Moduły kształcenia kierunkowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | S1-71-PROMZDRO-1 | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | S1-71-PODSTZYWIEN-1 | Podstawy żywienia człowieka | E | 5 | 66 | 32 | 16 | 18 | 32 | 16 | 18 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | S1-71-PODSTDIETOGÓL-2 | Podstawy dietetyki ogólnej | E | 3 | 56 | 32 | 24 | 0 | | | | 32 | 24 | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | S1-71-FILOELETY-2 | Filozofia z elementami etyki | O | 1 | 16 | 16 | 0 | 0 | | | | 16 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | S1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3 | Żywienie człowieka zdrowego i chorego | E | 5 | 64 | 32 | 32 | 0 | | | | | | | 32 | 32 | | | | | | | | | | |
| 6 | S1-71-DIETPEDIA-4 | Dietetyka pediatryczna | E | 4 | 40 | 24 | 16 | 0 | | | | | | | | | | 24 | 16 | | | | | | | |
| 7 | S1-71-KLIZARCHOR-4 | Kliniczny zarys chorób | E | 4 | 32 | 32 | 0 | 0 | | | | | | | | | | 32 | | | | | | | | |
| 8 | S1-71-ALERNIETOPOK-4 | Alergie i nietolerancje pokarmowe | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | 16 | | | | | | | |
| 9 | S1-71-FARFARTERŻYW-5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | E | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | | | | |
| 10 | S1-71-EDUŻYW-5 | Edukacja żywieniowa | O | 2 | 20 | 0 | 20 | 0 | | | | | | | | | | | | | | 20 | | | | |
| 11 | S1-71-SPOKULKONŻYW-6 | Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | |
| 12 | S1-71-DIETGERIAT-6 | Dietetyka geriatryczna | E | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | |
| 13 | S1-71-PRAPOLSPOCHZD-6 | Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia | O | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | |
| 14 | S1-71-ANAOCJAKŻYW-2 | Analiza i ocena jakości żywności | O | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | | | | 24 | 24 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | S1-71-HIGTOKBEZŻYW-3 | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | E | 3 | 24 | 24 | 0 | 0 | | | | | | | 24 | | | | | | | | | | | |
| 16 | S1-71-OGTECHŻYPROPR-3 | Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych | E | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | | | | | | | 24 | 24 | | | | | | | | | | |
| 17 | S1-71-TECHŻYWPOTR-4 | Technologia żywności i potraw | O | 4 | 48 | 24 | 24 | 0 | | | | | | | | | | 24 | 24 | | | | | | | |
| 18 | S1-71-TOWAR-5 | Towaroznawstwo | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | 16 | | | | |
| 19 | S1-71-DIETNIEKONW-6 | Diety niekonwencjonalne | E | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 24 | 24 | |
| 20 | S1-71-BIOETYZAWDIET-6 | Bioetyka i etyka zawodu dietetyka | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | |
| 21 | S1-71-ORGPRADIET-5 | Organizacja pracy dietetyka | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | 16 | | | | |
| 22 | S1-71-PSYCHKLIN-2 | Psychologia kliniczna | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | S1-71-PSYCHOSOMOT-2 | Psychologia osobowości i motywacji | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 24 | S1-71-PSYCHZDRO-3 | Psychologia zdrowia | O | 2 | 16 | 0 | 16 | 0 | | | | | | | | 16 | | | | | | | | | | | |
| | | **RAZEM:** | | **63** | **798** | **384** | **396** | **18** | **48** | **32** | **18** | **104** | **80** | **0** | **80** | **72** | **0** | **80** | **56** | **0** | **16** | **68** | **0** | **56** | **88** | **0** |

**Moduły przygotowania pracy dyplomowej**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | S1-71-SEMDYP1-5 | Seminarium dyplomowe I | O | 4 | 30 | 0 | 30 | 0 | | | | | | | | | | | | | | 30 | | | | |
| 2 | S1-71-SEMDYP2-6 | Seminarium dyplomowe II | O | 4 | 30 | 0 | 30 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | |
| 3 | S1-71-METBADNAELSTA-5 | Metodologia badań naukowych z elementami statystyki | O | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | | | | |
| | | **RAZEM:** | | **10** | **92** | **16** | **76** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **16** | **46** | **0** | **0** | **30** | **0** |

**Moduły kształcenia językowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | S1-00-JĘZOBC1-3 | Język obcy I (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | | | | | | | | 16 | 60 | | | | | | | | | |
| 2 | S1-00-JĘZOBC2-4 | Język obcy II (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | | | | | | | | | | | 16 | 60 | | | | | | |
| 3 | S1-00-JĘZOBC3-5 | Język obcy III (język angielski, język niemiecki) | E | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | | | | | | | | | | | | | | 16 | 60 | | | |
| | | **RAZEM:** | | **12** | **228** | **0** | **48** | **180** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **16** | **60** | **0** | **16** | **60** | **0** | **16** | **60** | **0** | **0** | **0** |

**Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | S1-00-WF1-3 | Wychowanie fizyczne I | ZAL | 0 | 30 | 0 | 30 | 0 | | | | | | | | 30 | | | | | | | | | | |
| 2 | S1-00-WF2-4 | Wychowanie fizyczne II | ZAL | 0 | 30 | 0 | 30 | 0 | | | | | | | | | | | 30 | | | | | | | |
| | | **RAZEM:** | | **0** | **60** | **0** | **60** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **30** | **0** | **0** | **30** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |

**Moduły praktyk kierunkowych**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 1 | S1-71-PRAKIER1-2 | Praktyka kierunkowa I | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | | | | 2 | 4 | 174 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | S1-71-PRAKIER2-3 | Praktyka kierunkowa II | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | | | | | | | 2 | 4 | 174 | | | | | | | | | |
| | | **RAZEM:** | | **12** | **360** | **4** | **8** | **348** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **174** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |

**Podsumowanie**

**Godziny**

| Lp. | Moduły | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 408 | 204 | 200 | 4 | 76 | 120 | 4 | 112 | 64 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 798 | 384 | 396 | 18 | 48 | 32 | 18 | 104 | 80 | 0 | 80 | 72 | 0 | 80 | 56 | 0 | 16 | 68 | 0 | 56 | 88 | 0 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 92 | 16 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 46 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 228 | 0 | 48 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 60 | 0 | 16 | 60 | 0 | 16 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 60 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | **Razem bez modułu praktyk kierunkowych:** | **1586** | **604** | **780** | **202** | **124** | **152** | **22** | **216** | **144** | **0** | **96** | **118** | **60** | **80** | **118** | **60** | **32** | **130** | **60** | **56** | **118** | **0** |
| | Moduły praktyk | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 6 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 4 | 8 | 348 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 174 | 2 | 4 | 174 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | **RAZEM z modułem praktyk kierunkowych:** | **1946** | | | | **298** | | | **540** | | | **454** | | | **258** | | | **222** | | | **174** | | |

**Punkty ECTS**

| Lp. | | Liczba punktów | Semestr | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | sem. 1 | sem. 2 | sem. 3 | sem 4 | sem. 5 | sem. 6 |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 36 | 20 | 13 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 63 | 8 | 13 | 13 | 13 | 7 | 9 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 4 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 12 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły praktyk kierunkowych | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RAZEM:** | **133** | **28** | **32** | **25** | **18** | **17** | **13** |
| *Moduł kształcenia specjalnościowego:* | *47* | *2* | *-2* | *5* | *12* | *13* | *17* |
| **OGÓŁEM:** | **180** | **30** | **30** | **30** | **30** | **30** | **30** |
| **Dopuszczalny deficyt punktowy po semetrze:** | | -5 | -5 | -5 | -5 | -5 | -5 |

**Wydział:** Wydział Studiów Stosowanych
**Kierunek:** Dietetyka i promocja zdrowia
**Moduł wybieralny:** ***Dietetyka w sporcie i rekreacji***
**Stopień kształcenia:** studia pierwszego stopnia
**Forma studiów:** stacjonarne
**Profil:** praktyczny

**Czas trwania:** 6 semestrów
**Obowiązuje od roku akademickiego:** 2023/2024

**Moduły kształcenia specjalnościowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | S1-71-BIOUWAROZCZŁ-3 | Biologiczne uwarunkowania rozwoju człowieka | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | 16 | 16 | | | | | | | | | | |
| 2 | S1-71-BIOUWAWYFIZ-4 | Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | 16 | 16 | | | | | | | |
| 3 | S1-71-ŻYWSPDIESPO-5 | Żywienie i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu | O | 4 | 56 | 24 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | 24 | 16 | 16 | | | |
| 4 | S1-71-CHOPRZEWZAMET-6 | Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | |
| 5 | S1-71-SUPDIESPOR-6 | Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia | O | 3 | 20 | 0 | 20 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | |
| 6 | S1-71-TREPERŻYW-6 | Trening personalny w różnych modelach dietoterapii | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | |
| | | **RAZEM:** | | **21** | **204** | **88** | **100** | **16** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **16** | **16** | **0** | **16** | **16** | **0** | **24** | **16** | **16** | **32** | **52** | **0** |

**Moduły praktyk specjalnościowych**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 1 | S1-71-PRASPE1-DSR-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | | | | |
| 2 | S1-71-PRASPE2-DSR-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | |
| 3 | S1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 114 |
| | | **RAZEM:** | | **26** | **600** | **6** | **12** | **582** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |

**Podsumowanie**

**Godziny**

| Lp. | Moduły | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 408 | 204 | 200 | 4 | 76 | 120 | 4 | 112 | 64 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 798 | 384 | 396 | 18 | 48 | 32 | 18 | 104 | 80 | 0 | 80 | 72 | 0 | 80 | 56 | 0 | 16 | 68 | 0 | 56 | 88 | 0 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 92 | 16 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 46 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 228 | 0 | 48 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 60 | 0 | 16 | 60 | 0 | 16 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 60 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 204 | 88 | 100 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 16 | 0 | 16 | 16 | 0 | 24 | 16 | 16 | 32 | 52 | 0 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **1790** | **692** | **880** | **218** | **124** | **152** | **22** | **216** | **144** | **0** | **112** | **134** | **60** | **96** | **134** | **60** | **56** | **146** | **76** | **88** | **170** | **0** |
| | Moduły praktyk | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 4 | 8 | 348 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 174 | 2 | 4 | 174 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 600 | 6 | 12 | 582 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 114 |
| | **Ogółem praktyki** | **960** | **10** | **20** | **930** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |
| | **OGÓŁEM:** | **2750** | | | | **298** | | | **540** | | | **486** | | | **530** | | | **518** | | | **378** | | |

**Punkty ECTS**

| Lp. | | Liczba punktów | Semestr | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | sem. 1 | sem. 2 | sem. 3 | sem 4 | sem. 5 | sem. 6 |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 36 | 20 | 13 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 63 | 8 | 13 | 13 | 13 | 7 | 9 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 4 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 12 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 21 | 0 | 0 | 3 | 4 | 4 | 10 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **142** | **28** | **26** | **22** | **22** | **21** | **23** |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 26 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 6 |
| | **Ogółem praktyki** | **38** | **0** | **6** | **6** | **10** | **10** | **6** |
| | **OGÓŁEM:** | **180** | **28** | **32** | **28** | **32** | **31** | **29** |

| | |
|---|---|
| Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów | **1602** |
| Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów | **218** |
| Liczba godzin praktyk w Instytucji | **930** |
| **Łączna liczba godzin w programie** | **2750** |

**Wydział:** Wydział Studiów Stosowanych
**Kierunek:** Dietetyka i promocja zdrowia
**Moduł wybieralny:** ***Dietetyka wieku dziecięcego***
**Stopień kształcenia:** studia pierwszego stopnia
**Forma studiów:** stacjonarne
**Profil:** praktyczny

**Czas trwania:** 6 semestrów
**Obowiązuje od roku akademickiego:** 2023/2024

**Moduły kształcenia specjalnościowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | S1-71-BIOMPODSROZDZI-3 | Biomedyczne podstawy rozwoju dziecka | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | 16 | 16 | | | | | | | | | | |
| 2 | S1-71-PSYCHROZW-4 | Psychologia rozwojowa | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | 16 | 16 | | | | | | | |
| 3 | S1-71-PEDZDRO-5 | Pedagogika zdrowia | O | 4 | 56 | 24 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | 24 | 16 | 16 | | | |
| 4 | S1-71-PODSPEDI-6 | Podstawy pediatrii | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | |
| 5 | S1-71-ZASADZYWIENIADIM-6 | Zasady żywienia dzieci i młodzieży | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | |
| 6 | S1-71-PROŻYWDZMŁO-6 | Profilaktyka żywienia dzieci i młodzieży | O | 3 | 20 | 0 | 20 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | |
| | | **RAZEM:** | | **21** | **204** | **88** | **100** | **16** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **16** | **16** | **0** | **16** | **16** | **0** | **24** | **16** | **16** | **32** | **52** | **0** |

**Moduły praktyk specjalnościowych**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 1 | S1-71-PRASPE1-DWDZ-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | | | | |
| 2 | S1-71-PRASPE2-DWDZ-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | |
| 3 | S1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 114 |
| | | **RAZEM:** | | **26** | **600** | **6** | **12** | **582** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |

**Podsumowanie**
**Godziny**

| Lp. | Moduły | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 408 | 204 | 200 | 4 | 76 | 120 | 4 | 112 | 64 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 798 | 384 | 396 | 18 | 48 | 32 | 18 | 104 | 80 | 0 | 80 | 72 | 0 | 80 | 56 | 0 | 16 | 68 | 0 | 56 | 88 | 0 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 92 | 16 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 46 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 228 | 0 | 48 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 60 | 0 | 16 | 60 | 0 | 16 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 60 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 204 | 88 | 100 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 16 | 0 | 16 | 16 | 0 | 24 | 16 | 16 | 32 | 52 | 0 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **1790** | **692** | **880** | **218** | **124** | **152** | **22** | **216** | **144** | **0** | **112** | **134** | **60** | **96** | **134** | **60** | **56** | **146** | **76** | **88** | **170** | **0** |
| | Moduły praktyk | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 4 | 8 | 348 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 174 | 2 | 4 | 174 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 600 | 6 | 12 | 582 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 114 |
| | **Ogółem praktyki** | **960** | **10** | **20** | **930** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |
| | **OGÓŁEM:** | **2750** | | | | **298** | | | **540** | | | **486** | | | **530** | | | **518** | | | **378** | | |

**Punkty ECTS**

| Lp. | | Liczba punktów | Semestr | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | sem. 1 | sem. 2 | sem. 3 | sem 4 | sem. 5 | sem. 6 |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 36 | 20 | 13 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 63 | 8 | 13 | 13 | 13 | 7 | 9 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 4 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 12 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 21 | 0 | 0 | 3 | 4 | 4 | 10 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **142** | **28** | **26** | **22** | **22** | **21** | **23** |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 26 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 6 |
| | **Ogółem praktyki** | **38** | **0** | **6** | **6** | **10** | **10** | **6** |
| | **OGÓŁEM:** | **180** | **28** | **32** | **28** | **32** | **31** | **29** |

| | |
|---|---|
| Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów | **1602** |
| Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów | **218** |
| Liczba godzin praktyk w Instytucji | **930** |
| **Łączna liczba godzin w programie** | **2750** |

**Wydział:** Wydział Studiów Stosowanych
**Kierunek:** Dietetyka i promocja zdrowia
**Moduł wybieralny:** ***Psychodietetyka i doradztwo zdrowego stylu życia***
**Stopień kształcenia:** studia pierwszego stopnia
**Forma studiów:** stacjonarne
**Profil:** praktyczny
**Czas trwania:** 6 semestrów
**Obowiązuje od roku akademickiego:** 2023/2024

**Moduły kształcenia specjalnościowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | S1-71-PSYCHDIET-3 | Psychodietetyka | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | 16 | 16 | | | | | | | | | | |
| 2 | S1-71-PORDIET-4 | Poradnictwo dietetyczne | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | 16 | 16 | | | | | | | |
| 3 | S1-71-DIALMOTYW-5 | Dialog motywujący | O | 4 | 56 | 24 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | 24 | 16 | 16 | | | |
| 4 | S1-71-MEDSTYŻYĆ-6 | Medycyna stylu życia | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | |
| 5 | S1-71-ŻYWEKO-6 | Żywność o cechach funkcjonalnych | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | |
| 6 | S1-71-TERAPOSZABODŻ-6 | Terapia osób z zaburzeniami odżywiania | O | 3 | 20 | 0 | 20 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | |
| | | **RAZEM:** | | **21** | **204** | **88** | **100** | **16** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **16** | **16** | **0** | **16** | **16** | **0** | **24** | **16** | **16** | **32** | **52** | **0** |

**Moduły praktyk specjalnościowych**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 1 | S1-71-PRASPE1-PPZSŻ-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | | | | |
| 2 | S1-71-PRASPE2-PPZSŻ-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | |
| 3 | S1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 114 |
| | | **RAZEM:** | | **26** | **600** | **6** | **12** | **582** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |

**Podsumowanie**

**Godziny**

| Lp. | Moduły | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 408 | 204 | 200 | 4 | 76 | 120 | 4 | 112 | 64 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 798 | 384 | 396 | 18 | 48 | 32 | 18 | 104 | 80 | 0 | 80 | 72 | 0 | 80 | 56 | 0 | 16 | 68 | 0 | 56 | 88 | 0 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 92 | 16 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 46 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 228 | 0 | 48 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 60 | 0 | 16 | 60 | 0 | 16 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 60 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 204 | 88 | 100 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 16 | 0 | 16 | 16 | 0 | 24 | 16 | 16 | 32 | 52 | 0 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **1790** | **692** | **880** | **218** | **124** | **152** | **22** | **216** | **144** | **0** | **112** | **134** | **60** | **96** | **134** | **60** | **56** | **146** | **76** | **88** | **170** | **0** |
| | Moduły praktyk | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 4 | 8 | 348 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 174 | 2 | 4 | 174 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 600 | 6 | 12 | 582 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 114 |
| | **Ogółem praktyki** | **960** | **10** | **20** | **930** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |
| | **OGÓŁEM:** | **2750** | | | | **298** | | | **540** | | | **486** | | | **530** | | | **518** | | | **378** | | |

**Punkty ECTS**

| Lp. | | Liczba punktów | Semestr | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | sem. 1 | sem. 2 | sem. 3 | sem 4 | sem. 5 | sem. 6 |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 36 | 20 | 13 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 63 | 8 | 13 | 13 | 13 | 7 | 9 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 4 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 12 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 21 | 0 | 0 | 3 | 4 | 4 | 10 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **142** | **28** | **26** | **22** | **22** | **21** | **23** |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 26 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 6 |
| | **Ogółem praktyki** | **38** | **0** | **6** | **6** | **10** | **10** | **6** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OGÓŁEM:** | **180** | **28** | **32** | **28** | **32** | **31** | **29** |

| | |
|---|---|
| Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów | **1602** |
| Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów | **218** |
| Liczba godzin praktyk w Instytucji | **930** |
| **Łączna liczba godzin w programie** | **2750** |

**Wydział:** Wydział Studiów Stosowanych
**Kierunek:** Dietetyka i promocja zdrowia
**Moduł wybieralny:** ***Dietetyka anti aging***
**Stopień kształcenia:** studia pierwszego stopnia
**Forma studiów:** stacjonarne
**Profil:** praktyczny

**Czas trwania:** 6 semestrów
**Obowiązuje od roku akademickiego:** 2023/2024

**Moduły kształcenia specjalnościowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | S1-71-FIZJSTARZ-3 | Fizjologia starzenia się | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | 16 | 16 | | | | | | | | | | |
| 2 | S1-71-DIETANTIAGE-4 | Dietoterapia anti age | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | 16 | 16 | | | | | | | |
| 3 | S1-71-PROFCHOCYW-5 | Profilaktyka chorób cywilizacyjnych | O | 4 | 56 | 24 | 16 | 16 | | | | | | | | | | | | | 24 | 16 | 16 | | | |
| 4 | S1-71-AKTFIZWSPODZIAŁANTIAGE-6 | Aktywność fizyczna wspomagająca działania anti age | O | 3 | 20 | 0 | 20 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | |
| 5 | S1-71-SUPDIETANTIAGE-6 | Suplementy w diecie anti age | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | |
| 6 | S1-71-FITOT-6 | Fitoterapia | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 16 | 16 | |
| | | **RAZEM:** | | **21** | **204** | **88** | **100** | **16** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **16** | **16** | **0** | **16** | **16** | **0** | **24** | **16** | **16** | **32** | **52** | **0** |

**Moduły praktyk specjalnościowych**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 1 | S1-71-PRASPE1-DWD-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | | | | |
| 2 | S1-71-PRASPE2-DWD-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | |
| 3 | S1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 114 |
| | | **RAZEM:** | | **26** | **600** | **6** | **12** | **582** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |

**Podsumowanie**

**Godziny**

| Lp. | Moduły | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 408 | 204 | 200 | 4 | 76 | 120 | 4 | 112 | 64 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 798 | 384 | 396 | 18 | 48 | 32 | 18 | 104 | 80 | 0 | 80 | 72 | 0 | 80 | 56 | 0 | 16 | 68 | 0 | 56 | 88 | 0 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 92 | 16 | 76 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 46 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 228 | 0 | 48 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 60 | 0 | 16 | 60 | 0 | 16 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 60 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 30 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 204 | 88 | 100 | 16 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 16 | 16 | 0 | 16 | 16 | 0 | 24 | 16 | 16 | 32 | 52 | 0 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **1790** | **692** | **880** | **218** | **124** | **152** | **22** | **216** | **144** | **0** | **112** | **134** | **60** | **96** | **134** | **60** | **56** | **146** | **76** | **88** | **170** | **0** |
| | Moduły praktyk | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 4 | 8 | 348 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 174 | 2 | 4 | 174 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 600 | 6 | 12 | 582 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 114 |
| | **Ogółem praktyki** | **960** | **10** | **20** | **930** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |
| | **OGÓŁEM:** | **2750** | | | | **298** | | | **540** | | | **486** | | | **530** | | | **518** | | | **378** | | |

**Punkty ECTS**

| Lp. | | Liczba punktów | Semestr | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | sem. 1 | sem. 2 | sem. 3 | sem 4 | sem. 5 | sem. 6 |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 36 | 20 | 13 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 63 | 8 | 13 | 13 | 13 | 7 | 9 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 4 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 12 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 21 | 0 | 0 | 3 | 4 | 4 | 10 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **142** | **28** | **26** | **22** | **22** | **21** | **23** |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 26 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 6 |
| | **Ogółem praktyki** | **38** | **0** | **6** | **6** | **10** | **10** | **6** |
| | **OGÓŁEM:** | **180** | **28** | **32** | **28** | **32** | **31** | **29** |

| | |
|---|---|
| Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów | **1602** |
| Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów | **218** |

| | |
|---|---|
| Liczba godzin praktyk w Instytucji | **930** |
| **Łączna liczba godzin w programie** | **2750** |

**Wydział:** Wydział Studiów Stosowanych
**Kierunek:** **Dietetyka i promocja zdrowia**
**Stopień kształcenia:** studia pierwszego stopnia
**Forma studiów:** niestacjonarne
**Profil:** praktyczny
**dyscyplina wiodąca:** nauki o zdrowiu 66%
**dyscyplina uzupełniająca:** technologia żywności i żywienia 16%
psychologia 11%
pedagogika 7%

**Czas trwania:** 6 semestrów
**Obowiązuje od roku akademickiego:** 2023/2024

**Moduły kształcenia podstawowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | N1-71-ANATCZŁO-1 | Anatomia człowieka | E | 5 | 28 | 16 | 12 | 0 | 16 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | N1-71-PODSTCHEM-1 | Podstawy chemii | E | 4 | 28 | 16 | 12 | 0 | 16 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | N1-71-CHEMŻYW-2 | Chemia żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | N1-71-BIOCHOGÓŻYW-2 | Biochemia ogólna i żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | N1-71-FIZJCZŁO-2 | Fizjologia człowieka | E | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | N1-71-PODSGENCZŁ-1 | Podstawy genetyki człowieka | E | 5 | 24 | 12 | 12 | 0 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | N1-71-MIKBIOOGŻYW-2 | Mikrobiologia ogólna i żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | N1-71-PARAZY-3 | Parazytologia | O | 2 | 12 | 12 | 0 | 0 | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | |
| 9 | N1-71-PSYCHOGÓL-1 | Psychologia ogólna | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | N1-71-UMIEAKAD-1 | Umiejętności akademickie | ZAL | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | N1-71-PIERWPOMPRZM-1 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | ZAL | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | N1-71-WARKOMUINTER-1 | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | N1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4 | Warsztaty komeptencji uczenia się przez całe życie | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | |
| 14 | N1-00-BHP-1 | Szkolenie wstępne z zakresu BHP | ZAL | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | **RAZEM:** | | **36** | **252** | **104** | **144** | **4** | **44** | **84** | **4** | **48** | **48** | **0** | **12** | **0** | **0** | **0** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |

**Moduły kształcenia kierunkowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | Z/O/E | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | N1-71-PROMZDRO-1 | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | N1-71-PODSTZYWIEN-1 | Podstawy żywienia człowieka | E | 5 | 36 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | N1-71-PODSTDIETOGÓL-2 | Podstawy dietetyki ogólnej | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | N1-71-FILOELETY-2 | Filozofia z elementami etyki | O | 1 | 12 | 12 | 0 | 0 | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | N1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3 | Żywienie człowieka zdrowego i chorego | E | 5 | 32 | 20 | 12 | 0 | | | | | | | 20 | 12 | | | | | | | | | | |
| 6 | N1-71-DIETPEDIA-4 | Dietetyka pediatryczna | E | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | 12 | 12 | | | | | | | |
| 7 | N1-71-KLIZARCHOR-4 | Kliniczny zarys chorób | E | 4 | 12 | 12 | 0 | 0 | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | |
| 8 | N1-71-ALERNIETOPOK-4 | Alergie i nietolerancje pokarmowe | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | |
| 9 | N1-71-FARFARTERŻYW-5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | | | | |
| 10 | N1-71-EDUŻYW-5 | Edukacja żywieniowa | O | 2 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | |
| 11 | N1-71-SPOKULKONŻYW-6 | Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | |
| 12 | N1-71-DIETGERIAT-6 | Dietetyka geriatryczna | E | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| 13 | N1-71-PRAPOLSPOCHZD-6 | Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia | O | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| 14 | N1-71-ANAOCJAKŻYW-2 | Analiza i ocena jakości żywności | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | N1-71-HIGTOKBEZŻYW-3 | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | E | 3 | 12 | 12 | 0 | 0 | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | |
| 16 | N1-71-OGTECHŻYPROPR-3 | Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | |
| 17 | N1-71-TECHŻYWPOTR-4 | Technologia żywności i potraw | O | 4 | 28 | 12 | 16 | 0 | | | | | | | | | | 12 | 16 | | | | | | | |
| 18 | N1-71-TOWAR-5 | Towaroznawstwo | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | |
| 19 | N1-71-DIETNIEKONW-6 | Diety niekonwencjonalne | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| 20 | N1-71-BIOETYZAWDIET-6 | Bioetyka i etyka zawodu dietetyka | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | |
| 21 | N1-71-ORGPRADIET-5 | Organizacja pracy dietetyka | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | |
| 22 | N1-71-PSYCHKLIN-2 | Psychologia kliniczna | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | N1-71-PSYCHOSOMOT-2 | Psychologia osobowości i motywacji | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 24 | N1-71-PSYCHZDRO-3 | Psychologia zdrowia | O | 2 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | |
| **RAZEM:** | | | | **63** | **480** | **212** | **256** | **12** | **24** | **24** | **12** | **60** | **48** | **0** | **44** | **36** | **0** | **36** | **40** | **0** | **12** | **48** | **0** | **36** | **60** | **0** |

**Moduły przygotowania pracy dyplomowej**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | Z/O/E | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | N1-71-SEMDYP1-5 | Seminarium dyplomowe I | O | 4 | 16 | 0 | 16 | 0 | | | | | | | | | | | | | | 16 | | | | |
| 2 | N1-71-SEMDYP2-6 | Seminarium dyplomowe II | O | 4 | 24 | 0 | 24 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 | |
| 3 | N1-71-METBADNAELSTA-5 | Metodologia badań naukowych z elementami statystyki | O | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | | | | |
| **RAZEM:** | | | | **10** | **64** | **12** | **52** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **12** | **28** | **0** | **0** | **24** | **0** |

**Moduły kształcenia językowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | Z/O/E | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | N1-00-JĘZOBC1-3 | Język obcy I (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | | | | | | | | 10 | 60 | | | | | | | | | |
| 2 | N1-00-JĘZOBC2-4 | Język obcy II (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | | | | | | | | | | | 10 | 60 | | | | | | |
| 3 | N1-00-JĘZOBC3-5 | Język obcy III (język angielski, język niemiecki) | E | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | | | | | | | | | | | | | | 10 | 60 | | | |
| **RAZEM:** | | | | **12** | **210** | **0** | **30** | **180** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **10** | **60** | **0** | **10** | **60** | **0** | **10** | **60** | **0** | **0** | **0** |

**Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | Z/O/E | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RAZEM:** | | | | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |

**Moduły praktyk kierunkowych**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | Z/O/E | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 1 | N1-71-PRAKIER1-2 | Praktyka kierunkowa I | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | | | | 2 | 4 | 174 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | N1-71-PRAKIER2-3 | Praktyka kierunkowa II | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | | | | | | | 2 | 4 | 174 | | | | | | | | | |
| **RAZEM:** | | | | **12** | **360** | **4** | **8** | **348** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **174** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** |

**Podsumowanie**

**Godziny**

| Lp. | Moduły | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 252 | 104 | 144 | 4 | 44 | 84 | 4 | 48 | 48 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 480 | 212 | 256 | 12 | 24 | 24 | 12 | 60 | 48 | 0 | 44 | 36 | 0 | 36 | 40 | 0 | 12 | 48 | 0 | 36 | 60 | 0 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 64 | 12 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 28 | 0 | 0 | 24 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 210 | 0 | 30 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 60 | 0 | 10 | 60 | 0 | 10 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **Razem bez modułu praktyk kierunkowych:** | | **1006** | **328** | **482** | **196** | **68** | **108** | **16** | **108** | **96** | **0** | **56** | **46** | **60** | **36** | **62** | **60** | **24** | **86** | **60** | **36** | **84** | **0** |
| | Moduły praktyk | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 6 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 4 | 8 | 348 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 174 | 2 | 4 | 174 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| **RAZEM z modułem praktyk kierunkowych:** | | **1366** | | | | **192** | | | **384** | | | **342** | | | **158** | | | **170** | | | **120** | | |

**Punkty ECTS**

| Lp. | | Liczba punktów | Semestr | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | sem. 1 | sem. 2 | sem. 3 | sem 4 | sem. 5 | sem. 6 |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 36 | 20 | 13 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 63 | 8 | 13 | 13 | 13 | 7 | 9 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 4 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 12 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły praktyk kierunkowych | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RAZEM:** | **133** | **28** | **32** | **25** | **18** | **17** | **13** |
| *Moduł kształcenia specjalnościowego:* | *47* | *2* | *-2* | *5* | *12* | *13* | *17* |
| **OGÓŁEM:** | **180** | **30** | **30** | **30** | **30** | **30** | **30** |
| **Dopuszczalny deficyt punktowy po semetrze:** | | -5 | -5 | -5 | -5 | -5 | -5 |

**Wydział:** Wydział Studiów Stosowanych
**Kierunek:** Dietetyka i promocja zdrowia
**Moduł wybieralny:** ***Dietetyka w sporcie i rekreacji***
**Stopień kształcenia:** studia pierwszego stopnia
**Forma studiów:** niestacjonarne
**Profil:** praktyczny

**Czas trwania:** 6 semestrów
**Obowiązuje od roku akademickiego:** 2023/2024

**Moduły kształcenia specjalnościowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | N1-71-BIOUWAROZCZŁ-3 | Biologiczne uwarunkowania rozwoju człowieka | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | |
| 2 | N1-71-BIOUWAWYFIZ-4 | Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | 12 | 12 | | | | | | | |
| 3 | N1-71-ŻYWSPDIESPO-5 | Żywienie i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu | O | 4 | 36 | 12 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | 12 | | | |
| 4 | N1-71-CHOPRZEWZAMET-6 | Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| 5 | N1-71-SUPDIESPOR-6 | Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | |
| 6 | N1-71-TREPERŻYW-6 | Trening personalny w różnych modelach dietoterapii | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| | | **RAZEM:** | | **21** | **144** | **60** | **72** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **12** | **12** | **0** | **12** | **12** | **0** | **12** | **12** | **12** | **24** | **36** | **0** |

**Moduły praktyk specjalnościowych**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 1 | N1-71-PRASPE1-DSR-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | | | | |
| 2 | N1-71-PRASPE2-DSR-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | |
| 3 | N1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 114 |
| | | **RAZEM:** | | **26** | **600** | **6** | **12** | **582** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |

**Podsumowanie**

**Godziny**

| Lp. | Moduły | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 252 | 104 | 144 | 4 | 44 | 84 | 4 | 48 | 48 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 480 | 212 | 256 | 12 | 24 | 24 | 12 | 60 | 48 | 0 | 44 | 36 | 0 | 36 | 40 | 0 | 12 | 48 | 0 | 36 | 60 | 0 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 64 | 12 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 28 | 0 | 0 | 24 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 210 | 0 | 30 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 60 | 0 | 10 | 60 | 0 | 10 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 144 | 60 | 72 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 12 | 0 | 12 | 12 | 0 | 12 | 12 | 12 | 24 | 36 | 0 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **1150** | **388** | **554** | **208** | **68** | **108** | **16** | **108** | **96** | **0** | **68** | **58** | **60** | **48** | **74** | **60** | **36** | **98** | **72** | **60** | **120** | **0** |
| | Moduły praktyk | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 4 | 8 | 348 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 174 | 2 | 4 | 174 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 600 | 6 | 12 | 582 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 114 |
| | **Ogółem praktyki** | **960** | **10** | **20** | **930** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |
| | **OGÓŁEM:** | **2110** | | | | **192** | | | **384** | | | **366** | | | **422** | | | **446** | | | **300** | | |

**Punkty ECTS**

| Lp. | | Liczba punktów | Semestr | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | sem. 1 | sem. 2 | sem. 3 | sem 4 | sem. 5 | sem. 6 |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 36 | 20 | 13 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 63 | 8 | 13 | 13 | 13 | 7 | 9 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 4 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 12 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 21 | 0 | 0 | 3 | 4 | 4 | 10 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **142** | **28** | **26** | **22** | **22** | **21** | **23** |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 26 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 6 |
| | **Ogółem praktyki** | **38** | **0** | **6** | **6** | **10** | **10** | **6** |
| | **OGÓŁEM:** | **180** | **28** | **32** | **28** | **32** | **31** | **29** |

| | |
|---|---|
| Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów | **972** |
| Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów | **208** |
| Liczba godzin praktyk w Instytucji | **930** |
| **Łączna liczba godzin w programie** | **2110** |

**Wydział:** Wydział Studiów Stosowanych
**Kierunek:** Dietetyka i promocja zdrowia
**Moduł wybieralny:** ***Dietetyka wieku dziecięcego***
**Stopień kształcenia:** studia pierwszego stopnia
**Forma studiów:** niestacjonarne
**Profil:** praktyczny

**Czas trwania:** 6 semestrów
**Obowiązuje od roku akademickiego:** 2023/2024

**Moduły kształcenia specjalnościowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | N1-71-BIOMPODSROZDZI-3 | Biomedyczne podstawy rozwoju dziecka | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | |
| 2 | N1-71-PSYCHROZW-4 | Psychologia rozwojowa | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | 12 | 12 | | | | | | | |
| 3 | N1-71-PEDZDRO-5 | Pedagogika zdrowia | O | 4 | 36 | 12 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | 12 | | | |
| 4 | N1-71-PODSPEDI-6 | Podstawy pediatrii | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| 5 | N1-71-ZASADZYWIENIADIM-6 | Zasady żywienia dzieci i młodzieży | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| 6 | N1-71-PROŻYWDZMŁO-6 | Profilaktyka żywienia dzieci i młodzieży | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | |
| | | **RAZEM:** | | **21** | **144** | **60** | **72** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **12** | **12** | **0** | **12** | **12** | **0** | **12** | **12** | **12** | **24** | **36** | **0** |

**Moduły praktyk specjalnościowych**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 1 | N1-71-PRASPE1-DWDZ-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | | | | |
| 2 | N1-71-PRASPE2-DWDZ-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | |
| 3 | N1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 114 |
| | | **RAZEM:** | | **26** | **600** | **6** | **12** | **582** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |

**Podsumowanie**

**Godziny**

| Lp. | Moduły | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 252 | 104 | 144 | 4 | 44 | 84 | 4 | 48 | 48 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 480 | 212 | 256 | 12 | 24 | 24 | 12 | 60 | 48 | 0 | 44 | 36 | 0 | 36 | 40 | 0 | 12 | 48 | 0 | 36 | 60 | 0 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 64 | 12 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 28 | 0 | 0 | 24 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 210 | 0 | 30 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 60 | 0 | 10 | 60 | 0 | 10 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 144 | 60 | 72 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 12 | 0 | 12 | 12 | 0 | 12 | 12 | 12 | 24 | 36 | 0 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **1150** | **388** | **554** | **208** | **68** | **108** | **16** | **108** | **96** | **0** | **68** | **58** | **60** | **48** | **74** | **60** | **36** | **98** | **72** | **60** | **120** | **0** |
| | Moduły praktyk | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 4 | 8 | 348 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 174 | 2 | 4 | 174 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 600 | 6 | 12 | 582 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 114 |
| | **Ogółem praktyki** | **960** | **10** | **20** | **930** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |
| | **OGÓŁEM:** | **2110** | | | | **192** | | | **384** | | | **366** | | | **422** | | | **446** | | | **300** | | |

**Punkty ECTS**

| Lp. | | Liczba punktów | Semestr | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | sem. 1 | sem. 2 | sem. 3 | sem 4 | sem. 5 | sem. 6 |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 36 | 20 | 13 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 63 | 8 | 13 | 13 | 13 | 7 | 9 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 4 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 12 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 21 | 0 | 0 | 3 | 4 | 4 | 10 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **142** | **28** | **26** | **22** | **22** | **21** | **23** |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 26 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 6 |
| | **Ogółem praktyki** | **38** | **0** | **6** | **6** | **10** | **10** | **6** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OGÓŁEM:** | **180** | **28** | **32** | **28** | **32** | **31** | **29** |

| | |
|---|---|
| Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów | **972** |
| Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów | **208** |
| Liczba godzin praktyk w Instytucji | **930** |
| **Łączna liczba godzin w programie** | **2110** |

**Wydział:** Wydział Studiów Stosowanych
**Kierunek:** Dietetyka i promocja zdrowia
**Moduł wybieralny:** ***Psychodietetyka i doradztwo zdrowego stylu życia***
**Stopień kształcenia:** studia pierwszego stopnia
**Forma studiów:** niestacjonarne
**Profil:** praktyczny
**Czas trwania:** 6 semestrów
**Obowiązuje od roku akademickiego:** 2023/2024

**Moduły kształcenia specjalnościowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | N1-71-PSYCHDIET-3 | Psychodietetyka | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | |
| 2 | N1-71-PORDIET-4 | Poradnictwo dietetyczne | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | 12 | 12 | | | | | | | |
| 3 | N1-71-DIALMOTYW-5 | Dialog motywujący | O | 4 | 36 | 12 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | 12 | | | |
| 4 | N1-71-MEDSTYŻYĆ-6 | Medycyna stylu życia | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| 5 | N1-71-ŻYWEKO-6 | Żywność o cechach funkcjonalnych | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| 6 | N1-71-TERAPOSZABODŻ-6 | Terapia osób z zaburzeniami odżywiania | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | |
| | | **RAZEM:** | | **21** | **144** | **60** | **72** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **12** | **12** | **0** | **12** | **12** | **0** | **12** | **12** | **12** | **24** | **36** | **0** |

**Moduły praktyk specjalnościowych**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 1 | N1-71-PRASPE1-PPZSŻ-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | | | | |
| 2 | N1-71-PRASPE2-PPZSŻ-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | |
| 3 | N1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 114 |
| | | **RAZEM:** | | **26** | **600** | **6** | **12** | **582** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |

**Podsumowanie**

**Godziny**

| Lp. | Moduły | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 252 | 104 | 144 | 4 | 44 | 84 | 4 | 48 | 48 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 480 | 212 | 256 | 12 | 24 | 24 | 12 | 60 | 48 | 0 | 44 | 36 | 0 | 36 | 40 | 0 | 12 | 48 | 0 | 36 | 60 | 0 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 64 | 12 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 28 | 0 | 0 | 24 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 210 | 0 | 30 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 60 | 0 | 10 | 60 | 0 | 10 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 144 | 60 | 72 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 12 | 0 | 12 | 12 | 0 | 12 | 12 | 12 | 24 | 36 | 0 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **1150** | **388** | **554** | **208** | **68** | **108** | **16** | **108** | **96** | **0** | **68** | **58** | **60** | **48** | **74** | **60** | **36** | **98** | **72** | **60** | **120** | **0** |
| | Moduły praktyk | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 4 | 8 | 348 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 174 | 2 | 4 | 174 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 600 | 6 | 12 | 582 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 114 |
| | **Ogółem praktyki** | **960** | **10** | **20** | **930** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |
| | **OGÓŁEM:** | **2110** | | | | **192** | | | **384** | | | **366** | | | **422** | | | **446** | | | **300** | | |

**Punkty ECTS**

| Lp. | | Liczba punktów | Semestr | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | sem. 1 | sem. 2 | sem. 3 | sem 4 | sem. 5 | sem. 6 |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 36 | 20 | 13 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 63 | 8 | 13 | 13 | 13 | 7 | 9 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 4 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 12 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 21 | 0 | 0 | 3 | 4 | 4 | 10 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **142** | **28** | **26** | **22** | **22** | **21** | **23** |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 26 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 6 |
| | **Ogółem praktyki** | **38** | **0** | **6** | **6** | **10** | **10** | **6** |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OGÓŁEM:** | **180** | **28** | **32** | **28** | **32** | **31** | **29** |

| | |
|---|---|
| Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów | **972** |
| Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów | **208** |
| Liczba godzin praktyk w Instytucji | **930** |
| **Łączna liczba godzin w programie** | **2110** |

**Wydział:** Wydział Studiów Stosowanych
**Kierunek:** Dietetyka i promocja zdrowia
**Moduł wybieralny:** ***Dietetyka anti aging***
**Stopień kształcenia:** studia pierwszego stopnia
**Forma studiów:** niestacjonarne
**Profil:** praktyczny

**Czas trwania:** 6 semestrów
**Obowiązuje od roku akademickiego:** 2023/2024

**Moduły kształcenia specjalnościowego**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | N1-71-FIZJSTARZ-3 | Fizjologia starzenia się | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | 12 | 12 | | | | | | | | | | |
| 2 | N1-71-DIETANTIAGE-4 | Dietoterapia anti age | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | 12 | 12 | | | | | | | |
| 3 | N1-71-PROFCHOCYW-5 | Profilaktyka chorób cywilizacyjnych | O | 4 | 36 | 12 | 12 | 12 | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | 12 | | | |
| 4 | N1-71-AKTFIZWSPODZIAŁANTIAGE-6 | Aktywność fizyczna wspomagająca działania anti age | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | |
| 5 | N1-71-SUPDIETANTIAGE-6 | Suplementy w diecie anti age | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| 6 | N1-71-FITOT-6 | Fitoterapia | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | 12 | |
| | | **RAZEM:** | | **21** | **144** | **60** | **72** | **12** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **12** | **12** | **0** | **12** | **12** | **0** | **12** | **12** | **12** | **24** | **36** | **0** |

**Moduły praktyk specjalnościowych**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | | | | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 1 | N1-71-PRASPE1-DWD-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | | | | |
| 2 | N1-71-PRASPE2-DWD-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 234 | | | |
| 3 | N1-71-PRASPE3-DWD-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | 4 | 114 |
| | | **RAZEM:** | | **26** | **600** | **6** | **12** | **582** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |

**Podsumowanie**

**Godziny**

| Lp. | Moduły | Liczba godz. | | | | Semestr | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | sem. 1 | | | sem. 2 | | | sem. 3 | | | sem 4 | | | sem. 5 | | | sem. 6 | | |
| | | Ogół. | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e | wyk. | ćw. | p/e |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 252 | 104 | 144 | 4 | 44 | 84 | 4 | 48 | 48 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 480 | 212 | 256 | 12 | 24 | 24 | 12 | 60 | 48 | 0 | 44 | 36 | 0 | 36 | 40 | 0 | 12 | 48 | 0 | 36 | 60 | 0 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 64 | 12 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 28 | 0 | 0 | 24 | 0 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 210 | 0 | 30 | 180 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 60 | 0 | 10 | 60 | 0 | 10 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 144 | 60 | 72 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 12 | 0 | 12 | 12 | 0 | 12 | 12 | 12 | 24 | 36 | 0 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **1150** | **388** | **554** | **208** | **68** | **108** | **16** | **108** | **96** | **0** | **68** | **58** | **60** | **48** | **74** | **60** | **36** | **98** | **72** | **60** | **120** | **0** |
| | Moduły praktyk | Ogół. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. | WP | EW | prak. |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 360 | 4 | 8 | 348 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 174 | 2 | 4 | 174 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 600 | 6 | 12 | 582 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 234 | 2 | 4 | 114 |
| | **Ogółem praktyki** | **960** | **10** | **20** | **930** | **0** | **0** | **0** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **174** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **234** | **2** | **4** | **114** |
| | **OGÓŁEM:** | **2110** | | | | **192** | | | **384** | | | **366** | | | **422** | | | **446** | | | **300** | | |

**Punkty ECTS**

| Lp. | | Liczba punktów | Semestr | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | sem. 1 | sem. 2 | sem. 3 | sem 4 | sem. 5 | sem. 6 |
| 1 | Moduły kształcenia podstawowego | 36 | 20 | 13 | 2 | 1 | 0 | 0 |
| 2 | Moduły kształcenia kierunkowego | 63 | 8 | 13 | 13 | 13 | 7 | 9 |
| 3 | Moduły przygotowania pracy dyplomowej | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 | 4 |
| 4 | Moduły kształcenia językowego | 12 | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| 5 | Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Moduły kształcenia specjalnościowego | 21 | 0 | 0 | 3 | 4 | 4 | 10 |
| | **Ogółem bez praktyk** | **142** | **28** | **26** | **22** | **22** | **21** | **23** |
| 7 | Moduły praktyk kierunkowych | 12 | 0 | 6 | 6 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Moduły praktyk specjalnościowych | 26 | 0 | 0 | 0 | 10 | 10 | 6 |
| | **Ogółem praktyki** | **38** | **0** | **6** | **6** | **10** | **10** | **6** |
| | **OGÓŁEM:** | **180** | **28** | **32** | **28** | **32** | **31** | **29** |

| | |
|---|---|
| Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów | **972** |

| | |
|---|---|
| Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów | **208** |
| Liczba godzin praktyk w Instytucji | **930** |
| **Łączna liczba godzin w programie** | **2110** |

**Uczelnia:** **Uniwersytet Dolnośląski DSW we Wrocławiu**

**Wydział:** **Studiów Stosowanych**

**Kierunek:** **Dietetyka i promocja zdrowia**

**Specjalność:** **Ditetetyka w sporcie i rekreacji**

**Stopień kształcenia:** **I stopień**

**Profil:** **praktyczny**

**Forma studiów** **stacjonarne/niestacjonarne**

**Czas trwania** **6 semestrów**

**Obowiązuje od roku akademickiego** **2023/2024**

| OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ Po zakończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się: | Symbol efektu uczenia się dla kierunku | Symbol Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6) | Stopień nasycenia efektu uczenia się | Moduły kształcenia podstawowego | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Anatomia człowieka | Podstawy chemii | Chemia żywności | Biochemia ogólna i żywności | Fizjologia człowieka | Podstawy genetyki człowieka | Mikrobiologia ogólna i żywności | Parazytologia | Psychologia ogólna | Umiejętności akademickie | Pierwsza pomoc przedmedyczna | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | Warsztaty kompetencji uczenia się przez całe życie |
| **WIEDZA absolwent:** | | | | **2** | **3** | **4** | **2** | **3** | **3** | **4** | **4** | **4** | **2** | **3** | **1** | **2** |
| Wykazuje znajomość budowy anatomicznej i procesów fizjologicznych organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych | D_W01 | P6U_W P6S_WG | **14** | **1** | | | | **1** | | | | | | **1** | | |
| Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu podstaw chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii. | D_W02 | P6U_W P6S_WG | **17** | | **1** | **1** | **1** | **1** | | **1** | **1** | | | **1** | | |
| Charakteryzuje mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Opisuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu. | D_W03 | P6U_W P6S_WG | **2** | | | | | | **1** | | | | | | | |
| Poznaje i opisuje modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka. Objaśnia wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka. | D_W04 | P6U_W P6S_WG | **2** | | | | | | **1** | | | | | | | |
| Opisuje i porównuje strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka. | D_W05 | P6U_W P6S_WG | **13** | | **1** | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | |
| Rozumie i wyjaśnia korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Opisuje zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. | D_W06 | P6U_W P6S_WG | **9** | | | | | | | | **1** | | | | | |
| Definiuje i rozumie etiopatogenezę, obraz kliniczny i zasady rozpoznawania i leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego. | D_W07 | P6U_W P6S_WG | **7** | | | | | | | **1** | **1** | | | | | |
| Posiada wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej na poziomie podstawowym. Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | D_W08 | P6U_W P6S_WG | **9** | | | | | | | **1** | **1** | | | | | |
| Opisuje i wymienia etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. | D_W09 | P6U_W P6S_WK | **4** | | | | | | | | | | | | | |
| Identyfikuje zasady i rozumie znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | D_W10 | P6U_W P6S_WG | **7** | | | | | | | | | | | | | |
| Charakteryzuje i określa cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych. Zna i rozumie wady i zalety diet alternatywnych. | D_W11 | P6U_W P6S_WG | **8** | | | | | | | | | | | | | |
| Posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych. | D_W12 | P6U_W P6S_WG | **3** | | | | | | | | | | | | | |
| Charakteryzuje różne ujęcia funkcjonowania człowieka i jego rozwoju (od dzieciństwa do późnej starości) rozumie ich biologiczne, humanistyczne i społeczne źródła i projektuje plany żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka, potrzeb psychofizycznych i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze). | D_W13 | P6U_W P6S_WG | **14** | **1** | | | | | | | | **1** | **1** | **1** | | **1** |
| Charakteryzuje okresy rozwoju dziecka, opisuje podstawowe zagadnienia związane w wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz zasady ich leczenia dietetycznego. | D_W14 | P6U_W P6S_WG | **4** | | | | | | | | | **1** | **1** | | | |
| Charakteryzuje podstawowe surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych. | D_W15 | P6U_W P6S_WG | **7** | | | **1** | | | | **1** | | | | | | |
| Rozróżnia chemiczne i fizyczne metody analizy żywności i oceny jakości żywności oraz wyjaśnia ich zastosowanie. | D_W16 | P6U_W P6S_WG | **7** | | **1** | **1** | | | | | | | | | | |
| Definiuje pojęcia związane z ekologiczną produkcją i dystrybucją żywności. Rozumie jej miejsce i znaczenie na rynku konsumenckim, także w kontekście uwarunkowań kulturowych i demograficznych. | D_W17 | P6U_W P6S_WK | **3** | | | | | | | | | | | | | |

| OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ Po zakończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się: | Moduły kształcenia kierunkowego | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Posiada wiedzę na temat przydatności stosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców. | D_W18 | P6U_W<br>P6S_WG<br>P6S_WK | **1** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Posiada wiedzę na temat żywności genetycznie modyfikowanej. Opisuje zasady jej produkcji oraz porównuje potencjalne korzyści i ryzyko związane w jej wykorzystywaniem. | D_W19 | P6U_W<br>P6S_WG | **2** | | | | | **1** | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Definiuje zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i spełniania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego. Zna współcześnie stosowane systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. | D_W20 | P6U_W<br>P6S_WG | **8** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | | | | | **1** | **1** | **1** |
| Opisuje organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia. | D_W21 | P6U_W<br>P6S_WG | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | | | | | **1** | | **1** |
| Wymienia podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej. | D_W22 | P6U_W<br>P6S_WK | **4** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | **1** | | | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Opisuje zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji. | D_W23 | P6U_W<br>P6S_WG<br>P6S_WK | **2** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Wykorzystuje teorię i praktykę z obszaru organizacji pracy i całożyciowego uczenia się w zakresie świadczenia usług związanych z zawodem. | D_W24 | P6U_W<br>P6S_WK | **7** | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | **1** |
| Wskazuje i wdraża w praktyce metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym. | D_W25 | P6U_W<br>P6S_WG<br>P6S_WK | **4** | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Definiuje podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych. | D_W26 | P6U_W<br>P6S_WK | **8** | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | |
| Rozumie i wyjaśnia kulturowe, społeczne<br>i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia<br>i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe. | D_W27 | P6U_W<br>P6S_WG<br>P6S_WK | **8** | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Analizuje zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, poszerzając wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych. Wyjaśnia relacje między filozofią, socjologią, psychologią, edukacją a naukami o zdrowiu. | D_W28 | P6U_W<br>P6S_WK | **7** | | | | | | | | | **1** | | | | | | **1** | | | | | | | **1** | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **UMIEJĘTNOŚCI absolwent:** | | | | **2** | **1** | **5** | **2** | **4** | **3** | **4** | **4** | **2** | **1** | **1** | **2** | **2** | **2** | **10** | **2** | **11** | **6** | **7** | **8** | **4** | **5** | **4** | **5** | **6** | **2** | **4** | **7** | **4** | **4** | **5** | **4** | **1** | **5** | **2** | **2** | **3** | **3** | **3** | **2** | **2** | **2** | **2** | **3** | **4** | **2** | **3** | **5** | **5** | **4** | **6** | **6** | **4** | **5** |
| Przeprowadza edukację żywieniową/zdrowotną dla osób zdrowych i chorych oraz przygotowuje materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców. | D_U01 | P6U_U<br>P6S_UW | **14** | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | **1** | | **1** | | | **1** | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** |
| Planuje żywienie kobiet ciężarnych karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia. | D_U02 | P6U_U<br>P6S_UW | **2** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udziela porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego. | D_U03 | P6U_U<br>P6S_UO<br>P6S_UW | **14** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | **1** | **1** | | **1** | **1** | **1** | |
| Planuje i wdraża żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta, jego statusu socjo-ekonomicznego, stylu życia i uwarunkowań środowiskowych. | D_U04 | P6U_U<br>P6S_UO<br>P6S_UW | **9** | **1** | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | **1** | | | **1** | **1** | |
| Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym i planuje wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm. | D_U05 | P6U_U<br>P6S_UO | **3** | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Wykorzystuje w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadza analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i proponuje odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań. | D_U06 | P6U_U<br>P6S_UW | **6** | | | | | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | **1** | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Interpretuje i wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego. | D_U07 | P6U_U<br>P6S_UW | **10** | **1** | | | | **1** | | | **1** | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | | **1** |
| Posługuje się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym. | D_U08 | P6U_U<br>P6S_UW | **3** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** |
| Przeprowadza wywiad żywieniowy oraz dokonuje oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta przy użyciu odpowiednich metod i na tej podstawie planuje właściwe postępowanie dietetyczne. | D_U09 | P6U_U<br>P6S_UW | **9** | | | | | | | **1** | | | | | | | **1** | | **1** | | **1** | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | | | **1** | **1** | |
| Dokonuje odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazuje wiedzę na ten temat. | D_U10 | P6U_U<br>P6S_UW | **12** | | | **1** | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | | | | | **1** | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | **1** | | | |
| Posługuje się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych i zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w zakładach żywienia oraz oblicza średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym. | D_U11 | P6U_U<br>P6S_UW | **4** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** |
| Prowadzi dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego. | D_U12 | P6U_U<br>P6S_UW | **4** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym. | D_U13 | P6U_U<br>P6S_UW | **8** | | | | | **1** | | | **1** | | | | | | | | **1** | **1** | | | **1** | **1** | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | |
| Korzysta z żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | D_U14 | P6U_U<br>P6S_UW | **6** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | **1** | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | **1** | | |
| Planuje i wdraża żywienie oraz odpowiednią suplementację w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku, w zależności od rodzaju uprawianej przez pacjenta/klienta dyscypliny sportowej. | D_U15 | P6U_U<br>P6S_UW | **7** | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | | |
| Dokonuje analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania. | D_U16 | P6U_U<br>P6S_UW | **6** | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | |

| | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Stosuje metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. Przeszukuje dostępne źródła wiedzy w celu uzyskania wiedzy medycznej w oparciu o polsko i obcojęzyczną literaturę przedmiotu. | D_U18 | P6U_U P6S_UW | **6** | | | | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Posługuje się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw. | D_U19 | P6U_U P6S_UW | **3** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Charakteryzuje związki mutagenne oraz ich wpływ na proces nowotworzenia. Dokonuje analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie. | D_U20 | P6U_U P6S_UW | **4** | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Identyfikuje, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywieniowe, zapachowe i barwniki, wyjaśnia ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazuje wiedzę na ten temat. | D_U21 | P6U_U P6S_UW | **12** | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | | | | |
| Przewiduje skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta. | D_U22 | P6U_U P6S_UW | **4** | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | |
| Dokonuje adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku. | D_U23 | P6U_U P6S_UW | **4** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | |
| Analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności, kieruje się zasadami HACCP. | D_U24 | P6U_U P6S_UW | **9** | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | |
| Proponuje formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta. | D_U25 | P6U_U P6S_UW | **2** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | |
| Posiada umiejętność analizowania zjawisk społecznych ograniczających lub wspierających rozwój człowieka, a także tworzy scenariusze profilaktyczne i pomocowe w odniesieniu do zdiagnozowanych uwarunkowań bio-psycho-społecznych | D_U26 | P6U_U P6S_UU | **13** | | | | | | | | | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | 1 | | | 1 | | | | | |
| Potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. | D_U27 | P6U_U P6S_UW | **1** | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Uwzględnia psychologiczne i etyczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, rozwiązując potencjalne problemy w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem. | D_U28 | P6U_U P6S_UW P6S_UK | **14** | | | | | 1 | | | | 1 | | | 1 | | | | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | 1 | 1 |
| Posługuje się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (na poziomie B2). | D_U29 | P6U_U P6S_UK | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | |
| Samodzielnie planuje własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego pozaformalnego uczenia się przez całe życie. | D_U30 | P6U_U P6S_UU | **3** | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent:** | | | | **2** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **2** | **1** | **1** | **2** | **1** | **3** | **3** | **1** | **4** | **1** | **5** | **1** | **3** | **1** | **1** | **1** | **1** | **3** | **3** | **2** | **1** | **2** | **1** | **1** | **1** | **1** | **7** | **2** | **4** | **3** | **4** | **2** | **2** | **2** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **2** | **1** | **1** | **1** | **1** | **2** | **2** | **3** | **6** |
| Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. | D_K01 | P6U_K P6S_KK | **20** | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | | | 1 | | 1 | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | |
| Wykazuje gotowość do dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w rożnych kręgach kulturowych. | D_K02 | P6U_K P6S_KO | **9** | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | 1 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 |
| Jest świadom konieczności stałego dokształcania się. | D_K03 | P6U_K P6S_KK | **24** | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | 1 | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | 1 | | |
| Przestrzega zasad etyki zawodowej i rozwiązuje typowe problemy związane z zawodem. | D_K04 | P6U_K P6S_KR | **16** | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 1 | | | 1 |
| Jest gotów do konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości. | D_K05 | P6U_K P6S_KO | **2** | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych. | D_K06 | P6U_K P6S_KO | **13** | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | 1 | | | | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | | | 1 | 1 |
| Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | D_K07 | P6U_K P6S_KR | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować zarówno samodzielnie, jak i w zespole. | D_K08 | P6S_KR P6S_KK | **10** | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | 1 | 1 | |
| Wdraża profilaktykę chorób i propaguje zdrowy tryb życia w swoim otoczeniu. | D_K09 | P6S_KK P6S_KO | **7** | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| Wykazuje empatię wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania. | D_K10 | P6S_KO | **7** | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 |
| Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | D_K11 | P6S_KR | **5** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |

| | |
|---|---|
| **Uczelnia:** | **Uniwersytet Dolnośląski DSW we Wrocławiu** |
| **Wydział:** | **Studiów Stosowanych** |
| **Kierunek:** | **Dietetyka i promocja zdrowia** |
| **Specjalność:** | **Dietetyka wieku dziecięcego** |
| **Stopień kształcenia:** | **I stopień** |
| **Profil:** | **praktyczny** |
| **Forma studiów** | **stacjonarne/niestacjonarne** |
| **Czas trwania** | **6 semestrów** |
| **Obowiązuje od roku akademickiego** | **2023/2024** |

| OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ<br>Po zakończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się: | Symbol efektu uczenia się dla kierunku | Symbol Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6) | Stopień nasycenia efektu uczenia się | Moduły kształcenia podstawowego | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Anatomia człowieka | Podstawy chemii | Chemia żywności | Biochemia ogólna i żywności | Fizjologia człowieka | Podstawy genetyki człowieka | Mikrobiologia ogólna i żywności | Parazytologia | Psychologia ogólna | Umiejętności akademickie | Pierwsza pomoc przedmedyczna | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | Warsztaty kompetencji uczenia się przez całe życie |
| **WIEDZA<br>absolwent:** | | | | **2** | **3** | **4** | **2** | **3** | **3** | **4** | **4** | **4** | **2** | **3** | **1** | **2** |
| Wykazuje znajomość budowy anatomicznej i procesów fizjologicznych organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych | D_W01 | P6U_W<br>P6S_WG | **12** | **1** | | | | **1** | | | | | | **1** | | |
| Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu podstaw chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii. | D_W02 | P6U_W<br>P6S_WG | **17** | | **1** | **1** | **1** | **1** | | **1** | **1** | | | **1** | | |
| Charakteryzuje mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Opisuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu. | D_W03 | P6U_W<br>P6S_WG | **3** | | | | | | **1** | | | | | | | |
| Poznaje i opisuje modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka. Objaśnia wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka. | D_W04 | P6U_W<br>P6S_WG | **2** | | | | | | **1** | | | | | | | |
| Opisuje i porównuje strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka. | D_W05 | P6U_W<br>P6S_WG | **13** | | **1** | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | |
| Rozumie i wyjaśnia korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Opisuje zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. | D_W06 | P6U_W<br>P6S_WG | **11** | | | | | | | | **1** | | | | | |
| Definiuje i rozumie etiopatogenezę, obraz kliniczny i zasady rozpoznawania i leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego. | D_W07 | P6U_W<br>P6S_WG | **9** | | | | | | | **1** | **1** | | | | | |
| Posiada wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej na poziomie podstawowym. Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | D_W08 | P6U_W<br>P6S_WG | **10** | | | | | | | **1** | **1** | | | | | |
| Opisuje i wymienia etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. | D_W09 | P6U_W<br>P6S_WK | **4** | | | | | | | | | | | | | |
| Identyfikuje zasady i rozumie znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | D_W10 | P6U_W<br>P6S_WG | **8** | | | | | | | | | | | | | |
| Charakteryzuje i określa cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych. Zna i rozumie wady i zalety diet alternatywnych. | D_W11 | P6U_W<br>P6S_WG | **7** | | | | | | | | | | | | | |
| Posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych. | D_W12 | P6U_W<br>P6S_WG | **3** | | | | | | | | | | | | | |
| Charakteryzuje różne ujęcia funkcjonowania człowieka i jego rozwoju (od dzieciństwa do późnej starości) rozumie ich biologiczne, humanistyczne i społeczne źródła i projektuje plany żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka, potrzeb psychofizycznych i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze). | D_W13 | P6U_W<br>P6S_WG | **13** | **1** | | | | | | **1** | **1** | **1** | | **1** | | |
| Charakteryzuje okresy rozwoju dziecka, opisuje podstawowe zagadnienia związane w wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz zasady ich leczenia dietetycznego. | D_W14 | P6U_W<br>P6S_WG | **7** | | | | | | | **1** | **1** | | | | | |
| Charakteryzuje podstawowe surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych. | D_W15 | P6U_W<br>P6S_WG | **7** | | | **1** | | | | **1** | | | | | | |
| Rozróżnia chemiczne i fizyczne metody analizy żywności i oceny jakości żywności oraz wyjaśnia ich zastosowanie. | D_W16 | P6U_W<br>P6S_WG | **7** | | **1** | **1** | | | | | | | | | | |
| Definiuje pojęcia związane z ekologiczną produkcją i dystrybucją żywności. Rozumie jej miejsce i znaczenie na rynku konsumenckim, także w kontekście uwarunkowań kulturowych i demograficznych. | D_W17 | P6U_W<br>P6S_WK | **3** | | | | | | | | | | | | | |
| Posiada wiedzę na temat przydatności stosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców. | D_W18 | P6U_W<br>P6S_WG<br>P6S_WK | **1** | | | | | | | | | | | | | |
| Posiada wiedzę na temat żywności genetycznie modyfikowanej. Opisuje zasady jej produkcji oraz porównuje potencjalne korzyści i ryzyko związane w jej wykorzystywaniem. | D_W19 | P6U_W<br>P6S_WG | **3** | | | | | | **1** | | | | | | | |
| Definiuje zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i spełniania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego. Zna współcześnie stosowane systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. | D_W20 | P6U_W<br>P6S_WG | **8** | | | | | | | | | | | | | |

| OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ<br>Po zakończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się: | Moduły kształcenia kierunkowego | | | | | | | | | | | | |

| | | |

| | | |

**Uczelnia:** **Uniwersytet Dolnośląski DSW we Wrocławiu**

**Wydział:** **Studiów Stosowanych**

**Kierunek:** **Dietetyka i promocja zdrowia**

**Specjalność:** **Psychodietetyka i doradztwo zdrowego stylu życia**

**Stopień kształcenia:** **I stopień**

**Profil:** **praktyczny**

**Forma studiów** **stacjonarne/niestacjonarne**

**Czas trwania** **6 semestrów**

**Obowiązuje od roku akademickiego** **2023/2024**

| OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ Po zakończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się: | Symbol efektu uczenia się dla kierunku | Symbol Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6) | Stopień nasycenia efektu uczenia się | Moduły kształcenia podstawowego | | | | | | | | | | | | | Moduły kształcenia kierunkowego | | | | | | | | | | | | |

| | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Charakteryzuje związki mutagenne oraz ich wpływ na proces nowotworzenia. Dokonuje analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie. | D_U20 | P6U_U P6S_UW | 5 | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | |
| Identyfikuje, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywieniowe, zapachowe i barwniki, wyjaśnia ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazuje wiedzę na ten temat. | D_U21 | P6U_U P6S_UW | 12 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | 1 | | | | | | | | |
| Przewiduje skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta. | D_U22 | P6U_U P6S_UW | 3 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dokonuje adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku. | D_U23 | P6U_U P6S_UW | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | |
| Analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności, kieruje się zasadami HACCP. | D_U24 | P6U_U P6S_UW | 9 | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proponuje formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta. | D_U25 | P6U_U P6S_UW | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | |
| Posiada umiejętność analizowania zjawisk społecznych ograniczających lub wspierających rozwój człowieka, a także tworzy scenariusze profilaktyczne i pomocowe w odniesieniu do zdiagnozowanych uwarunkowań bio-psycho-społecznych | D_U26 | P6U_U P6S_UU | 16 | | | | | | | | | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | 1 | | 1 | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | | |
| Potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. | D_U27 | P6U_U P6S_UW | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Uwzględnia psychologiczne i etyczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, rozwiązując potencjalne problemy w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem. | D_U28 | P6U_U P6S_UW P6S_UK | 19 | | | | | 1 | | | | 1 | | | 1 | | | | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 |
| Posługuje się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (na poziomie B2). | D_U29 | P6U_U P6S_UK | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | |
| Samodzielnie planuje własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego pozaformalnego uczenia się przez całe życie. | D_U30 | P6U_U P6S_UU | 3 | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent:** | | | | **2** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **2** | **1** | **1** | **2** | **1** | **3** | **3** | **1** | **4** | **1** | **5** | **1** | **3** | **1** | **1** | **1** | **1** | **3** | **3** | **2** | **1** | **2** | **1** | **1** | **1** | **1** | **7** | **2** | **4** | **3** | **4** | **2** | **2** | **2** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **4** | **3** | | **2** | **1** | **4** | **2** | **3** | **6** |
| Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. | D_K01 | P6U_K P6S_KK | 18 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | | | 1 | | 1 | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | |
| Wykazuje gotowość do dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w rożnych kręgach kulturowych. | D_K02 | P6U_K P6S_KO | 9 | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | 1 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | 1 |
| Jest świadom konieczności stałego dokształcania się. | D_K03 | P6U_K P6S_KK | 22 | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | 1 | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | | | | 1 | | |
| Przestrzega zasad etyki zawodowej i rozwiązuje typowe problemy związane z zawodem. | D_K04 | P6U_K P6S_KR | 17 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | 1 | | | 1 |
| Jest gotów do konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości. | D_K05 | P6U_K P6S_KO | 2 | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych. | D_K06 | P6U_K P6S_KO | 16 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | 1 | | | | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | D_K07 | P6U_K P6S_KR | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować zarówno samodzielnie, jak i w zespole. | D_K08 | P6S_KR P6S_KK | 11 | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 1 | 1 | |
| Wdraża profilaktykę chorób i propaguje zdrowy tryb życia w swoim otoczeniu. | D_K09 | P6S_KK P6S_KO | 8 | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | 1 |
| Wykazuje empatię wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania. | D_K10 | P6S_KO | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | 1 | 1 |
| Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | D_K11 | P6S_KR | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | 1 |

**Uczelnia:** **Uniwersytet Dolnośląski DSW we Wrocławiu**

**Wydział:** **Studiów Stosowanych**

**Kierunek:** **Dietetyka i promocja zdrowia**

**Specjalność:** **Ditetetyka w sporcie i rekreacji**

**Stopień kształcenia:** **I stopień**

**Profil:** **praktyczny**

**Forma studiów** **stacjonarne/niestacjonarne**

**Czas trwania** **6 semestrów**

**Obowiązuje od roku akademickiego** **2023/2024**

| OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ<br>Po zakończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się: | Symbol efektu uczenia się dla kierunku | Symbol Polskiej Ramy Kwalifikacji (poziom 6) | Stopień nasycenia efektu uczenia się | Moduły kształcenia podstawowego | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | Anatomia człowieka | Podstawy chemii | Chemia żywności | Biochemia ogólna i żywności | Fizjologia człowieka | Podstawy genetyki człowieka | Mikrobiologia ogólna i żywności | Parazytologia | Psychologia ogólna | Umiejętności akademickie | Pierwsza pomoc przedmedyczna | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | Warsztaty kompetencji uczenia się przez całe życie |
| **WIEDZA absolwent:** | | | | **2** | **3** | **4** | **2** | **3** | **3** | **4** | **4** | **4** | **2** | **3** | **1** | **2** |
| Wykazuje znajomość budowy anatomicznej i procesów fizjologicznych organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych | D_W01 | P6U_W P6S_WG | **14** | **1** | | | | **1** | | | | | | **1** | | |
| Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu podstaw chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii. | D_W02 | P6U_W P6S_WG | **18** | | **1** | **1** | **1** | **1** | | **1** | **1** | | | **1** | | |
| Charakteryzuje mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Opisuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu. | D_W03 | P6U_W P6S_WG | **3** | | | | | | **1** | | | | | | | |
| Poznaje i opisuje modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka. Objaśnia wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka. | D_W04 | P6U_W P6S_WG | **2** | | | | | | **1** | | | | | | | |
| Opisuje i porównuje strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka. | D_W05 | P6U_W P6S_WG | **13** | | **1** | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | |
| Rozumie i wyjaśnia korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Opisuje zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. | D_W06 | P6U_W P6S_WG | **10** | | | | | | | | **1** | | | | | |
| Definiuje i rozumie etiopatogenezę, obraz kliniczny i zasady rozpoznawania i leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego. | D_W07 | P6U_W P6S_WG | **9** | | | | | | | **1** | **1** | | | | | |
| Posiada wiedzę w zakresie diagnostyki laboratoryjnej na poziomie podstawowym. Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. | D_W08 | P6U_W P6S_WG | **10** | | | | | | | **1** | **1** | | | | | |
| Opisuje i wymienia etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. | D_W09 | P6U_W P6S_WK | **4** | | | | | | | | | | | | | |
| Identyfikuje zasady i rozumie znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych. | D_W10 | P6U_W P6S_WG | **8** | | | | | | | | | | | | | |
| Charakteryzuje i określa cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych. Zna i rozumie wady i zalety diet alternatywnych. | D_W11 | P6U_W P6S_WG | **8** | | | | | | | | | | | | | |
| Posiada wiedzę w zakresie zasad żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych. | D_W12 | P6U_W P6S_WG | **3** | | | | | | | | | | | | | |
| Charakteryzuje różne ujęcia funkcjonowania człowieka i jego rozwoju (od dzieciństwa do późnej starości) rozumie ich biologiczne, humanistyczne i społeczne źródła i projektuje plany żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka, potrzeb psychofizycznych i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze). | D_W13 | P6U_W P6S_WG | **11** | **1** | | | | | | | | **1** | **1** | **1** | | **1** |
| Charakteryzuje okresy rozwoju dziecka, opisuje podstawowe zagadnienia związane w wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz zasady ich leczenia dietetycznego. | D_W14 | P6U_W P6S_WG | **4** | | | | | | | | | **1** | **1** | | | |
| Charakteryzuje podstawowe surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych. | D_W15 | P6U_W P6S_WG | **7** | | | **1** | | | | **1** | | | | | | |
| Rozróżnia chemiczne i fizyczne metody analizy żywności i oceny jakości żywności oraz wyjaśnia ich zastosowanie. | D_W16 | P6U_W P6S_WG | **7** | | **1** | **1** | | | | | | | | | | |
| Definiuje pojęcia związane z ekologiczną produkcją i dystrybucją żywności. Rozumie jej miejsce i znaczenie na rynku konsumenckim, także w kontekście uwarunkowań kulturowych i demograficznych. | D_W17 | P6U_W P6S_WK | **3** | | | | | | | | | | | | | |
| Posiada wiedzę na temat przydatności stosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i potrafi wykorzystać tą wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców. | D_W18 | P6U_W P6S_WG P6S_WK | **1** | | | | | | | | | | | | | |
| Posiada wiedzę na temat żywności genetycznie modyfikowanej. Opisuje zasady jej produkcji oraz porównuje potencjalne korzyści i ryzyko związane w jej wykorzystywaniem. | D_W19 | P6U_W P6S_WG | **2** | | | | | | **1** | | | | | | | |
| Definiuje zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i spełniania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego. Zna współcześnie stosowane systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia. | D_W20 | P6U_W P6S_WG | **8** | | | | | | | | | | | | | |

| OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ<br>Po zakończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się: | Moduły kształcenia kierunkowego | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Opisuje organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia. | D_W21 | P6U_W P6S_WG | **6** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | **1** | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | | | | | **1** | | **1** |
| Wymienia podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej. | D_W22 | P6U_W P6S_WK | **4** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | **1** | | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Opisuje zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji. | D_W23 | P6U_W P6S_WG P6S_WK | **2** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Wykorzystuje teorię i praktykę z obszaru organizacji pracy i całożyciowego uczenia się w zakresie świadczenia usług związanych z zawodem. | D_W24 | P6U_W P6S_WK | **7** | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | **1** |
| Wskazuje i wdraża w praktyce metodykę badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz dokonuje analiz wyników badań żywieniowych pod względem statystycznym i statystyczno-matematycznym. | D_W25 | P6U_W P6S_WG P6S_WK | **4** | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | |
| Definiuje podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych. | D_W26 | P6U_W P6S_WK | **8** | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | |
| Rozumie i wyjaśnia kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe. | D_W27 | P6U_W P6S_WG P6S_WK | **8** | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | |
| Analizuje zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, poszerzając wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych. Wyjaśnia relacje między filozofią, socjologią, psychologią, edukacją a naukami o zdrowiu. | D_W28 | P6U_W P6S_WK | **7** | | | | | | | | **1** | | | | | | | **1** | | | | | | | **1** | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **UMIEJĘTNOŚCI absolwent:** | | | | **2** | **1** | **5** | **2** | **4** | **3** | **4** | **4** | **2** | **1** | **1** | **2** | **2** | **2** | **10** | **2** | **11** | **6** | **7** | **8** | **4** | **5** | **4** | **5** | **6** | **2** | **4** | **7** | **4** | **4** | **5** | **4** | **1** | **5** | **2** | **2** | **3** | **3** | **3** | **2** | **2** | **2** | **2** | **3** | **4** | **1** | **13** | **4** | **3** | **6** | **9** | **6** | **4** | **5** |
| Przeprowadza edukację żywieniową/zdrowotną dla osób zdrowych i chorych oraz przygotowuje materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców. | D_U01 | P6U_U P6S_UW | **13** | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | | | | | | **1** | | **1** | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** |
| Planuje żywienie kobiet ciężarnych karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia. | D_U02 | P6U_U P6S_UW | **2** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udziela porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego. | D_U03 | P6U_U P6S_UO P6S_UW | **12** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | | | | **1** | **1** | **1** | |
| Planuje i wdraża żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta, jego statusu socjo-ekonomicznego, stylu życia i uwarunkowań środowiskowych. | D_U04 | P6U_U P6S_UO P6S_UW | **8** | **1** | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | | | | | **1** | **1** | |
| Współpracuje z zespołem interdyscyplinarnym i planuje wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm. | D_U05 | P6U_U P6S_UO | **4** | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | |
| Wykorzystuje w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadza analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i proponuje odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań. | D_U06 | P6U_U P6S_UW | **6** | | | | | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | **1** | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Interpretuje i wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego. | D_U07 | P6U_U P6S_UW | **11** | **1** | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | **1** | **1** | | **1** |
| Posługuje się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym. | D_U08 | P6U_U P6S_UW | **5** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | | | | **1** |
| Przeprowadza wywiad żywieniowy oraz dokonuje oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta przy użyciu odpowiednich metod i na tej podstawie planuje właściwe postępowanie dietetyczne. | D_U09 | P6U_U P6S_UW | **10** | | | | | | | **1** | | | | | | | **1** | | **1** | | **1** | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | **1** | | | **1** | **1** | | |
| Dokonuje odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazuje wiedzę na ten temat. | D_U10 | P6U_U P6S_UW | **13** | | | **1** | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | | | | **1** | | | | | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | | | | **1** | | | |
| Posługuje się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych i zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w zakładach żywienia oraz oblicza średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym. | D_U11 | P6U_U P6S_UW | **4** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | **1** | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** |
| Prowadzi dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego. | D_U12 | P6U_U P6S_UW | **4** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | **1** | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym. | D_U13 | P6U_U P6S_UW | **11** | | | | | **1** | | | **1** | | | | | | | | **1** | **1** | | | **1** | **1** | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | | |
| Korzysta z żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. | D_U14 | P6U_U P6S_UW | **9** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | **1** | | | | | | | | | **1** | | | | | | **1** | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | | **1** | | |
| Planuje i wdraża żywienie oraz odpowiednią suplementację w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku, w zależności od rodzaju uprawianej przez pacjenta/klienta dyscypliny sportowej. | D_U15 | P6U_U P6S_UW | **6** | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | **1** | | | |
| Dokonuje analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania. | D_U16 | P6U_U P6S_UW | **6** | | | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | | | |
| Określa wartość odżywczą i energetyczną diet i typowych potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz programów komputerowych. | D_U17 | P6U_U P6S_UW | **9** | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | **1** | | | | | | **1** | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | |
| Stosuje metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. Przeszukuje dostępne źródła wiedzy w celu uzyskania wiedzy medycznej w oparciu o polsko i obcojęzyczną literaturę przedmiotu. | D_U18 | P6U_U P6S_UW | **6** | | | | | **1** | | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | |
| Posługuje się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw. | D_U19 | P6U_U P6S_UW | **4** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | **1** | **1** | | | | | | | | | | | | | | | | **1** | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Charakteryzuje związki mutagenne oraz ich wpływ na proces nowotworzenia. Dokonuje analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie. | D_U20 | P6U_U P6S_UW | 4 | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Identyfikuje, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywieniowe, zapachowe i barwniki, wyjaśnia ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazuje wiedzę na ten temat. | D_U21 | P6U_U P6S_UW | 13 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | | |
| Przewiduje skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta. | D_U22 | P6U_U P6S_UW | 5 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | |
| Dokonuje adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku. | D_U23 | P6U_U P6S_UW | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | |
| Analizuje zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności, kieruje się zasadami HACCP. | D_U24 | P6U_U P6S_UW | 9 | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | |
| Proponuje formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta. | D_U25 | P6U_U P6S_UW | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | |
| Posiada umiejętność analizowania zjawisk społecznych ograniczających lub wspierających rozwój człowieka, a także tworzy scenariusze profilaktyczne i pomocowe w odniesieniu do zdiagnozowanych uwarunkowań bio-psycho-społecznych | D_U26 | P6U_U P6S_UU | 13 | | | | | | | | | 1 | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | |
| Potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. | D_U27 | P6U_U P6S_UW | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Uwzględnia psychologiczne i etyczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, rozwiązując potencjalne problemy w komunikacji między pacjentem/klientem a dietetykiem. | D_U28 | P6U_U P6S_UW P6S_UK | 14 | | | | | 1 | | | | 1 | | | 1 | | | | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | 1 | 1 |
| Posługuje się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (na poziomie B2). | D_U29 | P6U_U P6S_UK | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | |
| Samodzielnie planuje własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego pozaformalnego uczenia się przez całe życie. | D_U30 | P6U_U P6S_UU | 3 | | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent:** | | | | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 3 | 3 | 1 | 4 | 1 | 5 | 1 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 3 | 3 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 | 2 | 4 | 3 | 4 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 1 | 4 | 4 | 0 | 1 | 1 | 2 | 3 | 6 |
| Jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. | D_K01 | P6U_K P6S_KK | 21 | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | | | 1 | | 1 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | |
| Wykazuje gotowość do dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w rożnych kręgach kulturowych. | D_K02 | P6U_K P6S_KO | 10 | | | | | | | | | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | 1 | 1 | | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | 1 |
| Jest świadom konieczności stałego dokształcania się. | D_K03 | P6U_K P6S_KK | 24 | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | 1 | | | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | | | | 1 | | |
| Przestrzega zasad etyki zawodowej i rozwiązuje typowe problemy związane z zawodem. | D_K04 | P6U_K P6S_KR | 16 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | | | | 1 |
| Jest gotów do konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości. | D_K05 | P6U_K P6S_KO | 2 | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych. | D_K06 | P6U_K P6S_KO | 13 | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | | | | 1 | | | | | 1 | | | | | | | | 1 | | | | 1 | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | | | | | | 1 | 1 |
| Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii. | D_K07 | P6U_K P6S_KR | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować zarówno samodzielnie, jak i w zespole. | D_K08 | P6S_KR P6S_KK | 10 | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | 1 | 1 | |
| Wdraża profilaktykę chorób i propaguje zdrowy tryb życia w swoim otoczeniu. | D_K09 | P6S_KK P6S_KO | 8 | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | 1 |
| Wykazuje empatię wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania. | D_K10 | P6S_KO | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 1 |
| Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego. | D_K11 | P6S_KR | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 |

**Sumaryczne wskaźniki ECTS**

| | |
|---|---|
| **Wydział:** | **Studiów Stosowanych** |
| **Kierunek:** | **Dietetyka i promocja zdrowia** |
| **Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:** | **Dietetyka w sporcie i rekreacji** |
| **Stopień kształcenia:** | **pierwszy** |
| **Profil:** | **praktyczny** |
| **Forma studiów:** | **stacjonarne** |
| **Czas trwania:** | **6 semestrów** |
| **Obowiązuje od roku akademickiego:** | **2023/2024** |

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. ogół. | wyk. | ćw. | p/e | Wskaźniki ECTS: bezpośredni kontakt | Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego: e-learning | praca własna studenta | praktyczne | wybieralne | z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | zajęcia z dziedziny nauk społecznych | zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych | dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu | dyscypliny uzupełniające: technologia żywności i żywienia | psychologia | pedagogika |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SUMA W % | | | | | | | 53,3% | 4,7% | 41,9% | 67,1% | 32,8% | 40,9% | 17,8% | 7,2% | 66% | 16% | 11% | 7% |
| | | SUMA PUNKTÓW ECTS | | 180 | | | | | 96,0 | 8,5 | 75,5 | 120,8 | 59,0 | 73,6 | 32,0 | 13,0 | 119,0 | 29,0 | 19,5 | 12,5 |
| **Moduły kształcenia podstawowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-ANATCZŁO-1 | Anatomia człowieka | E | 5 | 52 | 28 | 24 | 0 | 2,1 | 0,0 | 2,9 | 2,3 | | 1,1 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 2 | S1-71-PODSTCHEM-1 | Podstawy chemii | E | 4 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 2,4 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 2,5 | 1,5 | | |
| 3 | S1-71-CHEMŻYW-2 | Chemia żywności | E | 3 | 48 | 32 | 16 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,0 | | 1,3 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 4 | S1-71-BIOCHOGÓŻYW-2 | Biochemia ogólna i żywności | E | 3 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 1,4 | 1,2 | | 1,0 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 5 | S1-71-FIZJCZŁO-2 | Fizjologia człowieka | E | 4 | 48 | 32 | 16 | 0 | 1,9 | 0,0 | 2,1 | 1,3 | | 1,3 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 6 | S1-71-PODSGENCZŁ-1 | Podstawy genetyki człowieka | E | 5 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 3,4 | 2,0 | | 1,0 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 7 | S1-71-MIKBIOOGŻYW-2 | Mikrobiologia ogólna i żywności | E | 3 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 1,4 | 1,2 | | 1,0 | 0,0 | | 0,5 | 2,5 | | |
| 8 | S1-71-PARAZY-3 | Parazytologia | O | 2 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0,6 | 0,0 | 1,4 | 0,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 9 | S1-71-PSYCHOGÓL-1 | Psychologia ogólna | O | 3 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 2,4 | 3,0 | | 0,0 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 10 | S1-71-UMIEAKAD-1 | Umiejętności akademickie | ZAL | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 11 | S1-71-PIERWPOMPRZM-1 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | ZAL | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 12 | S1-71-WARKOMUINTER-1 | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | 0,5 | 0,5 |
| 13 | S1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4 | Warsztaty komeptencji uczenia się przez całe życie | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 14 | S1-00-BHP-1 | Szkolenie wstępne z zakresu BHP | ZAL | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | |
| **Moduły kształcenia kierunkowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PROMZDRO-1 | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 1,0 | | 2,0 | | | 1,0 |
| 2 | S1-71-PODSTZYWIEN-1 | Podstawy żywienia człowieka | E | 5 | 66 | 32 | 16 | 18 | 1,9 | 0,7 | 2,4 | 2,6 | | 2,0 | 0,0 | | 4,0 | 1,0 | | |
| 3 | S1-71-PODSTDIETOGÓL-2 | Podstawy dietetyki ogólnej | E | 3 | 56 | 32 | 24 | 0 | 2,2 | 0,0 | 0,8 | 1,3 | | 1,3 | 0,0 | | 2,0 | 1,0 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | S1-71-FILOELETY-2 | Filozofia z elementami etyki | O | 1 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | | 0,6 | 1,0 | 1,0 | | | 0,5 | 0,5 |
| 5 | S1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3 | Żywienie człowieka zdrowego i chorego | E | 5 | 64 | 32 | 32 | 0 | 2,6 | 0,0 | 2,4 | 2,5 | | 1,3 | 0,0 | | 3,0 | 2,0 | | |
| 6 | S1-71-DIETPEDIA-4 | Dietetyka pediatryczna | E | 4 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 2,4 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 7 | S1-71-KLIZARCHOR-4 | Kliniczny zarys chorób | E | 4 | 32 | 32 | 0 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 0,0 | | 1,3 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 8 | S1-71-ALERNIETOPOK-4 | Alergie i nietolerancje pokarmowe | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 9 | S1-71-FARFARTERŻYW-5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | E | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 10 | S1-71-EDUŻYW-5 | Edukacja żywieniowa | O | 2 | 20 | 0 | 20 | 0 | 0,8 | 0,0 | 1,2 | 2,0 | | 0,0 | 1,0 | | 1,0 | | | 1,0 |
| 11 | S1-71-SPOKULKONŻYW-6 | Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | | 0,5 |
| 12 | S1-71-DIETGERIAT-6 | Dietetyka geriatryczna | E | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 13 | S1-71-PRAPOLSPOCHZD-6 | Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia | O | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 14 | S1-71-ANAOCJAKŻYW-2 | Analiza i ocena jakości żywności | O | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 15 | S1-71-HIGTOKBEZŻYW-3 | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | E | 3 | 24 | 24 | 0 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 16 | S1-71-OGTECHŻYPROPR-3 | Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych | E | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 17 | S1-71-TECHŻYWPOTR-4 | Technologia żywności i potraw | O | 4 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 2,1 | 2,1 | | 1,0 | 0,0 | | | 4,0 | | |
| 18 | S1-71-TOWAR-5 | Towaroznawstwo | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | | 1,0 | | |
| 19 | S1-71-DIETNIEKONW-6 | Diety niekonwencjonalne | E | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 20 | S1-71-BIOETYZAWDIET-6 | Bioetyka i etyka zawodu dietetyka | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 21 | S1-71-ORGPRADIET-5 | Organizacja pracy dietetyka | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | 0,5 | |
| 22 | S1-71-PSYCHKLIN-2 | Psychologia kliniczna | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 23 | S1-71-PSYCHOSOMOT-2 | Psychologia osobowości i motywacji | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 24 | S1-71-PSYCHZDRO-3 | Psychologia zdrowia | O | 2 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 1,4 | 2,0 | | 0,0 | 2,0 | | | | 2,0 | |
| **Moduły przygotowania pracy dyplomowej** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-SEMDYP1-5 | Seminarium dyplomowe I | O | 4 | 30 | 0 | 30 | 0 | 1,2 | 0,0 | 2,8 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 2 | S1-71-SEMDYP2-6 | Seminarium dyplomowe II | O | 4 | 30 | 0 | 30 | 0 | 1,2 | 0,0 | 2,8 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 3 | S1-71-METBADNAELSTA-5 | Metodologia badań naukowych z elementami statystyki | O | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| **Moduły kształcenia językowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-00-JĘZOBC1-3 | Język obcy I (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 2 | S1-00-JĘZOBC2-4 | Język obcy II (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 3 | S1-00-JĘZOBC3-5 | Język obcy III (język angielski, język niemiecki) | E | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| **Moduły kształcenia w zakresie wychowania fizycznego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-00-WF1-3 | Wychowanie fizyczne I | ZAL | 0 | 30 | | 30 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | | | | | |
| 2 | S1-00-WF2-4 | Wychowanie fizyczne II | ZAL | 0 | 30 | | 30 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | | | | | |
| **Moduły kształcenia specjalnościowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-BIOUWAROZCZŁ-3 | Biologiczne uwarunkowania rozwoju człowieka | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | 3,0 | 0,6 | 1,0 | | 2,0 | | 1,0 | |
| 2 | S1-71-BIOUWAWYFIZ-4 | Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 2,0 | 4,0 | 0,6 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 3 | S1-71-ŻYWSPDIESPO-5 | Żywienie i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu | O | 4 | 56 | 24 | 16 | 16 | 1,6 | 0,6 | 1,8 | 2,3 | 4,0 | 1,6 | 2,0 | | | 2,0 | 2,0 | |
| 4 | S1-71-CHOPRZEWZAMET-6 | Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 2,0 | 4,0 | 0,6 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 5 | S1-71-SUPDIESPOR-6 | Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia | O | 3 | 20 | 0 | 20 | 0 | 0,8 | 0,0 | 2,2 | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 0,5 | | 1,5 | 1,0 | 0,5 | |
| 6 | S1-71-TREPERŻYW-6 | Trening personalny w różnych modelach dietoterapii | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | 3,0 | 0,6 | 2,5 | | 0,5 | | 1,5 | 1,0 |
| **Moduły praktyk kierunkowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | S1-71-PRAKIER1-2 | Praktyka kierunkowa I | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| 2 | S1-71-PRAKIER2-3 | Praktyka kierunkowa II | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| **Moduły praktyk specjalnościowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PRASPE1-DSR-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 2 | S1-71-PRASPE2-DSR-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 3 | S1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | 4,8 | 0,0 | 1,2 | 6,0 | 6,0 | 4,6 | 0,0 | | 6,0 | | | |

**Sumaryczne wskaźniki ECTS**

| | |
|---|---|
| **Wydział:** | **Studiów Stosowanych** |
| **Kierunek:** | **Dietetyka i promocja zdrowia** |
| **Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:** | **Dietetyka wieku dziecięcego** |
| **Stopień kształcenia:** | **pierwszy** |
| **Profil:** | **praktyczny** |
| **Forma studiów:** | **stacjonarne** |
| **Czas trwania:** | **6 semestrów** |
| **Obowiązuje od roku akademickiego:** | **2023/2024** |

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. ogół. | wyk. | ćw. | p/e | Wskaźniki ECTS: bezpośredni kontakt | Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego: e-learning | praca własna studenta | praktyczne | wybieralne | z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | zajęcia z dziedziny nauk społecznych | zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych | dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu | dyscypliny uzupełniające: technologia żywności i żywienia | psychologia | pedagogika |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SUMA W % | | | | | | | 53,3% | 4,7% | 41,9% | 67,1% | 32,8% | 40,9% | 17,8% | 7,2% | 66% | 16% | 11% | 7% |
| | | SUMA PUNKTÓW ECTS | | 180 | | | | | 96,0 | 8,5 | 75,5 | 120,8 | 59,0 | 73,6 | 32,0 | 13,0 | 119,0 | 29,0 | 19,5 | 12,5 |
| **Moduły kształcenia podstawowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-ANATCZŁO-1 | Anatomia człowieka | E | 5 | 52 | 28 | 24 | 0 | 2,1 | 0,0 | 2,9 | 2,3 | | 1,1 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 2 | S1-71-PODSTCHEM-1 | Podstawy chemii | E | 4 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 2,4 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 2,5 | 1,5 | | |
| 3 | S1-71-CHEMŻYW-2 | Chemia żywności | E | 3 | 48 | 32 | 16 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,0 | | 1,3 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 4 | S1-71-BIOCHOGÓŻYW-2 | Biochemia ogólna i żywności | E | 3 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 1,4 | 1,2 | | 1,0 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 5 | S1-71-FIZJCZŁO-2 | Fizjologia człowieka | E | 4 | 48 | 32 | 16 | 0 | 1,9 | 0,0 | 2,1 | 1,3 | | 1,3 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 6 | S1-71-PODSGENCZŁ-1 | Podstawy genetyki człowieka | E | 5 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 3,4 | 2,0 | | 1,0 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 7 | S1-71-MIKBIOOGŻYW-2 | Mikrobiologia ogólna i żywności | E | 3 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 1,4 | 1,2 | | 1,0 | 0,0 | | 0,5 | 2,5 | | |
| 8 | S1-71-PARAZY-3 | Parazytologia | O | 2 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0,6 | 0,0 | 1,4 | 0,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 9 | S1-71-PSYCHOGÓL-1 | Psychologia ogólna | O | 3 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 2,4 | 3,0 | | 0,0 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 10 | S1-71-UMIEAKAD-1 | Umiejętności akademickie | ZAL | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 11 | S1-71-PIERWPOMPRZM-1 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | ZAL | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 12 | S1-71-WARKOMUINTER-1 | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | 0,5 | 0,5 |
| 13 | S1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4 | Warsztaty komeptencji uczenia się przez całe życie | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 14 | S1-00-BHP-1 | Szkolenie wstępne z zakresu BHP | ZAL | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | |
| **Moduły kształcenia kierunkowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PROMZDRO-1 | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 1,0 | | 2,0 | | | 1,0 |
| 2 | S1-71-PODSTZYWIEN-1 | Podstawy żywienia człowieka | E | 5 | 66 | 32 | 16 | 18 | 1,9 | 0,7 | 2,4 | 2,6 | | 2,0 | 0,0 | | 4,0 | 1,0 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | S1-71-PODSTDIETOGÓL-2 | Podstawy dietetyki ogólnej | E | 3 | 56 | 32 | 24 | 0 | 2,2 | 0,0 | 0,8 | 1,3 | | 1,3 | 0,0 | | 2,0 | 1,0 | | |
| 4 | S1-71-FILOELETY-2 | Filozofia z elementami etyki | O | 1 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | | 0,6 | 1,0 | 1,0 | | | 0,5 | 0,5 |
| 5 | S1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3 | Żywienie człowieka zdrowego i chorego | E | 5 | 64 | 32 | 32 | 0 | 2,6 | 0,0 | 2,4 | 2,5 | | 1,3 | 0,0 | | 3,0 | 2,0 | | |
| 6 | S1-71-DIETPEDIA-4 | Dietetyka pediatryczna | E | 4 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 2,4 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 7 | S1-71-KLIZARCHOR-4 | Kliniczny zarys chorób | E | 4 | 32 | 32 | 0 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 0,0 | | 1,3 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 8 | S1-71-ALERNIETOPOK-4 | Alergie i nietolerancje pokarmowe | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 9 | S1-71-FARFARTERŻYW-5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | E | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 10 | S1-71-EDUŻYW-5 | Edukacja żywieniowa | O | 2 | 20 | 0 | 20 | 0 | 0,8 | 0,0 | 1,2 | 2,0 | | 0,0 | 1,0 | | 1,0 | | | 1,0 |
| 11 | S1-71-SPOKULKONŻYW-6 | Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | | 0,5 |
| 12 | S1-71-DIETGERIAT-6 | Dietetyka geriatryczna | E | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 13 | S1-71-PRAPOLSPOCHZD-6 | Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia | O | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 14 | S1-71-ANAOCJAKŻYW-2 | Analiza i ocena jakości żywności | O | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 15 | S1-71-HIGTOKBEZŻYW-3 | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | E | 3 | 24 | 24 | 0 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 16 | S1-71-OGTECHŻYPROPR-3 | Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych | E | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 17 | S1-71-TECHŻYWPOTR-4 | Technologia żywności i potraw | O | 4 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 2,1 | 2,1 | | 1,0 | 0,0 | | | 4,0 | | |
| 18 | S1-71-TOWAR-5 | Towaroznawstwo | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | | 1,0 | | |
| 19 | S1-71-DIETNIEKONW-6 | Diety niekonwencjonalne | E | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 20 | S1-71-BIOETYZAWDIET-6 | Bioetyka i etyka zawodu dietetyka | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 21 | S1-71-ORGPRADIET-5 | Organizacja pracy dietetyka | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | 0,5 | |
| 22 | S1-71-PSYCHKLIN-2 | Psychologia kliniczna | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 23 | S1-71-PSYCHOSOMOT-2 | Psychologia osobowości i motywacji | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 24 | S1-71-PSYCHZDRO-3 | Psychologia zdrowia | O | 2 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 1,4 | 2,0 | | 0,0 | 2,0 | | | | 2,0 | |
| **Moduły przygotowania pracy dyplomowej** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-SEMDYP1-5 | Seminarium dyplomowe I | O | 4 | 30 | 0 | 30 | 0 | 1,2 | 0,0 | 2,8 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 2 | S1-71-SEMDYP2-6 | Seminarium dyplomowe II | O | 4 | 30 | 0 | 30 | 0 | 1,2 | 0,0 | 2,8 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 3 | S1-71-METBADNAELSTA-5 | Metodologia badań naukowych z elementami statystyki | O | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| **Moduły kształcenia językowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-00-JĘZOBC1-3 | Język obcy I (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 2 | S1-00-JĘZOBC2-4 | Język obcy II (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 3 | S1-00-JĘZOBC3-5 | Język obcy III (język angielski, język niemiecki) | E | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| **Moduły kształcenia w zakresie wychowania fizycznego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-00-WF1-3 | Wychowanie fizyczne I | ZAL | 0 | 30 | | 30 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | | | | | |
| 2 | S1-00-WF2-4 | Wychowanie fizyczne II | ZAL | 0 | 30 | | 30 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | | | | | |
| **Moduły kształcenia specjalnościowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-BIOMPODSROZDZI-3 | Biomedyczne podstawy rozwoju dziecka | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | 3,0 | 0,6 | 1,0 | | 2,0 | | 1,0 | |
| 2 | S1-71-PSYCHROZW-4 | Psychologia rozwojowa | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 2,0 | 4,0 | 0,6 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 3 | S1-71-PEDZDRO-5 | Pedagogika zdrowia | O | 4 | 56 | 24 | 16 | 16 | 1,6 | 0,6 | 1,8 | 2,3 | 4,0 | 1,6 | 2,0 | | | 2,0 | 2,0 | |
| 4 | S1-71-PODSPEDI-6 | Podstawy pediatrii | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 2,0 | 4,0 | 0,6 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 5 | S1-71-ZASADZYWIENIADIM-6 | Zasady żywienia dzieci i młodzieży | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | 3,0 | 0,6 | 0,5 | | 1,5 | 1,0 | 0,5 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | S1-71-PROŻYWDZMŁO-6 | Profilaktyka żywienia dzieci i młodzieży | O | 3 | 20 | 0 | 20 | 0 | 0,8 | 0,0 | 2,2 | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 2,5 | | 0,5 | | 1,5 | 1,0 |
| **Moduły praktyk kierunkowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PRAKIER1-2 | Praktyka kierunkowa I | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| 2 | S1-71-PRAKIER2-3 | Praktyka kierunkowa II | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| **Moduły praktyk specjalnościowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PRASPE1-DWDZ-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 2 | S1-71-PRASPE2-DWDZ-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 3 | S1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | 4,8 | 0,0 | 1,2 | 6,0 | 6,0 | 4,6 | 0,0 | | 6,0 | | | |

**Sumaryczne wskaźniki ECTS**

| | |
|---|---|
| **Wydział:** | **Studiów Stosowanych** |
| **Kierunek:** | **Dietetyka i promocja zdrowia** |
| **Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:** | **Psychodietetyka i doradztwo zdrowego stylu życia** |
| **Stopień kształcenia:** | **pierwszy** |
| **Profil:** | **praktyczny** |
| **Forma studiów:** | **stacjonarne** |
| **Czas trwania:** | **6 semestrów** |
| **Obowiązuje od roku akademickiego:** | **2023/2024** |

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. ogół. | wyk. | ćw. | p/e | Wskaźniki ECTS: bezpośredni kontakt | Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego: e-learning | praca własna studenta | praktyczne | wybieralne | z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | zajęcia z dziedziny nauk społecznych | zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych | dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu | dyscypliny uzupełniające: technologia żywności i żywienia | psychologia | pedagogika |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SUMA W % | | | | | | | 53,3% | 4,7% | 41,9% | 67,1% | 32,8% | 40,9% | 17,8% | 7,2% | 66% | 16% | 11% | 7% |
| | | SUMA PUNKTÓW ECTS | | 180 | | | | | 96,0 | 8,5 | 75,5 | 120,8 | 59,0 | 73,6 | 32,0 | 13,0 | 119,0 | 29,0 | 19,5 | 12,5 |
| **Moduły kształcenia podstawowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-ANATCZŁO-1 | Anatomia człowieka | E | 5 | 52 | 28 | 24 | 0 | 2,1 | 0,0 | 2,9 | 2,3 | | 1,1 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 2 | S1-71-PODSTCHEM-1 | Podstawy chemii | E | 4 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 2,4 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 2,5 | 1,5 | | |
| 3 | S1-71-CHEMŻYW-2 | Chemia żywności | E | 3 | 48 | 32 | 16 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,0 | | 1,3 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 4 | S1-71-BIOCHOGÓŻYW-2 | Biochemia ogólna i żywności | E | 3 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 1,4 | 1,2 | | 1,0 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 5 | S1-71-FIZJCZŁO-2 | Fizjologia człowieka | E | 4 | 48 | 32 | 16 | 0 | 1,9 | 0,0 | 2,1 | 1,3 | | 1,3 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 6 | S1-71-PODSGENCZŁ-1 | Podstawy genetyki człowieka | E | 5 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 3,4 | 2,0 | | 1,0 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 7 | S1-71-MIKBIOOGŻYW-2 | Mikrobiologia ogólna i żywności | E | 3 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 1,4 | 1,2 | | 1,0 | 0,0 | | 0,5 | 2,5 | | |
| 8 | S1-71-PARAZY-3 | Parazytologia | O | 2 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0,6 | 0,0 | 1,4 | 0,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 9 | S1-71-PSYCHOGÓL-1 | Psychologia ogólna | O | 3 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 2,4 | 3,0 | | 0,0 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 10 | S1-71-UMIEAKAD-1 | Umiejętności akademickie | ZAL | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 11 | S1-71-PIERWPOMPRZM-1 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | ZAL | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 12 | S1-71-WARKOMUINTER-1 | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | 0,5 | 0,5 |
| 13 | S1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4 | Warsztaty komeptencji uczenia się przez całe życie | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 14 | S1-00-BHP-1 | Szkolenie wstępne z zakresu BHP | ZAL | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | |
| **Moduły kształcenia kierunkowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PROMZDRO-1 | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 1,0 | | 2,0 | | | 1,0 |
| 2 | S1-71-PODSTZYWIEN-1 | Podstawy żywienia człowieka | E | 5 | 66 | 32 | 16 | 18 | 1,9 | 0,7 | 2,4 | 2,6 | | 2,0 | 0,0 | | 4,0 | 1,0 | | |
| 3 | S1-71-PODSTDIETOGÓL-2 | Podstawy dietetyki ogólnej | E | 3 | 56 | 32 | 24 | 0 | 2,2 | 0,0 | 0,8 | 1,3 | | 1,3 | 0,0 | | 2,0 | 1,0 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | S1-71-FILOELETY-2 | Filozofia z elementami etyki | O | 1 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | | 0,6 | 1,0 | 1,0 | | | 0,5 | 0,5 |
| 5 | S1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3 | Żywienie człowieka zdrowego i chorego | E | 5 | 64 | 32 | 32 | 0 | 2,6 | 0,0 | 2,4 | 2,5 | | 1,3 | 0,0 | | 3,0 | 2,0 | | |
| 6 | S1-71-DIETPEDIA-4 | Dietetyka pediatryczna | E | 4 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 2,4 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 7 | S1-71-KLIZARCHOR-4 | Kliniczny zarys chorób | E | 4 | 32 | 32 | 0 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 0,0 | | 1,3 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 8 | S1-71-ALERNIETOPOK-4 | Alergie i nietolerancje pokarmowe | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 9 | S1-71-FARFARTERŻYW-5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | E | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 10 | S1-71-EDUŻYW-5 | Edukacja żywieniowa | O | 2 | 20 | 0 | 20 | 0 | 0,8 | 0,0 | 1,2 | 2,0 | | 0,0 | 1,0 | | 1,0 | | | 1,0 |
| 11 | S1-71-SPOKULKONŻYW-6 | Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | | 0,5 |
| 12 | S1-71-DIETGERIAT-6 | Dietetyka geriatryczna | E | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 13 | S1-71-PRAPOLSPOCHZD-6 | Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia | O | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 14 | S1-71-ANAOCJAKŻYW-2 | Analiza i ocena jakości żywności | O | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 15 | S1-71-HIGTOKBEZŻYW-3 | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | E | 3 | 24 | 24 | 0 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 16 | S1-71-OGTECHŻYPROPR-3 | Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych | E | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 17 | S1-71-TECHŻYWPOTR-4 | Technologia żywności i potraw | O | 4 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 2,1 | 2,1 | | 1,0 | 0,0 | | | 4,0 | | |
| 18 | S1-71-TOWAR-5 | Towaroznawstwo | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | | 1,0 | | |
| 19 | S1-71-DIETNIEKONW-6 | Diety niekonwencjonalne | E | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 20 | S1-71-BIOETYZAWDIET-6 | Bioetyka i etyka zawodu dietetyka | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 21 | S1-71-ORGPRADIET-5 | Organizacja pracy dietetyka | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | 0,5 | |
| 22 | S1-71-PSYCHKLIN-2 | Psychologia kliniczna | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 23 | S1-71-PSYCHOSOMOT-2 | Psychologia osobowości i motywacji | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 24 | S1-71-PSYCHZDRO-3 | Psychologia zdrowia | O | 2 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 1,4 | 2,0 | | 0,0 | 2,0 | | | | 2,0 | |
| **Moduły przygotowania pracy dyplomowej** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-SEMDYP1-5 | Seminarium dyplomowe I | O | 4 | 30 | 0 | 30 | 0 | 1,2 | 0,0 | 2,8 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 2 | S1-71-SEMDYP2-6 | Seminarium dyplomowe II | O | 4 | 30 | 0 | 30 | 0 | 1,2 | 0,0 | 2,8 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 3 | S1-71-METBADNAELSTA-5 | Metodologia badań naukowych z elementami statystyki | O | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| **Moduły kształcenia językowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-00-JĘZOBC1-3 | Język obcy I (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 2 | S1-00-JĘZOBC2-4 | Język obcy II (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 3 | S1-00-JĘZOBC3-5 | Język obcy III (język angielski, język niemiecki) | E | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| **Moduły kształcenia w zakresie wychowania fizycznego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-00-WF1-3 | Wychowanie fizyczne I | ZAL | 0 | 30 | 0 | 30 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | | | | | |
| 2 | S1-00-WF2-4 | Wychowanie fizyczne II | ZAL | 0 | 30 | 0 | 30 | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | | | | | |
| **Moduły kształcenia specjalnościowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PSYCHDIET-3 | Psychodietetyka | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | 3,0 | 0,6 | 1,0 | | 2,0 | | 1,0 | |
| 2 | S1-71-PORDIET-4 | Poradnictwo dietetyczne | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 2,0 | 4,0 | 0,6 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 3 | S1-71-DIALMOTYW-5 | Dialog motywujący | O | 4 | 56 | 24 | 16 | 16 | 1,6 | 0,6 | 1,8 | 2,3 | 4,0 | 1,6 | 2,0 | | | 2,0 | 2,0 | |
| 4 | S1-71-MEDSTYŻYĆ-6 | Medycyna stylu życia | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 2,0 | 4,0 | 0,6 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 5 | S1-71-ŻYWEKO-6 | Żywność o cechach funkcjonalnych | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | 3,0 | 0,6 | 0,5 | | 1,5 | 1,0 | 0,5 | |
| 6 | S1-71-TERAPOSZABODŻ-6 | Terapia osób z zaburzeniami odżywiania | O | 3 | 20 | 0 | 20 | 0 | 0,8 | 0,0 | 2,2 | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 2,5 | | 0,5 | | 1,5 | 1,0 |
| **Moduły praktyk kierunkowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | S1-71-PRAKIER1-2 | Praktyka kierunkowa I | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| 2 | S1-71-PRAKIER2-3 | Praktyka kierunkowa II | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| **Moduły praktyk specjalnościowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PRASPE1-PPZSŻ-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 2 | S1-71-PRASPE2-PPZSŻ-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 3 | S1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | 4,8 | 0,0 | 1,2 | 6,0 | 6,0 | 4,6 | 0,0 | | 6,0 | | | |

**Sumaryczne wskaźniki ECTS**

| | |
|---|---|
| **Wydział:** | **Studiów Stosowanych** |
| **Kierunek:** | **Dietetyka i promocja zdrowia** |
| **Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:** | **Dietetyka anti aging** |
| **Stopień kształcenia:** | **pierwszy** |
| **Profil:** | **praktyczny** |
| **Forma studiów:** | **stacjonarne** |
| **Czas trwania:** | **6 semestrów** |
| **Obowiązuje od roku akademickiego:** | **2023/2024** |

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. ogół. | wyk. | ćw. | p/e | Wskaźniki ECTS: bezpośredni kontakt | Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału: e-learning | praca własna studenta | praktyczne | wybieralne | z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | zajęcia z dziedziny nauk społecznych | zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych | dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu | dyscypliny uzupełniające: technologia żywności i żywienia | psychologia | pedagogika |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SUMA W % | | | | | | | 53,3% | 4,7% | 41,9% | 67,1% | 32,8% | 40,9% | 17,8% | 7,2% | 66% | 16% | 11% | 7% |
| | | SUMA PUNKTÓW ECTS | | 180 | | | | | 96,0 | 8,5 | 75,5 | 120,8 | 59,0 | 73,6 | 32,0 | 13,0 | 119,0 | 29,0 | 19,5 | 12,5 |
| **Moduły kształcenia podstawowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-ANATCZŁO-1 | Anatomia człowieka | E | 5 | 52 | 28 | 24 | 0 | 2,1 | 0,0 | 2,9 | 2,3 | | 1,1 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 2 | S1-71-PODSTCHEM-1 | Podstawy chemii | E | 4 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 2,4 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 2,5 | 1,5 | | |
| 3 | S1-71-CHEMŻYW-2 | Chemia żywności | E | 3 | 48 | 32 | 16 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,0 | | 1,3 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 4 | S1-71-BIOCHOGÓŻYW-2 | Biochemia ogólna i żywności | E | 3 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 1,4 | 1,2 | | 1,0 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 5 | S1-71-FIZJCZŁO-2 | Fizjologia człowieka | E | 4 | 48 | 32 | 16 | 0 | 1,9 | 0,0 | 2,1 | 1,3 | | 1,3 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 6 | S1-71-PODSGENCZŁ-1 | Podstawy genetyki człowieka | E | 5 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 3,4 | 2,0 | | 1,0 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 7 | S1-71-MIKBIOOGŻYW-2 | Mikrobiologia ogólna i żywności | E | 3 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 1,4 | 1,2 | | 1,0 | 0,0 | | 0,5 | 2,5 | | |
| 8 | S1-71-PARAZY-3 | Parazytologia | O | 2 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0,6 | 0,0 | 1,4 | 0,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 9 | S1-71-PSYCHOGÓL-1 | Psychologia ogólna | O | 3 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 2,4 | 3,0 | | 0,0 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 10 | S1-71-UMIEAKAD-1 | Umiejętności akademickie | ZAL | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 11 | S1-71-PIERWPOMPRZM-1 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | ZAL | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 12 | S1-71-WARKOMUINTER-1 | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | 0,5 | 0,5 |
| 13 | S1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4 | Warsztaty komeptencji uczenia się przez całe życie | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 14 | S1-00-BHP-1 | Szkolenie wstępne z zakresu BHP | ZAL | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | |
| **Moduły kształcenia kierunkowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PROMZDRO-1 | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 1,0 | | 2,0 | | | 1,0 |
| 2 | S1-71-PODSTZYWIEN-1 | Podstawy żywienia człowieka | E | 5 | 66 | 32 | 16 | 18 | 1,9 | 0,7 | 2,4 | 2,6 | | 2,0 | 0,0 | | 4,0 | 1,0 | | |
| 3 | S1-71-PODSTDIETOGÓL-2 | Podstawy dietetyki ogólnej | E | 3 | 56 | 32 | 24 | 0 | 2,2 | 0,0 | 0,8 | 1,3 | | 1,3 | 0,0 | | 2,0 | 1,0 | | |
| 4 | S1-71-FILOELETY-2 | Filozofia z elementami etyki | O | 1 | 16 | 16 | 0 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 0,0 | | 0,6 | 1,0 | 1,0 | | | 0,5 | 0,5 |
| 5 | S1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3 | Żywienie człowieka zdrowego i chorego | E | 5 | 64 | 32 | 32 | 0 | 2,6 | 0,0 | 2,4 | 2,5 | | 1,3 | 0,0 | | 3,0 | 2,0 | | |
| 6 | S1-71-DIETPEDIA-4 | Dietetyka pediatryczna | E | 4 | 40 | 24 | 16 | 0 | 1,6 | 0,0 | 2,4 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 7 | S1-71-KLIZARCHOR-4 | Kliniczny zarys chorób | E | 4 | 32 | 32 | 0 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 0,0 | | 1,3 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 8 | S1-71-ALERNIETOPOK-4 | Alergie i nietolerancje pokarmowe | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | S1-71-FARFARTERŻYW-5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | E | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 10 | S1-71-EDUŻYW-5 | Edukacja żywieniowa | O | 2 | 20 | 0 | 20 | 0 | 0,8 | 0,0 | 1,2 | 2,0 | | 0,0 | 1,0 | | 1,0 | | | 1,0 |
| 11 | S1-71-SPOKULKONŻYW-6 | Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | | 0,5 |
| 12 | S1-71-DIETGERIAT-6 | Dietetyka geriatryczna | E | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 13 | S1-71-PRAPOLSPOCHZD-6 | Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia | O | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 14 | S1-71-ANAOCJAKŻYW-2 | Analiza i ocena jakości żywności | O | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 15 | S1-71-HIGTOKBEZŻYW-3 | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | E | 3 | 24 | 24 | 0 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 0,0 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 16 | S1-71-OGTECHŻYPROPR-3 | Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych | E | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 17 | S1-71-TECHŻYWPOTR-4 | Technologia żywności i potraw | O | 4 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 2,1 | 2,1 | | 1,0 | 0,0 | | | 4,0 | | |
| 18 | S1-71-TOWAR-5 | Towaroznawstwo | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | | 1,0 | | |
| 19 | S1-71-DIETNIEKONW-6 | Diety niekonwencjonalne | E | 3 | 48 | 24 | 24 | 0 | 1,9 | 0,0 | 1,1 | 1,6 | | 1,0 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 20 | S1-71-BIOETYZAWDIET-6 | Bioetyka i etyka zawodu dietetyka | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 21 | S1-71-ORGPRADIET-5 | Organizacja pracy dietetyka | O | 1 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 0,4 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | 0,5 | |
| 22 | S1-71-PSYCHKLIN-2 | Psychologia kliniczna | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 23 | S1-71-PSYCHOSOMOT-2 | Psychologia osobowości i motywacji | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | | 0,6 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 24 | S1-71-PSYCHZDRO-3 | Psychologia zdrowia | O | 2 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 1,4 | 2,0 | | 0,0 | 2,0 | | | | 2,0 | |
| **Moduły przygotowania pracy dyplomowej** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-SEMDYP1-5 | Seminarium dyplomowe I | O | 4 | 30 | 0 | 30 | 0 | 1,2 | 0,0 | 2,8 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 2 | S1-71-SEMDYP2-6 | Seminarium dyplomowe II | O | 4 | 30 | 0 | 30 | 0 | 1,2 | 0,0 | 2,8 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 3 | S1-71-METBADNAELSTA-5 | Metodologia badań naukowych z elementami statystyki | O | 2 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 0,7 | 1,0 | | 0,6 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| **Moduły kształcenia językowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-00-JĘZOBC1-3 | Język obcy I (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 2 | S1-00-JĘZOBC2-4 | Język obcy II (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 3 | S1-00-JĘZOBC3-5 | Język obcy III (język angielski, język niemiecki) | E | 4 | 76 | 0 | 16 | 60 | 0,6 | 2,4 | 1,0 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| **Moduły kształcenia w zakresie wychowania fizycznego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-00-WF1-3 | Wychowanie fizyczne I | ZAL | 0 | 30 | | 30 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | | | | | |
| 2 | S1-00-WF2-4 | Wychowanie fizyczne II | ZAL | 0 | 30 | | 30 | | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | 0,0 | 0,0 | | | | | |
| **Moduły kształcenia specjalnościowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-FIZJSTARZ-3 | Fizjologia starzenia się | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | 3,0 | 0,6 | 1,0 | | 2,0 | | 1,0 | |
| 2 | S1-71-DIETANTIAGE-4 | Dietoterapia anti age | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 2,0 | 4,0 | 0,6 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 3 | S1-71-PROFCHOCYW-5 | Profilaktyka chorób cywilizacyjnych | O | 4 | 56 | 24 | 16 | 16 | 1,6 | 0,6 | 1,8 | 2,3 | 4,0 | 1,6 | 2,0 | | | 2,0 | 2,0 | |
| 4 | S1-71-AKTFIZWSPODZIAŁANTIAGE-6 | Aktywność fizyczna wspomagająca działania anti age | O | 3 | 20 | 0 | 20 | 0 | 0,8 | 0,0 | 2,2 | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 1,0 | | 2,0 | | 1,0 | |
| 5 | S1-71-SUPDIETANTIAGE-6 | Suplementy w diecie anti age | O | 3 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 1,7 | 1,5 | 3,0 | 0,6 | 0,5 | | 1,5 | 1,0 | 0,5 | |
| 6 | S1-71-FITOT-6 | Fitoterapia | O | 4 | 32 | 16 | 16 | 0 | 1,3 | 0,0 | 2,7 | 2,0 | 4,0 | 0,6 | 2,5 | | 1,5 | | 1,5 | 1,0 |
| **Moduły praktyk kierunkowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PRAKIER1-2 | Praktyka kierunkowa I | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| 2 | S1-71-PRAKIER2-3 | Praktyka kierunkowa II | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| **Moduły praktyk specjalnościowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | S1-71-PRASPE1-DWD-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 2 | S1-71-PRASPE2-DWD-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 3 | S1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | 4,8 | 0,0 | 1,2 | 6,0 | 6,0 | 4,6 | 0,0 | | 6,0 | | | |

## Sumaryczne wskaźniki ECTS

**Wydział:** **Studiów Stosowanych**

**Kierunek:** **Dietetyka i promocja zdrowia**

**Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:** **Dietetyka w sporcie i rekreacji**

**Stopień kształcenia:** **pierwszy**
**Profil:** **praktyczny**
**Forma studiów:** **niestacjonarne**
**Czas trwania:** **6 semestrów**
**Obowiązuje od roku akademickiego:** **2023/2024**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SUMA W % | | | | | | | 41,6% | 4,6% | 53,8% | 68,9% | 32,8% | 34,2% | 17,8% | 7,2% | 66% | 16% | 11% | 7% |
| | | SUMA PUNKTOW ECTS | | 180 | | | | | 74,9 | 8,2 | 96,9 | 124,1 | 59,0 | 61,6 | 32,0 | 13,0 | 119,0 | 29,0 | 19,5 | 12,5 |
| | | | | | Liczba godz. | | | | Wskaźniki ECTS | | | | | | | | | | | |
| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | ogół. | wyk. | ćw. | p/e | bezpośredni kontakt | Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego | | praktyczne | wybieralne | z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | zajęcia z dziedziny nauk społecznych | zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych | dyscyplina wiodąca | dyscypliny uzupełniające | | |
| | | | | | | | | | | e-learning | praca własna studenta | | | | | | nauki o zdrowiu | technologia żywności i żywienia | psychologia | pedagogika |
| **Moduły kształcenia podstawowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-ANATCZŁO-1 | Anatomia człowieka | E | 5 | 28 | 16 | 12 | 0 | 1,1 | 0,0 | 3,9 | 2,2 | | 0,6 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 2 | N1-71-PODSTCHEM-1 | Podstawy chemii | E | 4 | 28 | 16 | 12 | 0 | 1,1 | 0,0 | 2,9 | 1,7 | | 0,6 | 0,0 | | 2,5 | 1,5 | | |
| 3 | N1-71-CHEMŻYW-2 | Chemia żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 4 | N1-71-BIOCHOGÓŻYW-2 | Biochemia ogólna i żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 5 | N1-71-FIZJCZŁO-2 | Fizjologia człowieka | E | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 6 | N1-71-PODSGENCZŁ-1 | Podstawy genetyki człowieka | E | 5 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 4,0 | 2,5 | | 0,5 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 7 | N1-71-MIKBIOOGŻYW-2 | Mikrobiologia ogólna i żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 0,5 | 2,5 | | |
| 8 | N1-71-PARAZY-3 | Parazytologia | O | 2 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 9 | N1-71-PSYCHOGÓL-1 | Psychologia ogólna | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 3,0 | | 0,0 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 10 | N1-71-UMIEAKAD-1 | Umiejętności akademickie | ZAL | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 11 | N1-71-PIERWPOMPRZM-1 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | ZAL | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 12 | N1-71-WARKOMUINTER-1 | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | 0,5 | 0,5 |
| 13 | N1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4 | Warsztaty komeptencji uczenia się przez całe życie | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 14 | N1-00-BHP-1 | Szkolenie wstępne z zakresu BHP | ZAL | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | |
| **Moduły kształcenia kierunkowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PROMZDRO-1 | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 1,0 | | 2,0 | | | 1,0 |
| 2 | N1-71-PODSTZYWIEN-1 | Podstawy żywienia człowieka | E | 5 | 36 | 12 | 12 | 12 | 1,0 | 0,5 | 3,5 | 3,3 | | 1,0 | 0,0 | | 4,0 | 1,0 | | |
| 3 | N1-71-PODSTDIETOGÓL-2 | Podstawy dietetyki ogólnej | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | 1,0 | | |
| 4 | N1-71-FILOELETY-2 | Filozofia z elementami etyki | O | 1 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | | 0,5 | 1,0 | 1,0 | | | 0,5 | 0,5 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | N1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3 | Żywienie człowieka zdrowego i chorego | E | 5 | 32 | 20 | 12 | 0 | 1,3 | 0,0 | 3,7 | 1,9 | | 0,8 | 0,0 | | 3,0 | 2,0 | | |
| 6 | N1-71-DIETPEDIA-4 | Dietetyka pediatryczna | E | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 7 | N1-71-KLIZARCHOR-4 | Kliniczny zarys chorób | E | 4 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 8 | N1-71-ALERNIETOPOK-4 | Alergie i nietolerancje pokarmowe | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 9 | N1-71-FARFARTERŻYW-5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 10 | N1-71-EDUŻYW-5 | Edukacja żywieniowa | O | 2 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 2,0 | | 0,0 | 1,0 | | 1,0 | | | 1,0 |
| 11 | N1-71-SPOKULKONŻYW-6 | Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | | 0,5 |
| 12 | N1-71-DIETGERIAT-6 | Dietetyka geriatryczna | E | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 13 | N1-71-PRAPOLSPOCHZD-6 | Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia | O | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 14 | N1-71-ANAOCJAKŻYW-2 | Analiza i ocena jakości żywności | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 15 | N1-71-HIGTOKBEZŻYW-3 | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | E | 3 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 16 | N1-71-OGTECHŻYPROPR-3 | Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 17 | N1-71-TECHŻYWPOTR-4 | Technologia żywności i potraw | O | 4 | 28 | 12 | 16 | 0 | 1,1 | 0,0 | 2,9 | 2,3 | | 0,5 | 0,0 | | | 4,0 | | |
| 18 | N1-71-TOWAR-5 | Towaroznawstwo | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | | 1,0 | | |
| 19 | N1-71-DIETNIEKONW-6 | Diety niekonwencjonalne | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 20 | N1-71-BIOETYZAWDIET-6 | Bioetyka i etyka zawodu dietetyka | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 21 | N1-71-ORGPRADIET-5 | Organizacja pracy dietetyka | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | 0,5 | |
| 22 | N1-71-PSYCHKLIN-2 | Psychologia kliniczna | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 23 | N1-71-PSYCHOSOMOT-2 | Psychologia osobowości i motywacji | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 24 | N1-71-PSYCHZDRO-3 | Psychologia zdrowia | O | 2 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 2,0 | | 0,0 | 2,0 | | | | 2,0 | |
| **Moduły przygotowania pracy dyplomowej** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-SEMDYP1-5 | Seminarium dyplomowe I | O | 4 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 3,4 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 2 | N1-71-SEMDYP2-6 | Seminarium dyplomowe II | O | 4 | 24 | 0 | 24 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 3 | N1-71-METBADNAELSTA-5 | Metodologia badań naukowych z elementami statystyki | O | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| **Moduły kształcenia językowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-00-JĘZOBC1-3 | Język obcy I (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 2 | N1-00-JĘZOBC2-4 | Język obcy II (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 3 | N1-00-JĘZOBC3-5 | Język obcy III (język angielski, język niemiecki) | E | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| **Moduły kształcenia specjalnościowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-BIOUWAROZCZŁ-3 | Biologiczne uwarunkowania rozwoju człowieka | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 0,5 | 1,0 | | 2,0 | | 1,0 | |
| 2 | N1-71-BIOUWAWYFIZ-4 | Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | 4,0 | 0,5 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 3 | N1-71-ŻYWSPDIESPO-5 | Żywienie i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu | O | 4 | 36 | 12 | 12 | 12 | 1,0 | 0,5 | 2,5 | 2,7 | 4,0 | 1,0 | 2,0 | | | 2,0 | 2,0 | |
| 4 | N1-71-CHOPRZEWZAMET-6 | Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | 4,0 | 0,5 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 5 | N1-71-SUPDIESPOR-6 | Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 0,5 | | 1,5 | 1,0 | 0,5 | |
| 6 | N1-71-TREPERŻYW-6 | Trening personalny w różnych modelach dietoterapii | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 0,5 | 2,5 | | 0,5 | | 1,5 | 1,0 |
| **Moduły praktyk kierunkowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PRAKIER1-2 | Praktyka kierunkowa I | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| 2 | N1-71-PRAKIER2-3 | Praktyka kierunkowa II | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| **Moduły praktyk specjalnościowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | N1-71-PRASPE1-DSR-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 2 | N1-71-PRASPE2-DSR-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 3 | N1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | 4,8 | 0,0 | 1,2 | 6,0 | 6,0 | 4,6 | 0,0 | | 6,0 | | | |

**Sumaryczne wskaźniki ECTS**

| | |
|---|---|
| **Wydział:** | **Studiów Stosowanych** |
| **Kierunek:** | **Dietetyka i promocja zdrowia** |
| **Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:** | **Dietetyka wieku dziecięcego** |
| **Stopień kształcenia:** | **pierwszy** |
| **Profil:** | **praktyczny** |
| **Forma studiów:** | **niestacjonarne** |
| **Czas trwania:** | **6 semestrów** |
| **Obowiązuje od roku akademickiego:** | **2023/2024** |

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. ogół. | wyk. | ćw. | p/e | Wskaźniki ECTS: bezpośredni kontakt | Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego: e-learning | praca własna studenta | praktyczne | wybieralne | z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | zajęcia z dziedziny nauk społecznych | zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych | dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu | dyscypliny uzupełniające: technologia żywności i żywienia | psychologia | pedagogika |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SUMA W % | | | | | | | 41,6% | 4,6% | 53,8% | 68,9% | 32,8% | 34,2% | 17,8% | 7,2% | 66% | 16% | 11% | 7% |
| | | SUMA PUNKTÓW ECTS | | 180 | | | | | 74,9 | 8,2 | 96,9 | 124,1 | 59,0 | 61,6 | 32,0 | 13,0 | 119,0 | 29,0 | 19,5 | 12,5 |
| **Moduły kształcenia podstawowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-ANATCZŁO-1 | Anatomia człowieka | E | 5 | 28 | 16 | 12 | 0 | 1,1 | 0,0 | 3,9 | 2,2 | | 0,6 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 2 | N1-71-PODSTCHEM-1 | Podstawy chemii | E | 4 | 28 | 16 | 12 | 0 | 1,1 | 0,0 | 2,9 | 1,7 | | 0,6 | 0,0 | | 2,5 | 1,5 | | |
| 3 | N1-71-CHEMŻYW-2 | Chemia żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 4 | N1-71-BIOCHOGÓŻYW-2 | Biochemia ogólna i żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 5 | N1-71-FIZJCZŁO-2 | Fizjologia człowieka | E | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 6 | N1-71-PODSGENCZŁ-1 | Podstawy genetyki człowieka | E | 5 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 4,0 | 2,5 | | 0,5 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 7 | N1-71-MIKBIOOGŻYW-2 | Mikrobiologia ogólna i żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 0,5 | 2,5 | | |
| 8 | N1-71-PARAZY-3 | Parazytologia | O | 2 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 9 | N1-71-PSYCHOGÓL-1 | Psychologia ogólna | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 3,0 | | 0,0 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 10 | N1-71-UMIEAKAD-1 | Umiejętności akademickie | ZAL | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 11 | N1-71-PIERWPOMPRZM-1 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | ZAL | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 12 | N1-71-WARKOMUINTER-1 | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | 0,5 | 0,5 |
| 13 | N1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4 | Warsztaty komeptencji uczenia się przez całe życie | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 14 | N1-00-BHP-1 | Szkolenie wstępne z zakresu BHP | ZAL | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | |
| **Moduły kształcenia kierunkowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PROMZDRO-1 | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 1,0 | | 2,0 | | | 1,0 |
| 2 | N1-71-PODSTZYWIEN-1 | Podstawy żywienia człowieka | E | 5 | 36 | 12 | 12 | 12 | 1,0 | 0,5 | 3,5 | 3,3 | | 1,0 | 0,0 | | 4,0 | 1,0 | | |
| 3 | N1-71-PODSTDIETOGÓL-2 | Podstawy dietetyki ogólnej | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | 1,0 | | |
| 4 | N1-71-FILOELETY-2 | Filozofia z elementami etyki | O | 1 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | | 0,5 | 1,0 | 1,0 | | | 0,5 | 0,5 |
| 5 | N1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3 | Żywienie człowieka zdrowego i chorego | E | 5 | 32 | 20 | 12 | 0 | 1,3 | 0,0 | 3,7 | 1,9 | | 0,8 | 0,0 | | 3,0 | 2,0 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | N1-71-DIETPEDIA-4 | Dietetyka pediatryczna | E | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 7 | N1-71-KLIZARCHOR-4 | Kliniczny zarys chorób | E | 4 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 8 | N1-71-ALERNIETOPOK-4 | Alergie i nietolerancje pokarmowe | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 9 | N1-71-FARFARTERŻYW-5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 10 | N1-71-EDUŻYW-5 | Edukacja żywieniowa | O | 2 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 2,0 | | 0,0 | 1,0 | | 1,0 | | | 1,0 |
| 11 | N1-71-SPOKULKONŻYW-6 | Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | | 0,5 |
| 12 | N1-71-DIETGERIAT-6 | Dietetyka geriatryczna | E | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 13 | N1-71-PRAPOLSPOCHZD-6 | Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia | O | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 14 | N1-71-ANAOCJAKŻYW-2 | Analiza i ocena jakości żywności | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 15 | N1-71-HIGTOKBEZŻYW-3 | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | E | 3 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 16 | N1-71-OGTECHŻYPROPR-3 | Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 17 | N1-71-TECHŻYWPOTR-4 | Technologia żywności i potraw | O | 4 | 28 | 12 | 16 | 0 | 1,1 | 0,0 | 2,9 | 2,3 | | 0,5 | 0,0 | | | 4,0 | | |
| 18 | N1-71-TOWAR-5 | Towaroznawstwo | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | | 1,0 | | |
| 19 | N1-71-DIETNIEKONW-6 | Diety niekonwencjonalne | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 20 | N1-71-BIOETYZAWDIET-6 | Bioetyka i etyka zawodu dietetyka | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 21 | N1-71-ORGPRADIET-5 | Organizacja pracy dietetyka | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | 0,5 | |
| 22 | N1-71-PSYCHKLIN-2 | Psychologia kliniczna | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 23 | N1-71-PSYCHOSOMOT-2 | Psychologia osobowości i motywacji | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 24 | N1-71-PSYCHZDRO-3 | Psychologia zdrowia | O | 2 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 2,0 | | 0,0 | 2,0 | | | | 2,0 | |
| **Moduły przygotowania pracy dyplomowej** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-SEMDYP1-5 | Seminarium dyplomowe I | O | 4 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 3,4 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 2 | N1-71-SEMDYP2-6 | Seminarium dyplomowe II | O | 4 | 24 | 0 | 24 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 3 | N1-71-METBADNAELSTA-5 | Metodologia badań naukowych z elementami statystyki | O | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| **Moduły kształcenia językowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-00-JĘZOBC1-3 | Język obcy I (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 2 | N1-00-JĘZOBC2-4 | Język obcy II (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 3 | N1-00-JĘZOBC3-5 | Język obcy III (język angielski, język niemiecki) | E | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| **Moduły kształcenia specjalnościowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-BIOMPODSROZDZI-3 | Biomedyczne podstawy rozwoju dziecka | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 0,5 | 1,0 | | 2,0 | | 1,0 | |
| 2 | N1-71-PSYCHROZW-4 | Psychologia rozwojowa | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | 4,0 | 0,5 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 3 | N1-71-PEDZDRO-5 | Pedagogika zdrowia | O | 4 | 36 | 12 | 12 | 12 | 1,0 | 0,5 | 2,5 | 2,7 | 4,0 | 1,0 | 2,0 | | | 2,0 | 2,0 | |
| 4 | N1-71-PODSPEDI-6 | Podstawy pediatrii | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | 4,0 | 0,5 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 5 | N1-71-ZASADZYWIENIADIM-6 | Zasady żywienia dzieci i młodzieży | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | | 1,5 | 1,0 | 0,5 | |
| 6 | N1-71-PROŻYWDZMŁO-6 | Profilaktyka żywienia dzieci i młodzieży | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 2,5 | | 0,5 | | 1,5 | 1,0 |
| **Moduły praktyk kierunkowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PRAKIER1-2 | Praktyka kierunkowa I | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| 2 | N1-71-PRAKIER2-3 | Praktyka kierunkowa II | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| **Moduły praktyk specjalnościowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PRASPE1-DWDZ-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 2 | N1-71-PRASPE2-DWDZ-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |

DWDz

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | N1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | 4,8 | 0,0 | 1,2 | 6,0 | 6,0 | 4,6 | 0,0 | | 6,0 | | | |

**Sumaryczne wskaźniki ECTS**

| | |
|---|---|
| **Wydział:** | **Studiów Stosowanych** |
| **Kierunek:** | **Dietetyka i promocja zdrowia** |
| **Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:** | **Psychodietetetyka i doradztwo zdrowego stylu życia** |
| **Stopień kształcenia:** | **pierwszy** |
| **Profil:** | **praktyczny** |
| **Forma studiów:** | **niestacjonarne** |
| **Czas trwania:** | **6 semestrów** |
| **Obowiązuje od roku akademickiego:** | **2023/2024** |

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. ogół. | wyk. | ćw. | p/e | Wskaźniki ECTS: bezpośredni kontakt | Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego: e-learning | praca własna studenta | praktyczne | wybieralne | z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | zajęcia z dziedziny nauk społecznych | zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych | dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu | dyscypliny uzupełniające: technologia żywności i żywienia | psychologia | pedagogika |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SUMA W % | | | | | | | 41,6% | 4,6% | 53,8% | 68,9% | 32,8% | 34,2% | 17,8% | 7,2% | 66% | 16% | 11% | 7% |
| | | SUMA PUNKTÓW ECTS | | 180 | | | | | 74,9 | 8,2 | 96,9 | 124,1 | 59,0 | 61,6 | 32,0 | 13,0 | 119,0 | 29,0 | 19,5 | 12,5 |
| **Moduły kształcenia podstawowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-ANATCZŁO-1 | Anatomia człowieka | E | 5 | 28 | 16 | 12 | 0 | 1,1 | 0,0 | 3,9 | 2,2 | | 0,6 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 2 | N1-71-PODSTCHEM-1 | Podstawy chemii | E | 4 | 28 | 16 | 12 | 0 | 1,1 | 0,0 | 2,9 | 1,7 | | 0,6 | 0,0 | | 2,5 | 1,5 | | |
| 3 | N1-71-CHEMŻYW-2 | Chemia żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 4 | N1-71-BIOCHOGÓŻYW-2 | Biochemia ogólna i żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 5 | N1-71-FIZJCZŁO-2 | Fizjologia człowieka | E | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 6 | N1-71-PODSGENCZŁ-1 | Podstawy genetyki człowieka | E | 5 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 4,0 | 2,5 | | 0,5 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 7 | N1-71-MIKBIOOGŻYW-2 | Mikrobiologia ogólna i żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 0,5 | 2,5 | | |
| 8 | N1-71-PARAZY-3 | Parazytologia | O | 2 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 9 | N1-71-PSYCHOGÓL-1 | Psychologia ogólna | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 3,0 | | 0,0 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 10 | N1-71-UMIEAKAD-1 | Umiejętności akademickie | ZAL | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 11 | N1-71-PIERWPOMPRZM-1 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | ZAL | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 12 | N1-71-WARKOMUINTER-1 | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | 0,5 | 0,5 |
| 13 | N1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4 | Warsztaty komeptencji uczenia się przez całe życie | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 14 | N1-00-BHP-1 | Szkolenie wstępne z zakresu BHP | ZAL | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | |
| **Moduły kształcenia kierunkowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PROMZDRO-1 | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 1,0 | | 2,0 | | | 1,0 |
| 2 | N1-71-PODSTZYWIEN-1 | Podstawy żywienia człowieka | E | 5 | 36 | 12 | 12 | 12 | 1,0 | 0,5 | 3,5 | 3,3 | | 1,0 | 0,0 | | 4,0 | 1,0 | | |
| 3 | N1-71-PODSTDIETOGÓL-2 | Podstawy dietetyki ogólnej | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | 1,0 | | |
| 4 | N1-71-FILOELETY-2 | Filozofia z elementami etyki | O | 1 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | | 0,5 | 1,0 | 1,0 | | | 0,5 | 0,5 |
| 5 | N1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3 | Żywienie człowieka zdrowego i chorego | E | 5 | 32 | 20 | 12 | 0 | 1,3 | 0,0 | 3,7 | 1,9 | | 0,8 | 0,0 | | 3,0 | 2,0 | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | N1-71-DIETPEDIA-4 | Dietetyka pediatryczna | E | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 7 | N1-71-KLIZARCHOR-4 | Kliniczny zarys chorób | E | 4 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 8 | N1-71-ALERNIETOPOK-4 | Alergie i nietolerancje pokarmowe | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 9 | N1-71-FARFARTERŻYW-5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 10 | N1-71-EDUŻYW-5 | Edukacja żywieniowa | O | 2 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 2,0 | | 0,0 | 1,0 | | 1,0 | | | 1,0 |
| 11 | N1-71-SPOKULKONŻYW-6 | Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | | 0,5 |
| 12 | N1-71-DIETGERIAT-6 | Dietetyka geriatryczna | E | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 13 | N1-71-PRAPOLSPOCHZD-6 | Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia | O | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 14 | N1-71-ANAOCJAKŻYW-2 | Analiza i ocena jakości żywności | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 15 | N1-71-HIGTOKBEZŻYW-3 | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | E | 3 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 16 | N1-71-OGTECHŻYPROPR-3 | Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 17 | N1-71-TECHŻYWPOTR-4 | Technologia żywności i potraw | O | 4 | 28 | 12 | 16 | 0 | 1,1 | 0,0 | 2,9 | 2,3 | | 0,5 | 0,0 | | | 4,0 | | |
| 18 | N1-71-TOWAR-5 | Towaroznawstwo | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | | 1,0 | | |
| 19 | N1-71-DIETNIEKONW-6 | Diety niekonwencjonalne | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 20 | N1-71-BIOETYZAWDIET-6 | Bioetyka i etyka zawodu dietetyka | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 21 | N1-71-ORGPRADIET-5 | Organizacja pracy dietetyka | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | 0,5 | |
| 22 | N1-71-PSYCHKLIN-2 | Psychologia kliniczna | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 23 | N1-71-PSYCHOSOMOT-2 | Psychologia osobowości i motywacji | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 24 | N1-71-PSYCHZDRO-3 | Psychologia zdrowia | O | 2 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 2,0 | | 0,0 | 2,0 | | | | 2,0 | |
| **Moduły przygotowania pracy dyplomowej** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-SEMDYP1-5 | Seminarium dyplomowe I | O | 4 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 3,4 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 2 | N1-71-SEMDYP2-6 | Seminarium dyplomowe II | O | 4 | 24 | 0 | 24 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 3 | N1-71-METBADNAELSTA-5 | Metodologia badań naukowych z elementami statystyki | O | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| **Moduły kształcenia językowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-00-JĘZOBC1-3 | Język obcy I (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 2 | N1-00-JĘZOBC2-4 | Język obcy II (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 3 | N1-00-JĘZOBC3-5 | Język obcy III (język angielski, język niemiecki) | E | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| **Moduły kształcenia specjalnościowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PSYCHDIET-3 | Psychodietetyka | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 0,5 | 1,0 | | 2,0 | | 1,0 | |
| 2 | N1-71-PORDIET-4 | Poradnictwo dietetyczne | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | 4,0 | 0,5 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 3 | N1-71-DIALMOTYW-5 | Dialog motywujący | O | 4 | 36 | 12 | 12 | 12 | 1,0 | 0,5 | 2,5 | 2,7 | 4,0 | 1,0 | 2,0 | | | 2,0 | 2,0 | |
| 4 | N1-71-MEDSTYŻYĆ-6 | Medycyna stylu życia | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | 4,0 | 0,5 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 5 | N1-71-ŻYWEKO-6 | Żywność o cechach funkcjonalnych | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | | 1,5 | 1,0 | 0,5 | |
| 6 | N1-71-TERAPOSZABODŻ-6 | Terapia osób z zaburzeniami odżywiania | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 2,5 | | 0,5 | | 1,5 | 1,0 |
| **Moduły praktyk kierunkowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PRAKIER1-2 | Praktyka kierunkowa I | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| 2 | N1-71-PRAKIER2-3 | Praktyka kierunkowa II | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| **Moduły praktyk specjalnościowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PRASPE1-PPZSŻ-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | N1-71-PRASPE2-PPZSŻ-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 3 | N1-71-PRASPE3-DYP-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | 4,8 | 0,0 | 1,2 | 6,0 | 6,0 | 4,6 | 0,0 | | 6,0 | | | |

## Sumaryczne wskaźniki ECTS

**Wydział:** **Studiów Stosowanych**
**Kierunek:** **Dietetyka i promocja zdrowia**
**Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:** **Dietetyka anti aging**
**Stopień kształcenia:** **pierwszy**
**Profil:** **praktyczny**
**Forma studiów:** **niestacjonarne**
**Czas trwania:** **6 semestrów**
**Obowiązuje od roku akademickiego:** **2023/2024**

| Lp. | Kod przedmiotu | Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia | E/O/ZAL | ECTS | Liczba godz. ogół. | wyk. | ćw. | p/e | Wskaźniki ECTS: bezpośredni kontakt | Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego: e-learning | praca własna studenta | praktyczne | wybieralne | z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | zajęcia z dziedziny nauk społecznych | zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych | dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu | dyscypliny uzupełniające: technologia żywności i żywienia | psychologia | pedagogika |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | SUMA W % | | | | | | | 41,6% | 4,6% | 53,8% | 68,9% | 32,8% | 34,2% | 17,8% | 7,2% | 66% | 16% | 11% | 7% |
| | | SUMA PUNKTÓW ECTS | | 180 | | | | | 74,9 | 8,2 | 96,9 | 124,1 | 59,0 | 61,6 | 32,0 | 13,0 | 119,0 | 29,0 | 19,5 | 12,5 |
| **Moduły kształcenia podstawowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-ANATCZŁO-1 | Anatomia człowieka | E | 5 | 28 | 16 | 12 | 0 | 1,1 | 0,0 | 3,9 | 2,2 | | 0,6 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 2 | N1-71-PODSTCHEM-1 | Podstawy chemii | E | 4 | 28 | 16 | 12 | 0 | 1,1 | 0,0 | 2,9 | 1,7 | | 0,6 | 0,0 | | 2,5 | 1,5 | | |
| 3 | N1-71-CHEMŻYW-2 | Chemia żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 4 | N1-71-BIOCHOGÓŻYW-2 | Biochemia ogólna i żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 1,0 | 2,0 | | |
| 5 | N1-71-FIZJCZŁO-2 | Fizjologia człowieka | E | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 6 | N1-71-PODSGENCZŁ-1 | Podstawy genetyki człowieka | E | 5 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 4,0 | 2,5 | | 0,5 | 0,0 | | 5,0 | | | |
| 7 | N1-71-MIKBIOOGŻYW-2 | Mikrobiologia ogólna i żywności | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 0,5 | 2,5 | | |
| 8 | N1-71-PARAZY-3 | Parazytologia | O | 2 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 9 | N1-71-PSYCHOGÓL-1 | Psychologia ogólna | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 3,0 | | 0,0 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 10 | N1-71-UMIEAKAD-1 | Umiejętności akademickie | ZAL | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 11 | N1-71-PIERWPOMPRZM-1 | Pierwsza pomoc przedmedyczna | ZAL | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 12 | N1-71-WARKOMUINTER-1 | Warsztaty komunikacji interpersonalnej | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | 0,5 | 0,5 |
| 13 | N1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4 | Warsztaty komeptencji uczenia się przez całe życie | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 1,0 | | | | | 1,0 |
| 14 | N1-00-BHP-1 | Szkolenie wstępne z zakresu BHP | ZAL | 0 | 4 | 0 | 0 | 4 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 | | | | | | | | |
| **Moduły kształcenia kierunkowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PROMZDRO-1 | Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 1,0 | | 2,0 | | | 1,0 |
| 2 | N1-71-PODSTZYWIEN-1 | Podstawy żywienia człowieka | E | 5 | 36 | 12 | 12 | 12 | 1,0 | 0,5 | 3,5 | 3,3 | | 1,0 | 0,0 | | 4,0 | 1,0 | | |
| 3 | N1-71-PODSTDIETOGÓL-2 | Podstawy dietetyki ogólnej | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | 1,0 | | |
| 4 | N1-71-FILOELETY-2 | Filozofia z elementami etyki | O | 1 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 0,0 | | 0,5 | 1,0 | 1,0 | | | 0,5 | 0,5 |
| 5 | N1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3 | Żywienie człowieka zdrowego i chorego | E | 5 | 32 | 20 | 12 | 0 | 1,3 | 0,0 | 3,7 | 1,9 | | 0,8 | 0,0 | | 3,0 | 2,0 | | |
| 6 | N1-71-DIETPEDIA-4 | Dietetyka pediatryczna | E | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 7 | N1-71-KLIZARCHOR-4 | Kliniczny zarys chorób | E | 4 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 3,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | 4,0 | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8 | N1-71-ALERNIETOPOK-4 | Alergie i nietolerancje pokarmowe | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 9 | N1-71-FARFARTERŻYW-5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 10 | N1-71-EDUŻYW-5 | Edukacja żywieniowa | O | 2 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 2,0 | | 0,0 | 1,0 | | 1,0 | | | 1,0 |
| 11 | N1-71-SPOKULKONŻYW-6 | Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | | 0,5 |
| 12 | N1-71-DIETGERIAT-6 | Dietetyka geriatryczna | E | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 13 | N1-71-PRAPOLSPOCHZD-6 | Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia | O | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| 14 | N1-71-ANAOCJAKŻYW-2 | Analiza i ocena jakości żywności | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 15 | N1-71-HIGTOKBEZŻYW-3 | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | E | 3 | 12 | 12 | 0 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 0,0 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 16 | N1-71-OGTECHŻYPROPR-3 | Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | | 3,0 | | |
| 17 | N1-71-TECHŻYWPOTR-4 | Technologia żywności i potraw | O | 4 | 28 | 12 | 16 | 0 | 1,1 | 0,0 | 2,9 | 2,3 | | 0,5 | 0,0 | | | 4,0 | | |
| 18 | N1-71-TOWAR-5 | Towaroznawstwo | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | | 1,0 | | |
| 19 | N1-71-DIETNIEKONW-6 | Diety niekonwencjonalne | E | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 0,0 | | 3,0 | | | |
| 20 | N1-71-BIOETYZAWDIET-6 | Bioetyka i etyka zawodu dietetyka | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,0 | | 1,0 | | | |
| 21 | N1-71-ORGPRADIET-5 | Organizacja pracy dietetyka | O | 1 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 0,5 | 1,0 | | 0,0 | 0,5 | | 0,5 | | 0,5 | |
| 22 | N1-71-PSYCHKLIN-2 | Psychologia kliniczna | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 23 | N1-71-PSYCHOSOMOT-2 | Psychologia osobowości i motywacji | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | | 0,5 | 3,0 | | | | 3,0 | |
| 24 | N1-71-PSYCHZDRO-3 | Psychologia zdrowia | O | 2 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 1,5 | 2,0 | | 0,0 | 2,0 | | | | 2,0 | |
| **Moduły przygotowania pracy dyplomowej** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-SEMDYP1-5 | Seminarium dyplomowe I | O | 4 | 16 | 0 | 16 | 0 | 0,6 | 0,0 | 3,4 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 2 | N1-71-SEMDYP2-6 | Seminarium dyplomowe II | O | 4 | 24 | 0 | 24 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 4,0 | | 0,0 | 0,0 | | 4,0 | | | |
| 3 | N1-71-METBADNAELSTA-5 | Metodologia badań naukowych z elementami statystyki | O | 2 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 1,0 | 1,0 | | 0,5 | 0,0 | | 2,0 | | | |
| **Moduły kształcenia językowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-00-JĘZOBC1-3 | Język obcy I (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 2 | N1-00-JĘZOBC2-4 | Język obcy II (język angielski, język niemiecki) | O | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| 3 | N1-00-JĘZOBC3-5 | Język obcy III (język angielski, język niemiecki) | E | 4 | 70 | 0 | 10 | 60 | 0,4 | 2,4 | 1,2 | 4,0 | 4,0 | 2,4 | 2,0 | 4,0 | 2,0 | | | 2,0 |
| **Moduły kształcenia specjalnościowego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-FIZJSTARZ-3 | Fizjologia starzenia się | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 0,5 | 1,0 | | 2,0 | | 1,0 | |
| 2 | N1-71-DIETANTIAGE-4 | Dietoterapia anti age | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | 4,0 | 0,5 | 1,0 | | 3,0 | | 1,0 | |
| 3 | N1-71-PROFCHOCYW-5 | Profilaktyka chorób cywilizacyjnych | O | 4 | 36 | 12 | 12 | 12 | 1,0 | 0,5 | 2,5 | 2,7 | 4,0 | 1,0 | 2,0 | | | 2,0 | 2,0 | |
| 4 | N1-71-AKTFIZWSPODZIAŁANTIAGE-6 | Aktywność fizyczna wspomagająca działania anti age | O | 3 | 12 | 0 | 12 | 0 | 0,5 | 0,0 | 2,5 | 3,0 | 3,0 | 0,0 | 1,0 | | 2,0 | | 1,0 | |
| 5 | N1-71-SUPDIETANTIAGE-6 | Suplementy w diecie anti age | O | 3 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 2,0 | 1,5 | 3,0 | 0,5 | 0,5 | | 1,5 | 1,0 | 0,5 | |
| 6 | N1-71-FITOT-6 | Fitoterapia | O | 4 | 24 | 12 | 12 | 0 | 1,0 | 0,0 | 3,0 | 2,0 | 4,0 | 0,5 | 2,5 | | 1,5 | | 1,5 | 1,0 |
| **Moduły praktyk kierunkowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PRAKIER1-2 | Praktyka kierunkowa I | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| 2 | N1-71-PRAKIER2-3 | Praktyka kierunkowa II | ZAL | 6 | 180 | 2 | 4 | 174 | 6,0 | 0,0 | 0,0 | 6,0 | | 7,0 | 0,0 | | 6,0 | | | |
| **Moduły praktyk specjalnościowych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | ogół. | WP | EW | prak. | | | | | | | | | | | | |
| 1 | N1-71-PRASPE1-DWD-4 | Praktyka specjalnościowa I | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 2 | N1-71-PRASPE2-DWD-5 | Praktyka specjalnościowa II | ZAL | 10 | 240 | 2 | 4 | 234 | 9,6 | 0,0 | 0,4 | 10,0 | 10,0 | 9,4 | 0,0 | | 10,0 | | | |
| 3 | N1-71-PRASPE3-DWD-6 | Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa | ZAL | 6 | 120 | 2 | 4 | 114 | 4,8 | 0,0 | 1,2 | 6,0 | 6,0 | 4,6 | 0,0 | | 6,0 | | | |