UNIWERSYTET PRZYRODNICZY w Lublinie | WYDZIAŁ NAUK O ŻYWNOŚCI I BIOTECHNOLOGII

DIETETYKA

Opisy modułów kształcenia

odnoszące się do efektów uczenia

Studia niestacjonarne 2. stopnia
stan na 1.10.2026

Semestr 1 (rok I)

1.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Fizjologia żywienia człowieka** *Physiology of human nutrition*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,0 / 2,0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Anna Winiarska, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie i zrozumienie mechanizmu regulacji procesów fizjologicznych, współdziałania narządów i układów w przemianach metabolicznych oraz zachowanie homeostazy organizmu w procesie żywienia, rola składników pokarmowych w odżywianiu człowieka, nabycie umiejętności podejmowania decyzji odnośnie optymalizacji żywienia i krytycznej oceny sposobu żywienia ludzi.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie fizjologiczne zasady funkcjonowania przewodu pokarmowego człowieka wynikające z jego budowy anatomicznej i przebiegających procesów metabolicznych zależnych od wieku, stanu zdrowia i stanu fizjologicznego
	2. Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływ na postępowanie dietetyczne
	Umiejętności:
	1. Student potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą

	w tym zakresie
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W02, DI2A_W05 W2 - DI2A_W06 U1 - DI2A_U03 W1 - DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczenie następujących przedmiotów: Chemia żywności, biochemia, fizjologia człowieka
Treści programowe modułu	Budowa i funkcjonowanie przewodu pokarmowego. Struktura mikrobiomu jelitowego a stan zdrowia. Składniki odżywcze, pokarmowe i bioaktywne - trawienie, wchłanianie i metabolizm. Fizjologia żywienia zależnie od wieku i stanu zdrowia. Głód i sytość, odczuwanie smaku, zaburzenia odżywiania. Preferencje i awersje pokarmowe. Zapotrzebowanie na składniki pokarmowe a normy żywienia i odżywienia. Niedożywienie. Bioaktywny wpływ składników pokarmowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Beck J., Budzińska K., Caputa M.: Wykłady z fizjologii człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2010. 2.Keller S.: Podstawy fizjologii żywienia człowieka. SGGW, Warszawa, 2000. Literatura uzupełniająca: 1.Gawęcki J,. Hryniewiecki L. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2009. 2.Wills J.: Biblia żywności i żywienia. Amber, Warszawa, 1998
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady – prezentacja multimedialna, prelekcja, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 - egzamin pisemny, U1 - ocena pytań problemowych na egzaminie, K1 - udział w dyskusji, ocena pytań problemowych na egzaminie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: egzamin pisemny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa - egzamin pisemny – 100% oceny

Bilans punktów ECTS	1. Kontaktowe Wykłady 16 godz. 0,64 ECTS Konsultacje 6 godz. 0,24 ECTS Egzamin/egzamin poprawkowy 3 godz. 0,12 ECTS Razem kontaktowe 25 godz. 1,0 ECTS 2. Niekontaktowe Studiowanie literatury 20 godz. 0,80 ECTS Przygotowanie do egzaminu 30 godz. 1,20 ECTS Razem niekontaktowe 50 godz. 2,00 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach 16 godz. – 0,64 ECTS; udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu 5 godz. – 0,20 ECTS; obecność na egzaminie 2 godz. - 0,08 ECTS. Łącznie 23 godz. co odpowiada 0,96 ≈ 1,0 punktom ECTS

2.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Patofizjologia kliniczna** *Clinical Pathophysiology*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,04/1,96)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Joanna Wessely-Szponder
Jednostka oferująca moduł	Zakład Patofizjologii, Katedra Przedklinicznych Nauk Weterynaryjnych
Cel modułu	Celem kształcenia jest poznanie podstaw etiopatogenezy oraz patomechanizmów wybranych zaburzeń i chorób u ludzi oraz zrozumienie związków przyczynowo-skutkowych pomiędzy chorobą a towarzyszącymi jej zaburzeniami żywieniowymi i wykorzystanie tej wiedzy w postępowaniu terapeutycznym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które	Wiedza:
	W1Ma wiedzę na temat fizjologicznych i psychologicznych podstaw zachowania człowieka

student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	zdrowego i chorego oraz metod udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej pacjentom.
	W2Ma pogłębioną wiedzę w zakresie postępowania dietetycznego w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych
	W3 Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta oraz ich wpływu na postępowanie dietetyczne
	Umiejętności:
	U1 Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.
	U2 Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym.
	Kompetencje społeczne:
	K1 Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.
	K2 Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości i szeroko rozumianego wpływu produkcji żywności na stan środowiska
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- DI2AW02 W2 -DI2AW05 W3-DI2AW06 U1-DI2A_U03 U2-DI2AU04 K1-DI2AK01 K2-DI2AK02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy znajomości anatomii i fizjologii człowieka oraz znajomość najważniejszych endogennych procesów biochemicznych.
Treści programowe modułu	Zapoznanie studentów z mianownictwem patofizjologicznym (np. pojęcie zdrowia i choroby) Zaburzenia odżywiania (anoreksja, bulimia) – przyczyny , objawy, leczenie i postepowanie żywieniowe. Nowotwory – etiologia, patomechanizm. Kacheksja nowotworowa - postepowanie żywieniowe u pacjenta w fazie kacheksji nowotworowej. Cukrzyca-

	przyczyny, patomechanizm, objawy, rodzaje. Postepowanie terapeutyczne z uwzględnieniem diety. Zespoły upośledzonego wchłaniania jelitowego –patomechanizm zaburzeń pierwotnych i wtórnych. Postepowanie żywieniowe w przebiegu wybranych chorób autoimmunologicznych (np. choroba Hashimoto)
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: B.Zahorska-Markiewicz B., Małecka-Tendera E. Patofizjologia kliniczna. Podręcznik dla studentów medycyny. Elsevier Urban & Partner 2009 Thor P. Podstawy patofizjologii człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. Kraków 2007 Silbernagl S., Lang F. Atlas patofizjologii. MedPharm, Wrocław 2011 Literatura uzupełniająca: Maśliński S., Ryżewski J. Patofizjologia PZWL, Warszawa 2007
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady (prezentacje multimedialne, dyskusja)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Formy dokumentowa W1, W2 – pisemny egzamin / ocena egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia, U1, U2 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia, ocena prezentacji, ocena eksperymentu, wypełnianiu przykładowych kart sprawozdawczych K1 – zachowanie i aktywność na zajęciach / obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach / odpowiedzi ustne/ dyskusja panelowa, ocena udziału w dyskusji, ocena pracy w grupie i pracy indywidualnejnia osiągniętych efektów uczenia się: zaliczenie pisemne.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia jest brak nieobecności nieusprawiedliwionych oraz pozytywna ocena z zaliczenia - warunek dopuszczenia do kolokwium końcowego (30%) a 70 % stanowi kolokwium końcowe.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe Wykłady 16 godz/ 0,8pkt ECTS Konsultacje 5 godz/ 0,2 pkt ECTS Egzamin/egzamin poprawkowy 5 godz/0,2 pkt ECTSRAZEM kontaktowe 26 godz/ 1,04 pkt ECTS Godziny niekontaktowe studiowanie literatury 24godz. 0,96 pkt ECTS 0,75 przygotowanie

	do egzaminu 25 godz/ 1 pkt ECT RAZEM niekontaktowe 49godz/ 1,96 pkt ECTS Łączny nakład pracy 75 godz/3 pkt ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach 16 0,8 Konsultacje 5godz./02pkt ECTS Egzamin 5godz./02pkt ECTS

3.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Immunologia** *Immunology*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,52/0,48)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Piotr Jarocki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem prowadzenia przedmiotu Immunologia będzie zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami z immunologii oraz z rolą układu odpornościowego w procesach chorobowych i w stanach fizjologicznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna mechanizmy działania układu odpornościowego, w tym swoiste i nieswoiste mechanizmy odporności humoralnej i komórkowej.
	2. Student zna typy reakcji nadwrażliwości, rodzaje niedoborów odporności oraz żywieniowe sposoby na jej podniesienie.
	3. Student zna i charakteryzuje przykładowe choroby autoimmunologiczne.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi dokonać prostej analizy wyników badań krwi w odniesieniu do leukocytów.

	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do i wyszukiwania i analizowania dane z piśmiennictwa.
	2.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI2A_W02 W2 – DI2A_W05 W3 – DI2A_W05 U1 – DI2A_U03, DI2A_U04 K1 – DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Studenci powinni posiadać podstawową wiedzę z zakresu mikrobiologii (11), genetyki (20) oraz fizjologii człowieka (1).
Treści programowe modułu	Wiadomości ogólne i elementy układu odpornościowego. Odporność nieswoista. System dopełniacza. Odporność swoista. Limfocyty B i przeciwciała. Limfocyty T i receptory komórkowe. Obrona przed infekcjami. Allergie i nadwrażliwość. Tkanka limfatyczna związana z układem pokarmowym - rola diety oraz mikroorganizmów jelitowych. Immunoprofilaktyka - szczepionki.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Gołąb J., Jakóbisiak M., Lasek W., Stokłosa T., 2008r., "Immunologia", wyd. PWN. Lodyard P.M., Whelan A., Fanger M.W., 2009r., "Immunologia. Krótkie wykłady", wyd. PWN. Lasek W., 2009r., "Immunologia", wyd. PWN. Vollmar A., Zundorf I., Dingermann T., 2015r., "Immunologia i immunoterapia", wyd. MedPharm Polska.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	SPOSOBY WERYFIKACJI: W1, W2, W3 – egzamin pisemny U1 – ocena pytań otwartych na egzaminie pisemnym K1 – egzamin pisemny FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100 % ocena z egzaminu
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć:

	Godziny kontaktowe – wykład (8 godz./0,32 ECTS), – konsultacje (4 godz./0,16 ECTS), – egzamin (1 godz./0,04 ECTS). Łącznie – 13 godz./0,52 ECTS Niekontaktowe – przygotowanie do zaliczenia końcowego (12 godz./0,48 ECTS), Łącznie 12 godz./0,48 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykład (8 godz./0,32 ECTS), – konsultacje (4 godz./0,16 ECTS), – egzamin (1 godz./0,04 ECTS). Łącznie – 13 godz./0,52 ECTS

4.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Profilaktyka żywieniowa** *Nutritional prevention*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (1,6/3,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zagrożeniami zdrowotnymi wynikającymi z nieprawidłowego żywienia oraz sposobami zapobiegania im
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Rozumie i zna cele i zadania edukacji żywieniowej
	W2. Rozumie i zna choroby powstające na skutek wadliwego żywienia i ich konsekwencje
	W3. Rozumie i zna zalecenia żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych

	Umiejętności:
	U1. Student posiada umiejętność dokonywania oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia w celu zapobiegania chorobom dietozależnym
	U2. Potrafi modyfikować dietę i opracować plan działań w ramach żywieniowej profilaktyki
	Kompetencje społeczne:
	K1. Świadomie dba o regularne podnoszenie kwalifikacji
	K2. Skutecznie popularyzuje wiedzę i nawyki prozdrowotne w społeczeństwie
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W07 W2: DI2A_W06 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U02 U2: DI2A_U04, DI2A_U03 K1: DI2A_K01 K2: DI2A_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka, dietoterapii, anatomii, fizjologii i patofizjologii
Treści programowe modułu	W ramach modułu omówione zostaną metody diagnostyczne służące do szacowania ryzyka rozwoju schorzeń o podłożu żywieniowym. Scharakteryzowane zostaną czynniki determinujące patogenezę chorób dietozależnych oraz szczegółowe wytyczne prewencji pierwotnej i wtórnej chorób nowotworowych, układu krążenia (ze szczególnym uwzględnieniem miażdżycy) oraz zespołu metabolicznego (otyłości, cukrzycy, nadciśnienia tętniczego). Istotnym elementem programu jest dietoprofilaktyka endometriozy jako kluczowego czynnika ryzyka niepłodności kobiecej, a także niefarmakologiczne zapobieganie depresji z uwzględnieniem roli osi mózgowo-jelitowej i mikrobiomu w kształtowaniu zdrowia psychicznego. Moduł obejmuje tworzenie materiałów edukacyjnych i zaleceń dotyczących stylu życia, technik kulinarnych oraz eliminacji żywieniowych czynników zaostrzających objawy.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Rylik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. . (red.): Normy żywienia dla populacji polskiej, Wyd. NIZP-PZH, Warszawa, 2024 2. Oficjalne e-booki i zalecenia z Narodowego Centrum Edukacji Żywieniowej (NCEŻ)

	Literatura zalecana: 3. Jarosz M.: Dietetyka – żywność, żywienie w prewencji i leczeniu, Jarosz M. (red.), IŻŻ, Warszawa, 2016, 2017 4. Gawęcki J., Roszkowski W. (red.): Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. PWN, Warszawa 2023. 5. Wytyczne Polskiego Forum Profilaktyki www.pfp.edu.pl
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład z prezentacją multimedialną, metoda studium przypadku (case study), dyskusja dydaktyczna, projektowanie materiałów edukacyjnych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3: zaliczenie pisemne, U1, U2: zaliczenie pisemne, ocena zadania projektowego, K1, K2: zaliczenie pisemne, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa= ocena z zaliczenia pisemnego 50% + ocena z ćwiczeń 50%
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe - wykłady – 16 godz./0,64 ECTS - ćwiczenia – 16 godz./ 0,64 ECTS - udział w konsultacjach - 8 godz./ 0,32 ECTS Łącznie –40 godz./1,6 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do ćwiczeń - 20 godz./0,8 ECTS - studiowanie literatury - 20 godz. /0,8 ECTS - przygotowanie projektów – 20 godz. /0,8 ECTS - przygotowanie do zaliczenia – 25 godz. /1,0 ECTS liczba godzin kontaktowych/liczba punktów ECTS: 40 godz./1,6 liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 85 godz./ 3,4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Kontaktowe - wykłady – 16 godz./0,64 ECTS - ćwiczenia – 16 godz./ 0,64 ECTS - udział w konsultacjach - 8 godz./ 0,32 ECTS Łącznie –40 godz./1,6 ECTS

5.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Fitoterapia stosowana** *Applied phytotherapy*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (0,84/ 2,16)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. Radosław Kowalski
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zastosowaniem roślin leczniczych w fitoterapii ze szczególnym uwzględnieniem grup substancji czynnych oraz sposobów identyfikacji tych składników w roślinach oraz z otrzymywaniem preparatów roślinnych i możliwościami stosowania leku roślinnego w różnych stanach chorobowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna pojęcia: surowiec/substancja roślinna, związki czynne decydujące o aktywności. Rozumie specyfikę działania ziół (zjawisko synergizmu i antagonizmu).
	2. Zna metody analityczne wykorzystywane w standaryzacji surowców i leków roślinnych.
	3. Ma wiedzę w zakresie otrzymywania preparatów roślinnych. Zna maszyny i urządzenia przemysłu farmaceutycznego oraz metody przygotowywania różnych postaci leku roślinnego (wyciągi, granulaty, soki), rozdrabniania surowców i sporządzania mieszanek ziołowych i preparatów.
	4. Zna różne rodzaje leków roślinnych. Zna surowce pochodzenia roślinnego (farmakopealne i niefarmakopealne), kierunki ich działania oraz zastosowanie w profilaktyce i lecznictwie różnych chorób. Zna najważniejsze leki roślinne.
	Umiejętności:
	1. Posiada umiejętność przeprowadzenia analizy fitochemicznej surowca roślinnego i określania obecności związków chemicznych lub grupy związków chemicznych, występujących w danym

	surowcu.
	2. Potrafi przeprowadzić badania analityczne, stosując metody zawarte w monografiach farmakopealnych i inne w celu oceny jakości surowca/leku roślinnego.
	3. Potrafi udzielić informacji na temat stosowania ziół i leków pochodzenia roślinnego w różnych chorobach. Potrafi przedstawić proces otrzymywania produktu leczniczego roślinnego.
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie potrzebę ciągłego aktualizowania wiedzy. Wyszukuje w piśmiennictwie informacje naukowe, dokonuje ich wyboru i oceny oraz wykorzystuje je w celach praktycznych.
	2. jest gotów do formułowania opinii na temat roli leku roślinnego. Rozumie potrzebę popularyzowania wiedzy na temat stosowania ziół w profilaktyce i lecznictwie.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 – DI 2A_W01 W2 – DI2A_W06 W3 – DI2A_W01 W4 – DI 2A_W03 U1 – DI 2A_U05 U2 – DI2A_U07 U3 – DI2A_U03, DI2A_U04 K1 – DI2A_K01 K2 – DI 2A_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia
Treści programowe modułu	Fitoterapia jest działem medycyny i farmakologii zajmującym się wytwarzaniem leków ziołowych z naturalnych bądź przetworzonych surowców uzyskiwanych z roślin leczniczych oraz ich stosowaniem w profilaktyce i terapii chorób. Obecnie obserwuje się wzrost zainteresowania terapią, w której wykorzystuje się surowce roślinne. Często takie postępowanie jest łączone z odpowiednio opracowaną dietą, która wspomaga działania fitoterapeutyczne. Wykłady obejmują: zagadnienia z zakresu oceny jakości ziół, działania leczniczego, podziału surowców roślinnych, zakresu ich stosowania z uwzględnieniem bezpieczeństwa. Ponadto poruszają aspekt dotyczący przygotowania produktów ziołowych. Ćwiczenia obejmują: badania screeningowe na

	obecność głównych grup substancji czynnych występujących w roślinach leczniczych, badania fitochemiczne z zakresu oceny jakości surowców roślinnych jak i preparatów ziołowych, oraz przygotowania prostych preparatów ziołowych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Lamer-Zarawska E., Kowal-Gierczak B., Niedworok J.; Fitoterapia i leki roślinne; PZWL, Warszawa 2007 Literatura zalecana: 1. ESCOP Monographs; ESCOP i Thieme, Exeter, Stuttgart, New York 2003 i suplement 2009 2. European Medicines Agency: http://www.ema.europa.eu/ema/ 3. Matławska I.; Farmakognozja; AM Poznań, Poznań 2008 4. Lutomski J., Alkiewicz j.; Leki roślinne w profilaktyce i terapii. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 1993 5. Kohlmünzer S.; Farmakognozja – podręcznik dla studentów farmacji; PZWL, Warszawa 2003
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1-zaliczenie pisemne W2- zaliczenie pisemne W3- zaliczenie pisemne W4- zaliczenie pisemne U1- ocena opracowania w zeszycie U2- zaliczenie pisemne U3- ocena opracowania w zeszycie K1- zaliczenie pisemne K2- zaliczenie pisemne FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej /lub cyfrowej. Sprawozdania z ćwiczeń w formie papierowej /lub cyfrowej.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Pisemne zaliczenie końcowe – 90% Sprawozdania z ćwiczeń laboratoryjnych – 10%
Bilans punktów ECTS	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich, - udział w wykładach – 8 godz., 0,32 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz., 0,32 ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia i egzaminu – 5 godz., 0,20 ECTS - Łącznie kontaktowe 21 godz. co odpowiada 0,84 punktom ECTS

	- przygotowanie do ćwiczeń i zaliczenia – 40 x 1 godz. = 40 godz., 1,6 ECTS - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych 14 x 1 godz. = 14 godz., 0,56 ECTS Łącznie niekontaktowe 54godz. co odpowiada 2,16 punktom ECTS Razem punkty ECTS: 3, godz. 75
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 8 godz.; w ćwiczeniach – 8 godz.; konsultacjach 5 godz.;

6.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Demografia i epidemiologia żywieniowa** *Demography and nutritional epidemiology*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (0,72/2,28)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Wioletta Wróblewska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Zarządzania i Marketingu
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z problemami demograficznymi i epidemiologicznymi populacji w Polsce i na świecie oraz ich socjoekonomicznymi uwarunkowaniami. Ponadto celem modułu jest wypracowanie umiejętności wyszukiwania i analizy danych statystycznych niezbędnych w analizach zdrowia populacji.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie pojęcia i mierniki dotyczące zjawisk demograficznych, oceny stanu zdrowia i obciążeń zdrowotnych populacji;
	2. Student ma wiedzę na temat demograficznych, ekonomicznych, społecznych uwarunkowań chorób żywieniowo-zależnych;
	Umiejętności:

	1. Student potrafi zastosować różne metody analizy zjawisk demograficznych służące określaniu kierunku rozwoju populacji;
	2. Student potrafi określać związek między strukturą demograficzno-społeczną a zagadnieniami zdrowotności ludności;
	3. Student potrafi interpretować miary częstości występowania chorób i oceniać sytuację epidemiologiczną chorób żywieniowo-zależnych;
	4. Student posiada umiejętność wyszukiwania i analizy danych z różnych źródeł, w aspekcie badań demograficzno-epidemiologicznych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do stałego doskonalenia wiedzy z zakresu profilaktyki chorób dietozależnych;
	2. Student jest gotów do przedsiębiorczego myślenia i działania samodzielnie i w grupie w zakresie promowania i przeciwdziałania chorobom dietozależnym w populacji.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W04 W2 - DI2A_W04 U1 - DI2A_U04 U2 - DI2A_U04 U3 - DI2A_U07 U4 - DI2A_U07 K1 - DI2A_K01 K2 - DI2A_K03, DI2A_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z zakresu żywienia człowieka
Treści programowe modułu	Treści modułu obejmują zagadnienia dotyczące podstawowych pojęć demograficznych oraz oceny sytuacji i perspektyw demograficznych Polski na tle innych krajów. Ponadto treści obejmują charakterystykę i analizę materiałów źródłowych dla potrzeb planowania, określania czynników ryzyka, profilaktyki w aspekcie żywienia i jego wpływu na zdrowie populacji i jednostek.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Holzer J. Demografia. Polskie Wydawnictwo Ekonomiczne, Warszawa 1999. 1. 2. Webb P., Bain Ch., Page A., Epidemiologia podręcznik dla studentów i praktyków, Warszawa, Wydawnictwo Naukowe Scholar, 2021. Literatura uzupełniająca 1. Raporty, sprawozdania, dane GUS (Roczniki Demograficzne) oraz innych instytucji.

	2. Gawędzki J., Roszkowski W. Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Wydawnictwo Naukowe PWN, 2009. 3. Jędrychowski W. Epidemiologia w medycynie klinicznej i zdrowiu publicznym. Wydawnictwo UJ, Kraków 2010. 4. Paradowska-Stankiewicz I., Wojtyniak B., Zieliński A. Epidemiologia : od teorii do praktyki, Warszawa, PZWL, 2021.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Metody dydaktyczne: wykład informacyjny, problemowy i konwersatoryjny, ćwiczenia przedmiotowe: audytoryjne i laboratoryjne
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – ocena zaliczenia pisemnego, ocena zadania projektowego W2 – ocena zaliczenia pisemnego, ocena zadania projektowego U1 – ocena zaliczenia pisemnego, ocena zadania projektowego U2 – ocena zaliczenia pisemnego, ocena zadania projektowego U3 - ocena zaliczenia pisemnego, ocena zadania projektowego U4 - ocena zadań problemowych lub projektowych, K1 – zachowanie i aktywność na zajęciach / obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach K2 - zachowanie i aktywność na zajęciach / obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: prace końcowe: zaliczenia pisemne, archiwizowanie w formie papierowej; zadania projektowe i problemowe archiwizowane w formie cyfrowej; dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 100% Ocena z ćwiczeń = ocena z zadania/zadań projektowych 100% - ocena pozytywna dopuszcza do zaliczenia pisemnego
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe – wykład (8 godz./0,32 ECTS), – ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS), – konsultacje (2 godz./0,08 ECTS), Łącznie – 18 godz./0,72 ECTS Niekontaktowe – przygotowanie do zaliczenia (20 godz./0,80 ECTS), – przygotowanie projektu (15 godz./0,60

	ECTS), – rozwiązywanie zadań probl. (5 godz./0,20 ECTS), – studiowanie literatury i inne. (17 godz./0,68 ECTS) Łącznie 57 godz./2,28 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykład (8 godz./0,32 ECTS), – ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS), – konsultacje (2 godz./0,08 ECTS), Łącznie – 18 godz./0,72 ECTS

7.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Mikrobiota człowieka** *Human microbiota*
Język wykładowy	język polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (1,4/3,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Bożena Sosnowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie pogłębionej wiedzy na temat składu, funkcji i znaczenia mikrobioty człowieka oraz mechanizmów jej oddziaływania na organizm, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu diety na kształtowanie mikrobioty i możliwości jej modulacji w profilaktyce oraz wspomaganiu leczenia chorób. Moduł rozwija umiejętność krytycznej analizy wyników badań naukowych oraz wykorzystania aktualnych dowodów naukowych w planowaniu postępowania dietetycznego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i charakteryzuje skład, rozwój i funkcje mikrobioty człowieka oraz mechanizmy jej oddziaływania na organizm.
	2. Zna i wyjaśnia wpływ diety, stylu życia i czynników środowiskowych na skład oraz

	aktywność mikrobioty.
	3. Zna i charakteryzuje zastosowanie probiotyków, prebiotyków, synbiotyków, postbiotyków oraz żywności fermentowanej zgodnie z aktualnymi dowodami naukowymi.
	4. Zna współczesne metody laboratoryjnej analizy mikrobioty.
	Umiejętności:
	1. Potrafi interpretować wyniki badań naukowych dotyczących mikrobioty i wykorzystuje je w planowaniu postępowania dietetycznego.
	2. Potrafi ocenać wpływ sposobu żywienia na skład mikrobioty w różnych jednostkach chorobowych.
	3. Potrafi dobierać interwencje dietetyczne wspierające prawidłową mikrobiotę.
	4. Wykonuje podstawową ocenę mikrobiologiczną i sensoryczną produktów fermentowanych oraz interpretuje uzyskane wyniki w aspekcie ich jakości i wartości żywieniowej.
	5. Ocenia skład, jakość i zasadność stosowania produktów fermentowanych oraz preparatów probiotycznych w planowaniu postępowania dietetycznego na podstawie aktualnych dowodów naukowych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do systematycznego aktualizowania wiedzy z zakresu mikrobioty i dietetyki.
	2. Jest gotów do przestrzegania zasad odpowiedzialności zawodowej podczas formułowania zaleceń dietetycznych.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1 - DI2A_W01, DI2A_W05 W2 - DI2A_W01, DI2A_W03 W3 - DI2A_W03, DI2A_W05 W4 - DI2A_W06 U1 - DI2A_U03, DI2A_U07 U2 - DI2A_U03, DI2A_U04 U3 - DI2A_U03, DI2A_U04 U4 - DI2A_U05, DI2A_U08 U5 - DI2A_U03, DI2A_U04, DI2A_U07 K1 - DI2A_K01 K2 - DI2A_K02, DI2A_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Kod efektu modułowego – kod efektu inżynierskiego
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z mikrobiologii i mikrobiologii żywności oraz żywienia człowieka

Treści programowe modułu	Moduł obejmuje zagadnienia dotyczące składu, rozwoju i funkcji mikrobioty człowieka oraz wpływu diety i czynników środowiskowych na jej kształtowanie. Omawiane są zależności między mikrobiotą a zdrowiem i chorobami dietozależnymi, możliwości modulacji mikrobioty za pomocą żywienia, żywności fermentowanej oraz probiotyków, prebiotyków, synbiotyków i postbiotyków. Przedstawione są współczesne metody badania mikrobioty oraz zasady interpretacji wyników badań. Zajęcia praktyczne obejmują analizę mikrobiologiczną, ocenę produktów fermentowanych i probiotycznych, krytyczną analizę literatury naukowej oraz opracowanie zaleceń dietetycznych opartych na aktualnych dowodach naukowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Panasiuk A., Kowalińska J., „Mikrobiota przewodu pokarmowego" wyd. PZWL Wydawnictwo Lekarskie, 2020 2. Fiedurek J., „Mikrobiom a zdrowie człowieka" wyd. UMCS, 2014 Literatura uzupełniająca: 1. Zielińska D.(red), „Probiotyki – żywność probiotyczna a mikrobiom człowieka" wyd. Wydawnictwo SGGW, 2024 Aktualne artykuły przeglądowe z czasopism: Nutrients; The American Journal of Clinical Nutrition; Gut; Microbiome
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady prowadzone są w formie prezentacji problemowych, analizy aktualnych publikacji, dyskusji, peer tutoringu z wykorzystaniem techniki Jigsaw oraz krótkich testów sprawdzających rozumienie kluczowych pojęć. Laboratoria obejmują izolację i ocenę mikrobiota jamy ustnej, interpretację danych z badań mikrobioty, ocenę jakości preparatów probiotycznych, analizę etykiet żywności fermentowanej, pracę z bazami publikacji naukowych, analizę probiotyków, wytworzenie produktu fermentowanego i jego analizę, poznanie metod laboratoryjnych badania mikrobiomu. Ćwiczenia audytoryjne realizowane są jako case studies, krytyczna ocena artykułu naukowego, projektowanie interwencji dietetycznej i prezentacje zespołowe.
Sposoby weryfikacji oraz formy	SPOSOBY WERYFIKACJI:

dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3 – zaliczenie pisemne W4 – karta pracy U1, U2, U3 – dieta i jej obrona U4, U5 – sprawozdania K1, K2 – samoocena studenta FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: zaliczenie pisemne w formie papierowej (ocena); karty pracy (archiwizowane w formie elektronicznej) i sprawozdania z ćwiczeń (archiwizowane w formie papierowej) - łącznie jedna ocena; dieta i jej prezentacja (archiwizowane w formie elektronicznej) – ocena; arkusze samooceny w formie papierowej; dziennik prowadzącego w formie papierowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 50% + ocena z ćwiczeń 50% Ocena ze sprawozdań i kart pracy 30%+ ocena z obrony diety 70%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe – wykłady (16 godz./0,64 ECTS), – ćwiczenia laboratoryjne (12 godz./0,48 ECTS), – ćwiczenia audytoryjne (4 godz./0,16 ECTS), – konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 35 godz./1,40 ECTS Niekontaktowe – przygotowanie do laboratoriów i ćwiczeń (25 godz./1,00 ECTS), – studiowanie literatury (25 godz./1,00 ECTS), – przygotowanie projektu i prezentacji (20 godz./0,8 ECTS), – przygotowanie do zaliczenia końcowego (20 godz./0,80 ECTS). Łącznie – 90 godz./3,6 ECTS Razem – 125 godz./5,00 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykłady (16 godz./0,64 ECTS), – ćwiczenia laboratoryjne (12 godz./0,48 ECTS), – ćwiczenia audytoryjne (4 godz./0,16 ECTS), – konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 35 godz./1,4 ECTS

8.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw** *Food Safety and Quality Management*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (1,4/3,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Małgorzata Karwowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Zapoznanie studentów z zasadami systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności i potraw
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student dysponuje wiedzą na temat obowiązkowego systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz narzędzi zarządzania jakością
	Umiejętności:
	1. Student potrafi projektować dokumentację i realizować założenia systemowego zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W08 U1 - DI2A_U05 K1 - DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Higiena i bezpieczeństwo żywności
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: Pojęcie jakości i bezpieczeństwa Wykłady: przepisy prawa dotyczące bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, dobre praktyki w gastronomii i cateringu dietetycznym, system analizy

	zagrożeń i krytycznych punktów kontroli, narzędzia zarządzania jakością, auditowanie, system RASFF w zapewnianiu bezpieczeństwa żywności. Ćwiczenia: planowanie i realizacja elementów dokumentacji systemowej i operacyjnej dotyczącej systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i potraw, praktyczne wykorzystanie narzędzi zarządzania jakością
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: Kołożyn-Krajewska D., Sikora T., Zarządzanie bezpieczeństwem żywności. Teoria i praktyka. C.H.Beck: Warszawa 2010. Literatura uzupełniajaca: Wiśniewska M., Malinowska E., Zarządzanie jakością żywności. Systemy. Koncepcje. Instrumenty. Difin: Warszawa 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład multimedialny Wykonywanie zadań projektowych Dyskusja zadań projektowych
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – sprawdzian pisemny U1 – prace ćwiczeniowe (projektowe) K1 – prace ćwiczeniowe realizowane w grupach Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zadania projektowe, dziennik prowadzącego, sprawdzian
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa z modułu wystawiona na podstawie ocen śródsemestralnych Oceny ze sprawdzianów: 60% Oceny z zadań projektowych: 40%
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w wykładach (16 godz./0,64 ECTS) - udział w ćwiczeniach (16 godz./0,64 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) Łącznie – 35 godz./1,4,ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie do ćwiczeń (30 godz./1,2 ECTS) - przygotowanie do sprawdzianów (30 godz./1,2 ECTS) - dokończenie zadań projektowych (30 godz./1,2 ECTS) Łącznie – 90 godz./3,6 ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach (16 godz./0,64 ECTS) - udział w ćwiczeniach (16 godz./0,64 ECTS) - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS) Łącznie – 35 godz./1,4 ECTS

9.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy specjalistyczny 1– Angielski B2+** *Foreign Language - specialist terminology 1– English B2+*
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Joanna Rączkiewicz-Gołacka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziome B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	…
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować na zadany temat związany z ze studiowanym kierunkiem, argumentować, relacjonować i interpretować.
	U3. Posiada umiejętność analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi przygotować i wygłosić prezentację

	związaną ze studiowaną dziedziną.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI2A_U06 U2 - DI2A_U06 U3 - DI2A_U06 U4 - DI2A_U06 K1 – DI2A_K01
Odniesienia modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa specjalistycznego z reprezentowanej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym oraz do przygotowania i wygłoszenia prezentacji związanej ze studiowaną dziedziną wiedzy. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone również słownictwo oraz przećwiczone wcześniej nabyte umiejętności w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Teksty specjalistyczne z różnych źródeł: Internet, prasa, publikacje naukowe, podręczniki naukowe 2.Zbiór tekstów specjalistycznych opracowanych przez wykładowców CNJOiC Literatura uzupełniająca: 1.E.Atkinson, D. Szewczuk, English for Food Sciences and Biotechnology. Specialised Terminology, WUP, 2019 2.B.Gorbacz-Gancarz, L.Ostrowska, E.Stefańska, E.Supińska, E.Szczepaniak English for Dietetics, Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa 2016 3.M. Grussendorf, English for Presentations, Oxford University Press, 2011 4. M. Grussendorf, English for Logistics, Oxford University Press, 2014

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego. U4 –ocena prezentacji ustnej. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach, krytyczna ocena wygłoszonej prezentacji Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne, prezentacje multimedialne przechowywane w formie elektronicznej, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie: - sprawdziany pisemne – 35% - prezentacja ustna – 65% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 15 godz. Konsultacje: 1 godz. RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 20 godz. Przygotowanie prezentacji: 14 godz. RAZEM NIEKONTAKTOWE: 34 godz. / 1,4 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: - udział w ćwiczeniach – 15 godzin - udział w konsultacjach – 1 godzina Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktom ECTS

9.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka

Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy specjalistyczny 1– Niemiecki B2+** *Foreign Language - specialist terminology 1– German B2+*
Język wykładowy	niemiecki
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Anna Gruszecka
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziome B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	…
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować na zadany temat związany z ze studiowanym kierunkiem, argumentować, relacjonować i interpretować.
	U3. Posiada umiejętność analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi przygotować i wygłosić prezentację związaną ze studiowaną dziedziną.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się.

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI2A_U06 U2 - DI2A_U06 U3 - DI2A_U06 U4 - DI2A_U06 K1 – DI2A_K01
Odniesienia modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa specjalistycznego z reprezentowanej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym oraz do przygotowania i wygłoszenia prezentacji związanej ze studiowaną dziedziną wiedzy. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone również słownictwo oraz przećwiczone wcześniej nabyte umiejętności w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców CNJOiC Literatura uzupełniająca: 1. U. Koithan, T.Mayr-Sieber, Aspekte neu B2+, Lektor Klett, 2018 2. S. Schlüter , Im Beruf Neu, Hueber, 2019
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego. U4 –ocena prezentacji ustnej. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach, krytyczna ocena wygłoszonej prezentacji Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia:

	Śródsemestralne sprawdziany pisemne, prezentacje multimedialne przechowywane w formie elektronicznej, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie: - sprawdziany pisemne – 35% - prezentacja ustna – 65% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.
Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 15 godz. Konsultacje: 1 godz. RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 20 godz. Przygotowanie prezentacji: 14 godz. RAZEM NIEKONTAKTOWE: 34 godz. / 1,4 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich: - udział w ćwiczeniach – 15 godzin - udział w konsultacjach – 1 godzina Łącznie 16 godz. co odpowiada 0,6 punktom ECTS

9.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Język obcy specjalistyczny 1– Rosyjski B2+** *Foreign Language - specialist terminology 1– Russian B2+*
Język wykładowy	rosyjski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	1
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)

Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	mgr Daniel Zagrodnik
Jednostka oferująca moduł	Centrum Nauczania Języków Obcych i Certyfikacji
Cel modułu	Rozwinięcie kompetencji językowych na poziome B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenie Językowego (CEFR). Podniesienie kompetencji językowych w zakresie słownictwa specjalistycznego. Rozwijanie umiejętności poprawnej komunikacji w środowisku zawodowym. Przekazanie wiedzy niezbędnej do stosowania zaawansowanych struktur gramatycznych oraz technik pracy z obcojęzycznym tekstem źródłowym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.
	2.
	…
	Umiejętności:
	U1. Posiada umiejętność sprawnej komunikacji w środowisku zawodowym i sytuacjach życia codziennego
	U2. Potrafi dyskutować na zadany temat związany z ze studiowanym kierunkiem, argumentować, relacjonować i interpretować.
	U3. Posiada umiejętność analizowania obcojęzycznych tekstów źródłowych z zakresu reprezentowanej dziedziny naukowej.
	U4. Potrafi przygotować i wygłosić prezentację związaną ze studiowaną dziedziną.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do ciągłego dokształcania się.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	U1 – DI2A_U06 U2 - DI2A_U06 U3 - DI2A_U06 U4 - DI2A_U06 K1 – DI2A_K01
Odniesienia modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość języka obcego na poziomie minimum B2 według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
Treści programowe modułu	Prowadzone w ramach modułu zajęcia obejmują rozszerzenie słownictwa specjalistycznego z reprezentowanej dyscypliny naukowej, studenci zostaną przygotowani do czytania ze zrozumieniem literatury fachowej i samodzielnej pracy z tekstem źródłowym oraz do przygotowania i wygłoszenia

	prezentacji związanej ze studiowaną dziedziną wiedzy. W czasie ćwiczeń zostanie poszerzone również słownictwo oraz przećwiczone wcześniej nabyte umiejętności w zakresie autoprezentacji, zainteresowań, życia w społeczeństwie, nowoczesnych technologii oraz pracy zawodowej. Moduł obejmuje również ćwiczenie zaawansowanych struktur gramatycznych i leksykalnych celem osiągnięcia przez studenta sprawnej komunikacji.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Zbiór tekstów specjalistycznych przygotowanych przez wykładowców CNJOiC Literatura uzupełniająca: 1. Практическая диетология, 2021
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, dyskusja, prezentacja, konwersacja, metoda gramatyczno-tłumaczeniowa (teksty specjalistyczne), metoda komunikacyjna i bezpośrednia ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikowania się.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	U1 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U2 -ocena wypowiedzi ustnych na zajęciach. U3-sprawdzian pisemny znajomości i umiejętności stosowania słownictwa specjalistycznego. U4 –ocena prezentacji ustnej. K1-ocena przygotowania do zajęć i aktywności na ćwiczeniach, krytyczna ocena wygłoszonej prezentacji Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: Śródsemestralne sprawdziany pisemne, prezentacje multimedialne przechowywane w formie elektronicznej, dziennik lektora. Kryteria oceniania dostępne są w CNJOiC.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Warunkiem zaliczenia semestru jest udział w zajęciach oraz ocena pozytywna weryfikowana na podstawie: - sprawdziany pisemne – 35% - prezentacja ustna – 65% Student może uzyskać ocenę wyższą o pół stopnia, jeżeli wykazał się 100% frekwencją oraz wielokrotną aktywnością w czasie zajęć.

Bilans punktów ECTS	KONTAKTOWE: Udział w ćwiczeniach: 15 godz. Konsultacje: 1 godz. RAZEM KONTAKTOWE: 16 godz. / 0,6 ECTS NIEKONTAKTOWE: Przygotowanie do zajęć: 20 godz. Przygotowanie prezentacji: 14 godz. RAZEM NIEKONTAKTOWE: 34 godz. / 1,4 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS

Semestr 2 (rok I)

10.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Żywienie kliniczne** *Clinical nutrition*
Język wykładowy	język polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,2/1,8)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Kamila Borowiec
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z dostępnymi technikami odżywiania pacjentów w wybranych jednostkach chorobowych w lecznictwie szpitalnym i ambulatoryjnym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	2. Student zna i rozumie fizjologiczne i

	psychologiczne podstawy zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metody udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej pacjentom
	3. Student zna i rozumie postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach, stanach fizjologicznych i patofizjologicznych
	Umiejętności:
	1. Student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób żywienia osoby badanej posługując się odpowiednimi kwestionariuszami oraz programami komputerowymi
	2. Student umie zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych
	2. Student jest gotów do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W01 W2 – DI2A_W02 W3 – DI2A_W03 U1 – DI2A_U02 U2 – DI2A_U03 K1 – DI2A_K01 K2 – DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia człowieka, Biochemia ogólna i żywności, Podstawy dietetyki, Kliniczny zarys chorób
Treści programowe modułu	Żywienie kliniczne – informacje wstępne, definicje, ocena stanu odżywienia pacjenta. Niedożywienie – przyczyny, objawy, konsekwencje dla stanu zdrowia chorego. Żywienie dojelitowe – wskazania, cele, stosowane metody, powikłania oraz przeciwwskazania. Żywienie pozajelitowe – wskazania, cele, stosowane techniki i mieszanki odżywcze, powikłania oraz przeciwwskazania. Interakcje żywności z lekami. Żywienie w wybranych jednostkach chorobowych, tj. w przypadku padaczki lekoopornej i wybranych chorobach układu pokarmowego (np. żołądka, wątroby, trzustki oraz dróg żółciowych,

	nowotworach przewodu pokarmowego, w zespole jelita drażliwego, zespole krótkiego jelita).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Małgorzewicz S. (red.): Żywienie kliniczne: praktyczne zagadnienia. T. 1. Wydawnictwo Czelej Lublin 2020. 2. Małgorzewicz S. (red.): Żywienie kliniczne: praktyczne zagadnienia. T. 2. Wydawnictwo Czelej Lublin 2020. Literatura uzupełniająca: 1. Dudzińska M.: Dieta ketogenna. Kiedy nie pomagają leki przeciwpadaczkowe. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2014.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład z wykorzystaniem technik audio-wizualnych. 2. Ćwiczenia: zajęcia komputerowe z wykorzystaniem programy dietetycznego, dyskusja, prezentacja i pokaz multimedialny
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	SPOSOBY WERYFIKACJI: W1, W2, W3: egzamin pisemny (praca testowa), ocena zadania projektowego U1, U2: sprawozdanie pisemne z realizacji powierzonych zadań K1, K2: ocena zachowania i aktywności na zajęciach FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: archiwizowany w formie papierowej egzamin, archiwizowane w formie papierowej lub cyfrowej projekty, dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 70% + ocena z ćwiczeń 30%. Ocena z ćwiczeń = średnia arytmetyczna z ocen za projekty i aktywność
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe - wykład (16 godz./ 0,64 ECTS), - ćwiczeniach audytoryjne (2 godz./ 0.08 ECTS), - ćwiczeniach laboratoryjne (6 godz./ 0,24 ECTS), - konsultacje (4 godz./0,16 ECTS), - egzamin (2 godz./0,08 ECTS). Łącznie – 30 godz./1,20 ECTS. Godziny niekontaktowe: - przygotowanie do zajęć (25 godz./1,00 ECTS), - przygotowanie do egzaminu (20 godz./0,80 ECTS).

	Łącznie – 45 godz./1,80 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (16 godz./ 0,64 ECTS), - ćwiczeniach audytoryjne (2 godz./ 0.08 ECTS), - ćwiczeniach laboratoryjne (6 godz./ 0,24 ECTS), - konsultacje (4 godz./ 0,16 ECTS), - egzamin (2 godz./ 0,08 ECTS). Łącznie – 30 godz./ 1,20 ECTS.

11.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Żywienie w chorobach genetycznych** *Nutrition in genetic diseases*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3,00 (kontaktowe 0,8; niekontaktowe 2,2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Tomasz Czernecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest teoretyczne i praktyczne zapoznanie studenta z zasadami żywienia i prowadzenia dietoterapii osób z wybranymi chorobami jedno i wielogenowymi oraz posiadającymi predyspozycję genetyczną prowadzącą do pogorszenia stanu zdrowia.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.Zna i rozumie patogenezę oraz postępowanie dietetyczne w wybranych chorobach w tym wybranych chorobach jedno i wielogenowych
	2.Zna i rozumie wybrane bazy bioinformatyczne
	3.Zna i rozumie techniki analityczne stosowane w genetyce
	Umiejętności:
	1.potrafi opracować postępowanie dietetyczne i ustalić hierarchię postępowania dietetycznego dla osób z określoną choroba genetyczną i/lub

	predyspozycjami genetycznymi,
	2.potrafi posługiwać się wybranymi narzędziami bioinformatycznymi w celu pozyskania i analizy danych
	3.potrafi porównać narzędzia genetyki molekularnej i interpretować otrzymane z ich pomocą wyniki
	Kompetencje społeczne:
	1.jest gotów do formułowania opinii dotyczących postępowania dietetycznego, promować wzorce zdrowych zachowań i upowszechniać swoją wiedzę
	2.ma świadomość potrzeby kształcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W02, DI2A_W03, DI2A_W05 W2: DI2A_W04 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U03, DI2A_U04 U2: DI2A_U07 U3: DI2A_U07, DI2A_U08 K1: DI2A_K03, DI2A_K02 K2: DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: • fizjologia człowieka • genetyka • podstawy żywienia człowieka • podstawy dietetyki Wymagania dodatkowe: Umiejętność posługiwania sią komputerem, oprogramowaniem biurowym (Word, Excel) i internetem.
Treści programowe modułu	W czasie trwania modułu, student zapozna się z wpływem uwarunkowań genetycznych na rozwój wybranych chorób jedno i wielogenowych. Pozna patogenezą jednostek chorobowych oraz profilaktykę dietetyczną i sposoby żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. Nauczy się posługiwać wybranymi bazami bioinformatycznymi, interpretacji wyników badań genetycznych i podstawowego szacowania możliwości wystąpienia chorób i zaburzeń metabolicznych. Poszerzone w ramach modułu umiejętności posługiwania się metodami informatycznymi w dietetyce pozwolą na rozwinięcie umiejętności poszukiwania, weryfikowania i aktualizacji wiedzy z zakresu żywienia człowieka oraz jej praktyczną aplikację.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Dietetyka kliniczna. Marian Grzymisławski, PZWL, 2025.

	2. Genetyka medyczna, Lynn B. Jorde, John C. Carey, Michael J. Bamshad. Edra Urban & Partner, 2021 3. Genetyka człowieka : rozwiązywanie problemów medycznych, Bruce R. Korf. Wydaw. Naukowe PWN, 2003.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis, anegdota • Metody problemowe m.in. dyskusja, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Wiedza i umiejętności będą weryfikowane na podstawie sprawozdań z zadania problemowego oraz oceny zadania projektowego. Ponadto stopień przyswojenia materiału modułu będzie weryfikowany podczas pisemnego egzaminu. Kompetencje społeczne będą weryfikowane na podstawie zespołowych sprawozdań i umiejętności pracy w grupie. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace studenckie w formie papierowej lub elektronicznej (sprawozdania, prezentacje multimedialne, wyniki analizy i przetwarzania danych), dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocenę końcową będzie stanowić średnia ważona z średniej z oceny z ćwiczeń i oceny z egzaminu pisemnego. Waga oceny z ćwiczeń będzie wynosić 0,4, a waga oceny z egzaminu będzie wynosić 0,6.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe • udział w wykładach – 8h/0,32 ECTS • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8h/0,32 ECTS • udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 4h,/0,16ECTS • Łącznie 20h/0,8 ECTS Godziny niekontaktowe • wykonanie sprawozdań z ćwiczeń laboratoryjnych – 18 h/0,72 ECTS przygotowanie do egzaminu – 37h/1,48 ECTS • Łącznie 55h/2,28 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 8h • udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8h • udział w konsultacjach związanych z

	przygotowaniem do zaliczenia – 4h

12.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Psychologia żywienia,** *Nutritional psychology*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,72/0,28)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Małgorzata Kuśpit, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii
Cel modułu	Zapoznanie z podstawowymi pojęciami z zakresu psychodietetyki. Przekazanie wiedzy z zakresu psychologicznych czynników ryzyka rozwoju różnych form zaburzeń odżywiania oraz form pomocy i wsparcia psychologicznego osobom z zaburzeniami odżywiania. Nabycie przez studentów umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentami w różnym wieku oraz z różnymi typami problemów związanych z zaburzeniami odżywiania, identyfikacja trudności w komunikacji problemów związanych z odżywianiem i nabycie umiejętności ich rozwiązywania.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: Absolwent zna i rozumie
	1. w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet DI2A_W01
	2. Fizjologiczne i psychologiczne podstawy zachowania człowieka zdrowego i chorego oraz metody udzielania pomocy dietetycznej i psychologicznej pacjentom DI2A_W02

	Umiejętności: Absolwent potrafi
	1. identyfikować błędy żywieniowe, zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym DI2A_U04
	Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do
	1. systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W01 DI2A_W01 W02 DI2A_W02 U04 DI2A_U04 K01 DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu psychologii ogólnej
Treści programowe modułu	1.Podstawowe pojęcia z zakresu psychodietetyki charakterystyka ,definicje, rola psychodietetyki w zdrowiu i chorobie. 2.Zaburzenia odżywiania (anoreksja, bulimia, ortoreksja): kryteria diagnostyczne, źródła i przyczyny, psychologiczne funkcje jedzenia. 3. Znaczenie emocji w zaburzeniach odżywiania, 4.Stres i radzenie sobie ze stresem w kontekście zaburzeń odżywiania. 5.Komunikacja z pacjentem z zaburzeniami odżywiania. 6.Rodzaje wsparcia osób z zaburzeniami odżywiania. 7.Rola terapii rodzin w leczeniu zaburzeń odżywiania 8.Motywowanie pacjenta/klienta do zachowań prozdrowotnych. 9.Analiza własnej motywacji i kompetencji do pracy z pacjentem.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Ciborowska H., Rudnicka A. (2014). Dietetyka Żywienie zdrowego i chorego człowieka, Wydaw. Lek. PZWL2. 2. Gertig H., Przysławski J. Bromatologia. (2007). Zarys nauki o żywności i żywieniu. Warszawa: PZWL. 3. Heszen I., Sęk H. (2007). Psychologia zdrowia, Warszawa: PWN 4. Łuszczyńska A. (2004). Zmiana zachowań zdrowotnych; dlaczego dobre chęci nie wystarczają?, Gdańsk: GWP 5. Gawęcki J., Roszkowski W. (red).

	(2010).Żywienie człowieka a zdrowie publiczne. Warszawa: PWN 6. Heszen I., Życińska J (red). (2008). Psychologia zdrowia; w poszukiwaniu pozytywnych inspiracji, Warszawa: Wydawnictwo SWPS Academica 7. Jane O. (2011).Psychologia odżywiania się; Od zdrowych do zaburzonych zachowań żywieniowych, Kraków: WUJ 8. Łuszczyńska A. (2012). Nadwaga i otyłość, Warszawa: PWN 9. Smith L.W. (1998). Psychika i ciało, Warszawa: Prószyński i S-ka. 10. Brytek-Matera. (2008).Obraz ciała – obraz siebie. Wizerunek własnego ciała w ujęciu psychopsołecznym. Warszawa: Difin Literatura uzupełniająca: 11. Józefik B (2014). Kultura, ciało, (nie)jedzenie. Terapia. Perspektywa konstrukcjonistyczno-narracyjna w zaburzeniach odżywiania. Kraków: Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego. 12. Łuszczyńska A. (2007): Nadwaga i otyłość. Interwencje psychologiczne. Warszawa: PWN 15. Rollnick S., Miller WR., Butler Ch.(2014). Wywiad motywujący w opiece zdrowotnej. Warszawa: Wydawnictwo Academica
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład informacyjny, pokaz, film, wykład problemowy
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Kolokwium pisemne W01, W02 Dyskusja, kolokwium pisemne U04 Pytania problemowe K01
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Kolokwium pisemne W01, W02 (70%) Przygotowanie prezentacji U04 (30%) .
Bilans punktów ECTS	udział w wykładach: 16 godzin -0,64 ECTS -udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia: 2x1 godzin =2 godziny 0, 08 ECTS Razem godzimy kontankotwe 18godz /0,72 ECTS -przygotowanie do zaliczenia 5 godzin= 5godzin Łączny nakład pracy studenta to: 25 godzin, co odpowiada 1 punktowi ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach – 15 godz;; konsultacjach 1 godz; kolokwium: 2 godz.

13.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne** *Nutrition and dietary counseling*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osobyodpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Justyna Libera
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
Cel modułu	Przekazanie wiadomości z zakresu poradnictwa żywieniowego oraz zapoznanie studentów z modelami pracy z pacjentem w gabinecie dietetyka. Zaprezentowanie polskich i europejskich standardów w dietoterapii oraz strategii pracy z pacjentem, w oparciu o dowody naukowe (EBN).
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 – ma wiedzę dotyczącą prowadzenia poradnictwa żywieniowego i dietetycznego dostosowanego do różnych grup pacjentów
	W2 – ma pogłębioną wiedzę z zakresu indywidualnego i grupowego poradnictwa żywieniowego
	W3 – zna i rozumie obowiązujące rekomendacje dotyczące profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych oraz potrafi zaplanować dietoterapię
	Umiejętności:
	U1 – potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy, ocenić sposób żywienia oraz stan odżywienia pacjenta
	U2 – potrafi zidentyfikować błędy żywieniowe i wskazać możliwości ich skorygowania
	U3 – potrafi zaplanować żywienie dostosowane go wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego, zgodnie z aktualnymi rekomendacjami w tym zakresie
	Kompetencje społeczne:
	K1 - rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka i krytycznej jej oceny
	K2 – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne

Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 –DI2A_W02 W2 – DI2A_W07 W3 – DI2A_W03 U1 – DI2A_U04 U2 – DI2A_U02 U3 – DI2A_U03 K1 – DI2A_K01 K2 – DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Posiadanie wiedzy z zakresu żywienia człowieka, demografii oraz podstaw poradnictwa żywieniowego, umiejętność pracy z kalkulatorami dietetycznymi.
Treści programowe modułu	Wykłady: Zadania zawodowe dietetyka oraz uregulowania prawne. Etyka oraz kompetencje niezbędne do pracy w zawodzie. Zakładanie działalności dietetycznej. Wyposażenie gabinetu dietetycznego. Poradnictwo indywidualne i grupowe. Relacja pacjent-dietetyk. Poradnictwo żywieniowe zgodnie z rekomendacjami naukowymi (EBN). Ćwiczenia: Etyka w pracy dietetyka. Relacja dietetyk – pacjent. Rynek usług dietetycznych w Polsce. Opracowanie autorskiego wywiadu żywieniowego. Planowanie kompleksowej interwencji żywieniowej u pacjenta otyłego wg standardów PTD 2024..
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Obesitologia kliniczna pod red. Magdaleny Olszaneckiej-Gliniewicz, Wyd. Alfa-Medica Press, 2022. 2. Rekomendacje leczenia dietetycznego otyłości prostej u osób dorosłych. Stanowisko Polskiego Towarzystwa Dietetyki, Warszawa, 2024. Literatura uzupełniająca: Czasopisma branżowe (m.in. The European Journal of Obesity, Nutrients)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku, praca w modelu flipped classroom, prezentacje multimedialne, projekty, konsultacje
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1 , W2 i W3- ocena z egzaminu U1, U2 i U3- ocena pracy studenta na ćwiczeniach K1 i K2 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie

	Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, projekty ćwiczeniowe archiwizowane w formie cyfrowej, pisemny sprawdzian końcowy (egzamin) archiwizowany w formie papierowej.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Elementy mające wpływ na ocenę końcową: w 50% ocena ze sprawdzianu pisemnego (egzamin), w 50% ocena z pracy na zajęciach (sprawozdania)
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: – wykład (16 godz./0,64 ECTS) – ćwiczenia (16 godz./0,64 ECTS) – konsultacje (5 godz. /0,20 ECTS) – egzamin (3 godz. /0,12 ECTS) – Łącznie godziny kontaktowe 40 godz./1,6 ECTS Godziny niekontaktowe: – przygotowanie projektów i prezentacji multimedialnych (10 godz./0,40 ECTS) – studiowanie literatury (10 godz. /0,40 ECTS) – dokończenie projektów rozpoczętych na ćwiczeniach (10 godz./0,40 ECTS) – przygotowanie do egzaminu (5 godz. /0,2ECTS) – Łącznie godziny niekontaktowe 35 godz/1,4 ECTS Łączny nakład pracy studenta wynosi 75 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w wykładach (16 godz../0,64 ECTS) udział w ćwiczeniach (16 godz../0,64 ECTS) udział w konsultacjach (5 godz. /0,20 ECTS) egzamin (3 godz./0,12 ECTS) Łącznie 40 godz., co odpowiada 1,6 pkt. ECTS.

14.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Diagnostyka laboratoryjna** *Laboratory diagnostics*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne

Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1.44/1.56)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Urszula Pankiewicz
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z diagnostyką laboratoryjną w pracy dietetyka.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie organizację laboratorium diagnostycznego
	2. Zna w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące interpretacji wyników z zakresu diagnostyki laboratoryjnej oceniających stan zdrowia pacjenta.
	3. Zna i rozumie zasady prawidłowego oznaczania, transportowania i przechowywania materiału biologicznego.
	Umiejętności:
	1. Potrafi interpretować podstawowe wyniki parametrów hematologicznych, biochemicznych (gospodarki wodno-elektrolitowej, niedokrwistości, cukrzycy, chorób tarczycy, gospodarki lipidowej)
	2. Potrafi przygotować sprawozdanie z otrzymanych wyników w formie ustnej, graficznej czy w formie pisemnej
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów myśleć i działać w sposób pozwalający na osiągnięcie założonego celu
	2. Jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie diagnostyki laboratoryjnej w pracy dietetyka.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1- K_W06 W2- K_W06 W3 -K_W06 U1 -K_U03 U2- K_U03 K1 -K_K04 K2- K_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i	Znajomość podstaw analizy instrumentalnej,

dodatkowe	biochemii, chemii
Treści programowe modułu	W ramach modułu omawiane są podstawowe pojęcia stosowane w diagnostyce laboratoryjnej, rola diagnostyki laboratoryjnej i laboratoriów analitycznych w rozpoznawaniu i monitorowaniu l chorób, rodzaje materiału biologicznego i zasady jego prawidłowego, przechowywania i transportowania. Omawiane są błędy przedlaboratoryjne, laboratoryjne i zakresy wartości referencyjnych podstawowych parametrów biochemicznych. Omawiane są ilościowe i jakościowe parametry hematologiczne, gospodarka wodno- elektrolitowa, rodzaje niedokrwistości, parametry gospodarki lipidowej.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Ostrowska L., Orywal K., Stefańska E. Diagnostyka Laboratoryjna w dietetyce PZWL Warszawa 2023. 2. D. Parol, A. Dittfeld, Patrycja Pieszczek-Bober, Natalia Mogiłko Badania laboratoryjne w dietetyce ISBN 2024 r. Literatura uzupełniająca: 1. Najnowsze artykuły z czasopism naukowych z zakresu diagnostyki laboratoryjnej w dietetyce np. Wydawnictwo Lekarskie PZWL Warszawa, Polski Przegląd Nauk o Zdrowiu, European Journal of Internal Medicine
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1. Wykład 2. Ćwiczenia laboratoryjne.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Egzamin pisemny, ocena ze sprawdzianów W2. Egzamin pisemny, ocena ze sprawdzianów W3. Egzamin pisemny, ocena ze sprawdzianów U1. Sprawozdania pisemne z interpretacją wyników i wyciągnięciem wniosków U2.Sprawozdania pisemne z interpretacją wyników i wyciągnięciem wniosków K1 ocena pytań otwartych w dyskusjach K2 ocena pytań otwartych w dyskusjach Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: sprawdziany oraz egzamin archiwizowany w formie papierowej, sprawozdania oraz dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	50% z ćwiczeń/50% z egzaminu

Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe: - udział w wykładach –16 godz./0.64 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (16 godz./ 0.64 ECTS) -konsultacje (2 godz./0.08 ECTS) - egzamin (2 godz./0.08 ECTS) Łącznie 36 godz./1.44 ECTS Niekontaktowe: - przygotowanie do ćwiczeń – 7 godz./0,28 ECTS - dokończenie sprawozdań z ćwiczeń –2 godz./ 0.08 ECTS -studiowanie literatury 10 godz. /0.4 ECTS - przygotowanie do egzaminu – 20 godz. /0.8 ECTS Łącznie- 39 godz./1.56 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach –16 godz./0.64 ECTS - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych (16 godz./ 0.64 ECTS) -konsultacje (2 godz./0.08 ECTS) - egzamin (2 godz./0.08 ECTS) Łącznie 36 godz./1.44 ECTS

15.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Prawo żywnościowe** *Food law*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarna
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	1 (0,4/0,6)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. inż. Dariusz Kowalczyk, prof. UPL
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z najistotniejszymi unijnymi i krajowymi aktami prawnymi regulującymi zasady produkcji i obrotu żywnością oraz wykształcenie umiejętności ich prawidłowego stosowania w działalności gospodarczej sektora spożywczego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis	Wiedza:

zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	W1. Student zna i rozumie kluczowe wymagania prawne dotyczące produkcji i obrotu żywnością oraz podstawowe funkcje instytucji odpowiedzialnych za nadzór nad rynkiem żywności.
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi biegle wyszukiwać, analizować i interpretować przepisy prawa żywnościowego, wykorzystując w tym celu wiarygodne źródła, w tym oficjalne bazy aktów prawnych, a także systematycznie aktualizować i pogłębiać swoją wiedzę o obowiązujących regulacjach.
	U2. Student potrafi dokonać oceny zgodności stanu faktycznego w zakresie produkcji, obrotu i jakości żywności z obowiązującymi regulacjami prawa żywnościowego.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Student wykazuje gotowość do ponoszenia etycznej, zawodowej i społecznej odpowiedzialności za bezpieczeństwo i jakość żywności, aktywnie dążąc do ciągłego poszerzania swojej wiedzy w zakresie prawa żywnościowego i gwarantując jego rzetelne, świadome przestrzeganie w praktyce.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W08 U1 - DI2A_U07, DI2A_U08 U2 - DI2A_U05, DI2A_U08 K1 - DI2A_K01, DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	-
Treści programowe modułu	Pojęcie, przedmiot i źródła prawa żywnościowego. Wymagania w zakresie jakości zdrowotnej żywności i wymagania higieniczno-sanitarne w procesie produkcji i obrocie żywnością. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności (EFSA). System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF). Przepisy prawne regulujące dotyczące stosowania dodatków do żywności, wzbogacania żywności oraz suplementów diety. Nowa żywność. Sytuacja prawna żywności dla określonych grup. Powiadomienie o produktach wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu. Regulacje dotyczące znakowania żywności. Oświadczenia żywieniowe i zdrowotne. Wymagania dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rejestracja i zatwierdzanie zakładów żywieniowo-żywnościowych. Organy urzędowej kontroli żywności. Odpowiedzialność producentów za naruszenie przepisów prawa.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Akty prawne Unii Europejskiej z zakresu prawa żywnościowego (EUR-Lex) 2. Krajowe akty prawne z zakresu prawa żywnościowego (Internetowy System Aktów Prawnych – ISAP) Literatura uzupełniająca: 1. Komunikaty, przewodniki i wytyczne instytucji, organów i jednostek organizacyjnych Unii Europejskiej oraz krajowych odpowiedzialnych za nadzór nad rynkiem żywności. 2. Leśkiewicz K. (2020) Prawo żywnościowe. Wydawnictwo C.H. Beck.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, analiza przypadków, pokaz, dyskusja kierowana. W przypadku studentów, którzy nie mają usprawiedliwionej nieobecności lub opuścili zbyt wiele wykładów, pisemne zadanie wyrównawcze (referat polegający na uzupełnianiu luk w tekście na podstawie analizy samodzielnie wyszukanych przepisów prawa żywnościowego).
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – pisemne zaliczenie przedmiotu sprawdzające znajomość treści wykładów U1 - pytania problemowe lub otwarte w zaliczeniu pisemnym, wymagające analizy i interpretacji przepisów prawa żywnościowego U2 – pisemne zaliczenie przedmiotu sprawdzające znajomość treści wykładów K1 – pytania problemowe lub otwarte w zaliczeniu pisemnym, wymagające od studenta odniesienia się do etycznych, zawodowych i prawnych aspektów bezpieczeństwa i jakości żywności FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: prowadzący zajęcia odnotowuje obecność studentów na listach obecności, archiwizuje pisemne zaliczenia przedmiotu, kopie usprawiedliwień nieobecności i/lub zadania wyrównawcze (referaty) przygotowane przez studentów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Do pisemnego zaliczenia przedmiotu mogą przystąpić wyłącznie studenci, którzy spełniają jeden z poniższych warunków: (i) uczestniczyli we wszystkich wykładach przewidzianych programem, lub (ii) usprawiedliwili ewentualne nieobecności na wykładach odpowiednimi zaświadczeniami, lub (iii) w przypadku nieusprawiedliwionych nieobecności lub znacznej liczby

	nieobecności, nawet usprawiedliwionych, przygotowali referaty stanowiące formę rekompensaty za brak udziału w poszczególnych wykładach. Ocena końcowa z przedmiotu = 100% ocena z zaliczenia pisemnego.
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Kontaktowe - wykład (8 godz./0,32 ECTS) - konsultacje (2 godz./0,08 ECTS) Łącznie – 10 godz./0,4 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do zaliczenia przedmiotu (15 godz./0,6 ECTS) Łącznie 15 godz./0,6 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (8 godz./0,4 ECTS) - konsultacje (2 godz./0,08 ECTS) Łącznie 10 godz./0,4 ECTS

16.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Metodologia badań żywieniowych** *Methodology of nutrition research*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,76/1,24)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Monika Michalak-Majewska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem modułu jest wyposażenie studenta w umiejętność samodzielnego zestawiania i oceny badań żywieniowych w celu rewizji stosowanych i formułowania nowych zaleceń żywieniowych zgodnie z zasadami evidence-based medicine (evidence based health care).
Efekty uczenia się dla modułu to	Wiedza:

opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	1. Student zna i rozumie organizację, etapy i metodologię badań naukowych w zakresie medycyny/żywienia
	Umiejętności:
	1. Student potrafi weryfikować badania naukowe w oparciu o zasady evidence-based medicine (evidence based health care)
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W04 U1 – DI_U07 K1 – DI_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	podstawy dietetyki, żywienia człowieka, język angielski na poziomie min. podstawowym, podstawy statystyki, podstawy obsługi komputera
Treści programowe modułu	W ramach modułu student zapozna się z typami badań naukowych, procedurami i metodami badawczymi, co umożliwi mu poprawne ich zestawianie do analiz porównawczych, wykonywanych w oparciu o znajomość i umiejętność interpretacji wskaźników służących do opisu wyników badań
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. John W. Creswell, Projektowanie badań naukowych, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, 2013 2. Cezary Watala (red.), Badania i publikacje w naukach biomedycznych (tom 1 i 2), Wyd. Alfa Medica Press, 2011 Literatura uzupełniająca: 1. Gawęcki J., Roszkowski J. „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne” tom 3, PWN, 2023
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, pogadanka, opis • Metody problemowe m.in. dyskusja, burza mózgów • Metody aktywizujące m.in. przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia, pokaz, projekt • Metody programowane (komputer)
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – ocena zaliczenia końcowego U1 - ocena z projektów K1 - ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: zaliczenia archiwizowanie w

	formie papierowej; prace projektowe archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej, dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 50% ocena z zaliczenia pisemnego + 40% ocena z ćwiczeń + 10 % ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym Ocena z ćwiczeń = ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych 100%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe - wykład (8 godz./0,32 ECTS), - ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 19 godz./0,76 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS), - przygotowanie do zaliczenia końcowego (10 godz./0,4 ECTS), - studiowanie literatury (11 godz./0,44 ECTS) Łącznie 31 godz./1,24 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (8 godz./0,32 ECTS), - ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 19 godz./0,76 ECTS

17.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 1:** Etnodietetyka *Ethnodietetics*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (0,76/2,24)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Monika Michalak-Majewska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia

	Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie informacji z zakresu etnodietetyki w kontekście wpływu kultury i religii na kreowanie zachowań żywieniowych różnych grup ludności
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie kulturowe i religijne podstawy zachowania człowieka z uwzględnieniem jego przynależności religijnej
	Umiejętności:
	1. Student potrafi zaplanować żywienie z uwzględnieniem produktów typowych dla członków różnych grup wyznaniowych dostosowane do stanu organizmu
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia z uwzględnieniem wzorów żywieniowych właściwych dla różnych grup wyznaniowych
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W02 U1 – DI_U02 K1 – DI_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, demografia i epidemiologia żywieniowa
Treści programowe modułu	Wzór, zachowania i nawyki żywieniowe, kulturowe funkcje żywności, rola wybranych religii w kształtowaniu zachowań żywieniowych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 2. Ostrowska L., „Dietetyka: kompendium”, PZWL, 2022 3. Ciborowska H., Ciborowski A. „Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka”, PZWL, 2022 Literatura uzupełniająca: 4. Gawęcki J., Roszkowski J. „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne” tom 3, PWN, 2023 5. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Warszawa, 2024
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium, ćwiczenia praktyczne, projekt
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – ocena zaliczenia końcowego U1 - ocena z projektów K1 - ocena pytania otwartego na zaliczeniu

	końcowym Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: zaliczenia archiwizowanie w formie papierowej; prace projektowe archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej, dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 50% ocena z zaliczenia pisemnego + 40% ocena z ćwiczeń + 10 % ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym Ocena z ćwiczeń = ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych 100%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe - wykład (8 godz./0,32 ECTS), - ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 19 godz./0,76 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do zajęć (20 godz./0,8 ECTS), - przygotowanie do zaliczenia końcowego (20 godz./0,8 ECTS), - studiowanie literatury (16 godz./0,64 ECTS) Łącznie 56 godz./2,24 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (8 godz./0,32 ECTS), - ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 19 godz./0,76 ECTS

17.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 1:** Planowanie i przygotowywanie potraw dietetycznych *Planning and preparing dietary meals*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na	3 (0,76/2,24)

kontaktowe/niekontaktowe	
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Monika Michalak-Majewska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Roślinnego i Gastronomii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami z zakresu planowania i przygotowywania potraw dietetycznych w kontekście współczesnych potrzeb i zmian na rynku żywności
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie wytyczne w zakresie planowania żywienia dietetycznego z uwzględnieniem rekomendowanych i przeciwwskazanych grup środków spożywczych oraz zalecanych technik kulinarnych
	Umiejętności:
	1. Student potrafi zaplanować żywienie zgodne z wymogami dietetycznego sposobu żywienia i dostosowane do stanu odbiorcy
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do właściwego zaplanowania sposobu żywienia (techniki obróbki, surowce i dodatki) stosownie do stanu zdrowia odbiorcy
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI_W01 U1 – DI_U03 K1 – DI_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, demografia i epidemiologia żywieniowa
Treści programowe modułu	Zagadnienia dotyczące planowania potraw dietetycznych, uwzględniających wymogi diet leczniczych i eliminacyjnych, dobór metod kulinarnych, surowców i potraw rekomendowanych, planowanie jadłospisów, również na potrzeby cateringu dietetycznego
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 3. Wieczorek-Chełmińska Z. „Nowoczesna dietetyczna książka kucharska”, PZWL, 2014 4. Ciborowska H., Ciborowski A. „Dietetyka: żywienie zdrowego i chorego człowieka”, PZWL, 2022 Literatura uzupełniająca: 6. Gawęcki J., Roszkowski J. „Żywienie człowieka a zdrowie publiczne” tom 3, PWN, 2023 7. Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H.

	(red.) „Normy żywienia dla populacji Polski", Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego, Warszawa, 2024
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną i elementami konwersatorium, ćwiczenia praktyczne, projekt
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – ocena zaliczenia końcowego U1 - ocena z projektów K1 - ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: zaliczenia archiwizowanie w formie papierowej; prace projektowe archiwizowane w formie papierowej lub elektronicznej, dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = 50% ocena z zaliczenia pisemnego + 40% ocena z ćwiczeń + 10 % ocena pytania otwartego na zaliczeniu końcowym Ocena z ćwiczeń = ocena przygotowania i prezentacji zadań projektowych 100%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe - wykład (8 godz./0,32 ECTS), - ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 19 godz./0,76 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do zajęć (20 godz./0,8 ECTS), - przygotowanie do zaliczenia końcowego (20 godz./0,8 ECTS), - studiowanie literatury (16 godz./0,64 ECTS) Łącznie 56 godz./2,24 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (8 godz./0,32 ECTS), - ćwiczenia (8 godz./0,32 ECTS), - konsultacje (3 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 19 godz./0,76 ECTS

18.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 2:** Strategie żywieniowe w różnych dyscyplinach sportowych *Nutritional strategies in different sports disciplines*
Język wykładowy	polski

Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,76/1,24)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Maciej Nastaj
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentowi wiedzy dotyczącej zróżnicowanych strategii żywieniowych stosowanych w wybranych dyscyplinach sportowych oraz ich wpływu na zdolności wysiłkowe i regenerację organizmu
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie rolę strategii żywieniowych i suplementacyjnych wspomagających organizm podczas zwiększonego wysiłku fizycznego oraz ich znaczenie dla wydolności, regeneracji i adaptacji treningowej.
	Umiejętności:
	1.Student potrafi dobierać i planować postępowanie suplementacyjne odpowiednio do rodzaju aktywności fizycznej oraz indywidualnych potrzeb organizmu.
	2.Student potrafi rozwijać własne kompetencje zawodowe poprzez samokształcenie i aktualizowanie wiedzy z zakresu dietetyki sportowej.
	3.Student potrafi prowadzić edukację żywieniową oraz udzielać porad dotyczących racjonalnego i bezpiecznego stosowania suplementacji u osób aktywnych fizycznie.
	Kompetencje społeczne:
	1.Student jest gotów do odpowiedzialnego i etycznego wykonywania zadań zawodowych związanych z poradnictwem żywieniowym oraz promocją zdrowego stylu życia.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	DI_W01, DI_W03, DI_U02, DI_U03, DI_U06, DI_U07, DI_K01, DI_K02, DI_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy

Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści programowe modułu	Tematyka wykładów: 1. Podstawy planowania strategii żywieniowych w różnych sportach (siłowe, sylwetkowe, wytrzymałościowe, szybkościowe, zespołowe i walki) 2. Strategie żywieniowe w sportach rekreacyjnych i amatorskich 3. Nowoczesne trendy i kontrowersje w żywieniu sportowym (dieta ketogeniczna, wegetariańska, wegańska i fleksitariańska w sporcie) 4. Niedozwolone wspomaganie w sporcie, a negatywne skutki dla zdrowia Tematyka ćwiczeń: 1 .Opracowanie oraz prezentacja indywidualnego planu żywienia i suplementacji diety dla osób uprawiających sport siłowy. 2. Opracowanie oraz prezentacja indywidualnego planu żywienia i suplementacji diety dla osób uprawiających sport wytrzymałościowy. 3. Przygotowanie i degustacja odżywek wysokobiałkowych, węglowodanowych (zajęcia pokazowe).
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Anita Bean (2019, wydanie polskie) – Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik (dostępna w bibliotece UP) Literatura uzupełniająca: 2.Justyna Mizera & Krzysztof Mizera (2019) – Żywienie młodego sportowca.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych, obrona projektu diety, prezentacja, dyskusja, wykład.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się: W1– pisemny egzamin / ocena egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianów, ocena zadania U1, U2, U3 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia K1 – zachowanie i aktywność na zajęciach / obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy,

	archiwizowanie w formie papierowej, projekty diet specjalistycznych, dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 60% + 40% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - wykład (8 godz./0,32 ECTS) - ćwiczenia lab. (6 godz./0,24 ECTS) - ćwiczenia aud. (2 godz./0,08 ECTS) - konsultacje (5 godz./0,2 ECTS) Łącznie 19 godz./0,76 ECTS Godziny niekontaktowe: - przygotowanie do zaliczenia (31 godz./ 1,24 ECTS) Łącznie - 50 godz./ 2 ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (8 godz./0,32 ECTS) - ćwiczenia lab. (6 godz./0,24 ECTS) - ćwiczenia aud. (2 godz./0,08 ECTS) - konsultacje (5 godz./0,2 ECTS)

18.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 2:** Środki wspomagające aktywność fizyczną *Supplements in suport of physical activity*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,76/1,24)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr inż. Jagoda Szafrańska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia

	Zwierzęcego
Cel modułu	Celem modułu jest przekazanie studentowi wiedzy na temat metod i środków wspierających aktywność fizyczną oraz poprawę zdolności wysiłkowych u sportowców i osób podejmujących regularną aktywność fizyczną.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1 Student zna i rozumie mechanizmy dozwolonego wspomagania wysiłku fizycznego oraz znaczenie substancji ergogenicznych w żywieniu osób aktywnych fizycznie, wynikające ze specyfiki i intensywności obciążeń treningowych.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi opracować indywidualny plan suplementacji diety dostosowany do rodzaju dyscypliny sportowej oraz poziomu aktywności fizycznej.
	2. Student potrafi udzielać porad oraz prowadzić konsultacje dotyczące racjonalnej i bezpiecznej suplementacji diety osób aktywnych fizycznie.
	3. Student potrafi stale rozwijać własne kompetencje zawodowe i poszerzać wiedzę z zakresu wykonywanej profesji.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do odpowiedzialnego i etycznego wykonywania działań związanych z poradnictwem żywieniowym oraz ponoszenia odpowiedzialności zawodowej i społecznej.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	DI_W01, DI_W03, DI_U02, DI_U04, DI_U06, DI_U08, DI_K01, DI_K02, DI_K04,
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	
Treści programowe modułu	Tematyka wykładów: 1. Suplementy tłuszczowe 2. Co zrobić, aby podnieść próg mleczanowy? 3. Jak skutecznie spalić tkankę tłuszczową i utrzymać ten stan? 4. Nawodnienie i elektrolity jako element wspomagania wysiłku 5. Substancje pobudzające i wspomagające koncentrację 6. Bezpieczeństwo, prawo i etyka stosowania środków wspomagających 7. Niedozwolone wspomaganie w sporcie, a negatywne skutki dla zdrowia

	Tematyka ćwiczeń 1. Opracowanie i prezentacja indywidualnego programu żywieniowo-suplementacyjnego dla osób uprawiających dyscypliny siłowe 2. Opracowanie i prezentacja indywidualnego programu żywieniowo-suplementacyjnego dla osób uprawiających dyscypliny wytrzymałościowe 3. Przygotowanie oraz sensoryczna ocena odżywek wysokobiałkowych i wysokowęglowodanowych w ramach zajęć praktycznych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Anita Bean (2019, wydanie polskie) – Żywienie w sporcie. Kompletny przewodnik Literatura uzupełniająca: 2.Justyna Mizera & Krzysztof Mizera (2023) – Regulacja masy ciała w sporcie. (dostępna w bibliotece UP)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	ćwiczenia laboratoryjne, ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych, obrona projektu diety, prezentacja, dyskusja, wykład.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się: W1– pisemny egzamin / ocena egzaminu pisemnego, ocena ze sprawdzianów, ocena zadania U1, U2, U3 – ocena sprawdzianów, ocena zadania projektowego, ocena wystąpienia K1 – zachowanie i aktywność na zajęciach / obserwacja i ocena pracy w grupie oraz indywidualnej aktywności na zajęciach Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej, projekty diet specjalistycznych, dziennik prowadzącego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 60% + 40% ocena z ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - wykład (8 godz./0,32 ECTS) - ćwiczenia lab. (6 godz./0,24 ECTS) - ćwiczenia aud. (2 godz./0,08 ECTS) - konsultacje (5 godz./0,2 ECTS) Łącznie 19 godz./0,76 ECTS

	Godziny niekontaktowe: - przygotowanie do zaliczenia (31 godz./ 1,24 ECTS) Łącznie - 50 godz./ 2 ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykład (8 godz./0,32 ECTS) - ćwiczenia lab. (6 godz./0,24 ECTS) - ćwiczenia aud. (2 godz./0,08 ECTS) - konsultacje (5 godz./0,2 ECTS)

19.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 3** Procesy technologiczne a wartość odżywcza żywności *Technology processes and nutritional value of food*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,76/1,24)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. inż. Marzena Włodarczyk-Stasiak, prof. UPL
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z procesami technologicznymi i obróbką kulinarną żywności oraz ich wpływem na wartość odżywczą żywności.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące żywności i jej składników wykorzystywanych do komponowania różnych diet
	2. Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia dotyczące indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej
	Umiejętności:

	1.Potrafi ocenić jakość żywności wykorzystując wiedzę z zakresu produkcji żywności
	2. Potrafi zaplanować i poprowadzić zaawansowaną edukację żywieniową indywidualną i grupową
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne oraz produkcję żywności wysokiej jakości
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W01; W2 - DI2A_W07; U1 - DI2A_U05; U2 - DI2A_U01; K1 - DI2A_K02;
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Biochemia, Ogólna technologia żywności
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują zagadnienia z zakresu: zmian zachodzących w żywności pod wpływem procesów technologicznych (magazynowania, mycia, rozdrabniania, gotowania, pieczenia, duszenia, smażenia, mrożenia, suszenia, zagęszczania); wpływu czynników fizykochemicznych na surowiec i produkt; omówienia wpływu wymienionych procesów na wartość odżywczą produktu spożywczego. Ćwiczenia obejmują: ocenę wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów spożywczych, dobór obróbki kulinarnej/procesu technologicznego w zależności od surowca i przygotowywanego produktu a otrzymaniem produktu o oczekiwanej wartości odżywczej i walorach smakowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura zalecana: Pijanowski E., Dłużewski M., Dłużewska A. Ogólna Technologia Żywności, WNT, 2010. Sikorski Z.E. (red): Chemia żywności. Odżywcze i zdrowotne właściwości składników żywności, WNT 2007. Literatura uzupełniająca: Instrukcje do ćwiczeń. Kunachowicz H., Nadolna I., Iwanow K.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. Wydaw. Lekarskie PZWL, 2005.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład, ćwiczenia laboratoryjne doświadczalne, wykonanie i prezentacja projektu
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych	W1, W2- Zaliczenie treści wykładowych – forma pisemna

efektów uczenia się	U1, U2-Sprawozdania z ćwiczeń – forma pisemna K1-Przygotowanie i prezentacja referatu – forma ustna
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z pisemnego zaliczenia, (60%) Ocena z ćwiczeń 40% (w tym: ocena prezentacji z dyskusją 30 %, wykonanie ćwiczeń i sprawozdań 10%)
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w wykładach – 8 godz./0,32 ECTS, - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 2 +6 godz.=8 godz./0,32 ECTS - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 3 godz.,/0,12 ECTS Co odpowiada 19 godzinom kontaktowym, 0,76 pkt ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie do ćwiczeń laboratoryjnych - 8 godz./ 0,32 ECTS - przygotowanie do zaliczenia -23 godz./0,92 ECTS Co odpowiada 31 godzinom niekontaktowym, 1,24 pkt ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – (5 godz.+10 godz.) = 15 godz. - udział w konsultacjach związanych z przygotowaniem do zaliczenia – 5 godz. - obecność na egzaminie – 2.

19.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 3** Analiza sensoryczna *Sensory analysis*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,64/1,36)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Monika Sujka, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności

Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów ze sposobem rekrutacji i selekcji kandydatów do panelu sensorycznego, warunkami przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej oraz podstawowymi metodami badawczymi stosowanymi w analizie sensorycznej żywności.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie jak skład produktu i różnego rodzaju procesy przetwórcze wpływają na jakość sensoryczną żywności.
	2. Student zna i rozumie podstawy teoretyczne oraz zastosowanie podstawowych metod analizy sensorycznej
	Umiejętności:
	1. Student potrafi dobrać metodę badawczą stosownie do założonego celu analizy oraz ocenianego produktu, pobrać próbę i samodzielnie wykonać analizę, a także zinterpretować wyniki pomiaru
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do właściwej organizacji pracy swojej i grupy, w której pracuje, w społeczności akademickiej i poza nią
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W01 W2 - DI2A_W01 U1 – DI2A_U08 K1 - DI2A_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Fizjologia człowieka, podstawy analizy statystycznej
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje podstawy teoretyczne i zastosowanie metod analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności, charakterystykę warunków przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej (laboratorium analizy sensorycznej, dobór metody i organizacja badań, reprezentatywność i przygotowanie próbek), rekrutację i szkolenie zespołu oceniającego (wrażliwość sensoryczna i czynniki na nią wpływające), kryteria wyboru osób do panelu sensorycznego, czynniki wpływające na jakość sensoryczną żywności oraz metody statystyczne stosowane w analizie sensorycznej. Ćwiczenia obejmują testy sprawdzające wrażliwość sensoryczną kandydatów do zespołu oceniającego, zapoznanie się z podstawowymi metodami analizy sensorycznej (na przykładzie wybranych produktów spożywczych), zasadami przygotowania próbek do analizy w oparciu o odpowiednie normy,

	konstruowanie przykładowej ankiety konsumenckiej oraz interpretację otrzymanych wyników.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Babicz-Zielińska E., Rybowska A., Obniska W. Sensoryczna ocena jakości żywności. Wydawnictwo Akademii Morskiej w Gdyni, Gdynia, 2016. Literatura zalecana: 2. N. Baryłko-Pikielna, I. Matuszewska. Sensoryczne badania żywności. Podstawy-metody-zastosowania. Wydawnictwo Naukowe PTTŻ. Kraków, 2009.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – praca pisemna. W2 – praca pisemna. U1 – ocena wykonania sprawozdania. K1 – aktywność na zajęciach. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace końcowe archiwizowanie w formie papierowej, sprawozdania, dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – 100% oceny końcowej
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład – 8 godz. (0,32 ECTS), ćwiczenia – 8 godz. (0,32 ECTS), Razem godziny kontaktowe 16 godz/ 0,64ECTS przygotowanie do zajęć – 8 godz. (0,32 ECTS), przygotowanie do zaliczenia – 26 godz. (1,04 ECTS) Razem godziny niekontaktowe 34 godz/ 1,36ECTS Razem 50 godz. (2 ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 8 godz.; w ćwiczeniach – 8 godz.;

19.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 3** Analiza sensoryczna *Sensory analysis*
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	studia drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na	2 (0,64/1,36)

kontaktowe/niekontaktowe	
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Monika Sujka, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Analizy i Oceny Jakości Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów ze sposobem rekrutacji i selekcji kandydatów do panelu sensorycznego, warunkami przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej oraz podstawowymi metodami badawczymi stosowanymi w analizie sensorycznej żywności.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie jak skład produktu i różnego rodzaju procesy przetwórcze wpływają na jakość sensoryczną żywności.
	2. Student zna i rozumie podstawy teoretyczne oraz zastosowanie podstawowych metod analizy sensorycznej
	Umiejętności:
	1. Student potrafi dobrać metodę badawczą stosownie do założonego celu analizy oraz ocenianego produktu, pobrać próbę i samodzielnie wykonać analizę, a także zinterpretować wyniki pomiaru
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do właściwej organizacji pracy swojej i grupy, w której pracuje, w społeczności akademickiej i poza nią
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W01, DI2A_W06 W2 - DI2A_W01, DI2A_W06 U1 – DI2A_U08 K1 - DI2A_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, Fizjologia człowieka, podstawy analizy statystycznej
Treści programowe modułu	Wykład obejmuje podstawy teoretyczne i zastosowanie metod analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności, charakterystykę warunków przeprowadzenia poprawnej oceny sensorycznej (laboratorium analizy sensorycznej, dobór metody i organizacja badań, reprezentatywność i przygotowanie próbek), rekrutację i szkolenie zespołu oceniającego (wrażliwość sensoryczna i czynniki na nią wpływające), kryteria wyboru osób do panelu sensorycznego, czynniki wpływające na jakość sensoryczną żywności oraz metody statystyczne stosowane w analizie sensorycznej. Ćwiczenia obejmują testy sprawdzające wrażliwość

	sensoryczną kandydatów do zespołu oceniającego, zapoznanie się z podstawowymi metodami analizy sensorycznej (na przykładzie wybranych produktów spożywczych), zasadami przygotowania próbek do analizy w oparciu o odpowiednie normy, konstruowanie przykładowej ankiety konsumenckiej oraz interpretację otrzymanych wyników.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Literatura obowiązkowa: 1H. Heymann, H. T. Lawless. Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices. Springer-Verlag New York Inc., 2016 Literatura zalecana: 2.G. V. Civille. Sensory Evaluation Techniques. Apple Academic Press Inc., 2016
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, wykonywanie doświadczeń, prezentacja i interpretacja wyników doświadczeń, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – praca pisemna. W2 – praca pisemna. U1 – ocena wykonania sprawozdania. K1 – aktywność na zajęciach. Formy dokumentowania osiągniętych wyników: prace końcowe archiwizowanie w formie papierowej, sprawozdania, dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena z ćwiczeń – 100% oceny końcowej
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: wykład – 8 godz. (0,32 ECTS), ćwiczenia – 8 godz. (0,32 ECTS), Razme godziny kontaktowe 16 godz/ 0,64ECTS przygotowanie do zajęć – 8 godz. (0,32 ECTS), przygotowanie do zaliczenia – 26 godz. (1,04 ECTS) Razme godziny niekontaktowe 34 godz/ 1,36 ECTS Razem 50 godz. (2 ECTS)
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Udział w wykładach – 8 godz.; w ćwiczeniach – 8 godz.;

20.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 4:** Żywienie dziecka chorego *Nutrition in Pediatric Diseases*
Język wykładowy	polski

Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,68/1,32)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Alicja Skrzypek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest rozwinięcie zaawansowanych kompetencji w zakresie klinicznego postępowania żywieniowego u dzieci z różnymi jednostkami chorobowymi poprzez doskonalenie umiejętności oceny stanu odżywienia, interpretacji danych klinicznych, planowania i monitorowania terapii żywieniowej oraz krytycznej analizy aktualnych wytycznych i wyników badań naukowych. Moduł przygotowuje do podejmowania samodzielnych decyzji dietetycznych oraz efektywnej współpracy w interdyscyplinarnym zespole terapeutycznym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie patofizjologiczne uwarunkowania zaburzeń stanu odżywienia u dzieci oraz zasady planowania i monitorowania terapii żywieniowej w ostrych i przewlekłych jednostkach chorobowych wieku rozwojowego.
	2. Student zna i rozumie współczesne standardy i rekomendacje dotyczące żywienia klinicznego dzieci, w tym zasady kwalifikacji do żywienia doustnego, enteralnego i pozajelitowego oraz monitorowania skuteczności leczenia żywieniowego zgodnie z aktualnymi wytycznymi naukowymi.
	3. Student posiada pogłębioną wiedzę dotyczącą metod oceny stanu odżywienia dziecka, interpretacji wyników badań laboratoryjnych, antropometrycznych oraz dokumentacji medycznej wykorzystywanych w planowaniu postępowania dietetycznego.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi przeprowadzić kompleksową ocenę stanu odżywienia dziecka chorego, zinterpretować wyniki badań klinicznych oraz sformułować diagnozę dietetyczną.
	2. Student potrafi opracować, wdrożyć i monitorować indywidualny plan leczenia

	żywieniowego dziecka z uwzględnieniem wieku, jednostki chorobowej, stanu klinicznego oraz aktualnych rekomendacji.
	3. Student potrafi krytycznie analizować aktualne wytyczne kliniczne oraz wyniki badań naukowych z zakresu żywienia dzieci chorych i wykorzystywać je w podejmowaniu decyzji dietetycznych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do systematycznego aktualizowania wiedzy z zakresu żywienia klinicznego dzieci oraz wykorzystywania zasad medycyny opartej na dowodach w praktyce zawodowej.
	2. Student jest gotów do odpowiedzialnej współpracy z interdyscyplinarnym zespołem terapeutycznym oraz prowadzenia postępowania dietetycznego zgodnie z zasadami etyki zawodowej i z poszanowaniem dobra dziecka oraz jego rodziny.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 DI2A_W05, DI2A_W06 W2 DI2A_W03, DI2A_W05, DI2A_W06 W3 DI2A_W05, DI2A_W06 U1 DI2A_U02, DI2A_U03 U2 DI2A_U03, DI2A_U04 U3 DI2A_U07, DI2A_U08 K1 DI2A_K01 K2 DI2A_K02, DI2A_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: Anatomia i fizjologia człowieka, biochemia, żywienie człowieka, dietetyka pediatryczna, dietoterapia, interwencja żywieniowa, ocena stanu odżywienia, patofizjologia. Wymagania dodatkowe: Umiejętność analizy dokumentacji medycznej, interpretacji podstawowych wyników badań laboratoryjnych, korzystania z piśmiennictwa naukowego oraz pracy zgodnie z zasadami medycyny opartej na dowodach (EBM).
Treści programowe modułu	Zaawansowana ocena stanu odżywienia dziecka chorego. Leczenie żywieniowe dzieci z chorobami wielonarządowymi. Specjalistyczna dietoterapia w wybranych jednostkach chorobowych wieku rozwojowego. Żywienie medyczne dzieci - doustne, enteralne i pozajelitowe. Nowoczesne kierunki rozwoju żywienia klinicznego dzieci. Interpretacja dokumentacji medycznej i ocena stanu odżywienia dziecka. Planowanie leczenia żywieniowego u dzieci hospitalizowanych. Dobór i monitorowanie żywienia

	enteralnego i pozajelitowego. Opracowanie kompleksowego planu postępowania dietetycznego na podstawie studiów przypadków. Krytyczna analiza wytycznych klinicznych oraz publikacji naukowych z zakresu żywienia dzieci chorych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Notatki z wykładów. 2. Szajewska H., Horvath A. (red.) Żywienie i leczenie żywieniowe dzieci i młodzieży. Wyd. II, Medycyna Praktyczna, Kraków, 2024. 3. Czerwonogrodzka-Senczyna A., Brzeziński M. (red.) Dietetyka pediatryczna. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2025. Literatura uzupełniająca: 1. Ciborowska H., Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL, Warszawa, 2020. 2. Mehta N.M., Corkins M.R., Lyman B. i wsp. ASPEN Pediatric Nutrition Support Core Curriculum. 3rd ed., American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN), Silver Spring, 2022.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	– wykład konwersatoryjny, – analiza przypadków klinicznych (PBL), – wykonanie i dyskusja zadań projektowych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W: zaliczenie pisemne (test) U: sprawozdanie pisemne z realizacji powierzonych zadań, projekt; K: praca indywidualna oraz grupowa na zajęciach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów: – zaliczenie pisemne, – sprawozdania z ćwiczeń, – projekt grupowy, – dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Elementy mające wpływ na ocenę końcową: 50% ocena z pisemnego zaliczenia 50% ocena z ćwiczeń (sprawozdania, projekt).
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe 0,7 ECTS: -udział w wykładach -8 godz.,/0,32 ECTS -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych 8 godz.,/0,32 ECTS -udział w konsultacjach 1 godz.,0,04 ECTS - Razem 17 godz./ 0,68 ECTS Godziny niekontaktowe 1,3 ECTS: -przygotowanie do zajęć i zaliczenia -12 godz.,/0,48

	ECTS -studiowanie literatury przedmiotu - 8 godz./,0,32 ECTS -opracowanie sprawozdań - 8 godz., /0,32 ECTS -przygotowanie projektu - 5 godz./0,2 ECTS Razem 33 godz./0,32 ECTS 1,32 Łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 pkt ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-8 godz. - udział w konsultacjach – 1 godz.

20.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 4:** Nietolerancje i alergie pokarmowe *Food intolerances and allergies*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	I
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,68/1,32)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Alicja Skrzypek
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z planowaniem i prowadzeniem postępowania dietetycznego u pacjentów z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi w oparciu o wiedzę z zakresu etiopatogenezy, diagnostyki oraz aktualnych zaleceń żywieniowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza: 1. Student zna i rozumie mechanizmy powstawania, klasyfikację oraz obraz kliniczny alergii i nietolerancji pokarmowych, uwzględniając ich wpływ na stan odżywienia i zdrowie pacjenta.

	2. Student zna i rozumie współczesne metody diagnostyki alergii i nietolerancji pokarmowych oraz zasady interpretacji ich wyników w kontekście planowania postępowania dietetycznego.
	3. Student zna i rozumie zasady prowadzenia diet eliminacyjnych, możliwości profilaktyki niedoborów pokarmowych oraz aktualne rekomendacje żywieniowe dotyczące pacjentów z alergiami i nietolerancjami pokarmowymi.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy, zidentyfikować problemy żywieniowe pacjenta z alergią lub nietolerancją pokarmową oraz dokonać oceny sposobu żywienia.
	2. Student potrafi opracować i uzasadnić indywidualny plan żywienia dla pacjenta z alergią lub nietolerancją pokarmową, uwzględniając wiek, stan fizjologiczny, stan odżywienia oraz wyniki diagnostyczne.
	3. Student potrafi prowadzić edukację żywieniową pacjentów i ich rodzin dotyczącą stosowania diet eliminacyjnych, zapobiegania zanieczyszczeniom krzyżowym oraz prawidłowego doboru produktów spożywczych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do systematycznego poszerzania swojej wiedzy z zakresu alergii i nietolerancji pokarmowych oraz wykorzystywania aktualnych dowodów naukowych w praktyce dietetycznej.
	2. Student jest gotów do odpowiedzialnego i etycznego prowadzenia poradnictwa dietetycznego oraz współpracy z pacjentem i członkami zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki żywieniowej.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 DI2A_W01, DI2A_W02 W2 DI2A_W03, DI2A_W06 W3 DI2A_W03, DI2A_W05 U1 DI2A_U02, DI2A_U04 U2 DI2A_U03, DI2A_U04 U3 DI2A_U01, DI2A_U05 K1 DI2A_K01 K2 DI2A_K02, DI2A_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne: Fizjologia żywienia człowieka, Patofizjologia kliniczna, Immunologia,

	Mikrobiota człowieka, Żywienie kliniczne, Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne, Diagnostyka laboratoryjna. Wymagania dodatkowe: Student potrafi korzystać z baz danych i literatury naukowej, w tym publikacji anglojęzycznych, oraz posiada umiejętność krytycznej analizy piśmiennictwa naukowego. Wskazana jest znajomość podstaw prawa żywnościowego dotyczącego znakowania żywności i alergenów oraz gotowość do aktywnego uczestnictwa w zajęciach i pracy zespołowej.
Treści programowe modułu	Rodzaje alergii pokarmowych i i ich etiopatogeneza. Mechanizmy nietolerancji pokarmowych. Diagnostyka alergii i nietolerancji pokarmowych. Alergeny pokarmowe i znakowanie żywności. Alergie pokarmowe u niemowląt, dzieci i osób dorosłych. Postępowanie dietetyczne w alergiach pokarmowych i w nietolerancjach pokarmowych. Nietolerancje i alergie w wybranych jednostkach chorobowych. Mikrobiota jelitowa a rozwój alergii pokarmowych. Nowoczesne kierunki terapii. Suplementacja w dietach eliminacyjnych. Edukacja pacjenta i bezpieczeństwo żywieniowe, analiza najnowszych rekomendacji.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Notatki z wykładów. 2. Kostecka M. (red.) Nietolerancje i alergie pokarmowe - przyczyny, diagnostyka i postępowanie żywieniowe, Wyd. UPL, 2021. 3.Jarosz M. (red.) Alergie pokarmowe. Wyd. Lekarskie PZWL Sp., Warszawa, 2025. Literatura uzupełniająca: 1. World Allergy Organization (WAO). Aktualne wytyczne dotyczące diagnostyki i leczenia alergii pokarmowej (wydania po 2023 r.). 2. Meyer R. (red.) Food allergy - A holistic approach to dietary management. Pediatric Allergy and Immunology, 2023.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	– wykład konwersatoryjny, – prezentacje multimedialne, – analiza przypadków klinicznych (PBL), – wykonanie i dyskusja zadań projektowych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W: zaliczenie pisemne (test) U: sprawozdanie pisemne z realizacji powierzonych zadań, prezentacja multimedialna, projekt;

	K: praca indywidualna oraz grupowa na zajęciach. Formy dokumentowania osiągniętych efektów: – zaliczenie pisemne, – sprawozdania z ćwiczeń, – prezentacja multimedialna, – projekt grupowy, – dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Elementy mające wpływ na ocenę końcową: 50% ocena z pisemnego zaliczenia 50% ocena z ćwiczeń (sprawozdania, prezentacja, projekt).
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe : -udział w wykładach -8 godz.,/0,32 ECTS -udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych 8 godz.,/0,32 ECTS -udział w konsultacjach 1 godz.,/0,04 ECTS Razem 17 godz. /0,68 ECTS Godziny niekontaktowe -przygotowanie do zajęć i zaliczenia -10 godz.,/0,4 ECTS -studiowanie literatury przedmiotu - 8 godz.,/0,32 ECTS -opracowanie sprawozdań - 8 godz., /0,32 ECTS -przygotowanie prezentacji i projektu - 7 godz. Razem 33 godz/ 1,32 ECTS. Łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 pkt ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 8 godz. - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych -8 godz. - udział w konsultacjach – 1 godz.

21.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - domy pomocy społecznej, oddziały opieki paliatywnej** *Professional practice - social welfare homes, palliative care units*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia

Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,84/0,16)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prodziekan Wydziału
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady obowiązujące przy układania diet dla różnych grup ludności
	W2. Zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	Umiejętności:
	U1. Potrafi planować jadłospisy indywidualne i zbiorowe z uwzględnieniem uwarunkowań placówki
	U2. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i stanu zdrowia pacjenta
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W03 W2: DI2A_W01 U1: DI2A_U01 U2: DI2A_U03, DI2A_U01 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02, DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka, Demografia i epidemiologia żywieniowa, Prawo żywnościowe, zagadnienia z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego

Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo-leczniczych i hospicjach. Zdobywa pogłębioną wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw, takich jak HACCP, GHP, dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z założeniami najczęściej występujących diet w tego typu placówkach. Zdobywa wiedzę, w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów i opracowywane są plany leczenia żywieniowego dla najczęściej występujących schorzeń w tej grupie osób.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki 2. Rozp. MZ z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa: średnia ważona z oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%).
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 121/4,84 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań 4 godz./0,16 ECTS Łącznie 125 godz./ 5 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS

21.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - poradnia dietetyczna** *Professional practice - dietary clinic*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,84/0,16)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prodziekan Wydziału
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania poradni dietetycznej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznaje metody pracy z pacjentem indywidualnym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie szczegółowe zasady obowiązujące przy układania diet według indywidualnych potrzeb pacjenta
	W2. Zna i rozumie sposoby oceny stanu odżywienia pacjenta
	W3. Zna i rozumie zasady postępowania dietetycznego w chorobach rzadkich
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia, aktywności i preferencji pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób i stan odżywienia osoby badanej
	U3. Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania w zakresie racjonalnego żywienia
	K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W02 W2: DI2A_W06 W3: DI2A_W05

	U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U02 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka, Profilaktyka żywieniowa, Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje specyfikę pracy dietetyka w poradni żywieniowej. Zapoznaje się z zasadami najczęściej opracowywanych diet w gabinecie. Zdobywa umiejętności w zakresie układania planów żywieniowych zależnie od głównej dolegliwości i schorzeń towarzyszących. Poznaje metody komunikacji, budowania relacji z pacjentem, uczy się jak rozumieć jego intencje oraz poznaje strategie wspierające i stosowane w rozwiązywaniu trudności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa: średnia ważona oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%).
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 121/4,84 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań 4 godz./0,16 ECTS Łącznie 125 godz./ 5 ECTS

Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS

21.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - oddziały szpitalne oraz placówki leczenia uzdrowiskowego** *Professional practice - hospital wards and spa treatment facilities*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,84/0,16)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prodziekan Wydziału
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w placówkach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie szczegółowe zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia, typu zamkniętego (szpitalnego/ uzdrowiska)
	W2. Zna i rozumie zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	W3. potrafi ocenić stan odżywienia pacjentów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne odpowiednie do stanu zdrowia pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową
	Kompetencje społeczne:
	K1.Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole

	realizując powierzone mu zadania
	K2.Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W05 W2: DI2A_W01 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U01 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka, Demografia i epidemiologia żywieniowa, Prawo żywnościowe, Żywienie kliniczne, Diagnostyka laboratoryjna
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje w pogłębionym stopniu zasady organizacji wyżywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Pogłębia wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw (np. HACCP, GHP) oraz zasad dotyczących przygotowania wyżywienia przez firmy cateringowe. Bierze czynny udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z najczęściej występującymi dietami w szpitalach/sanatoriach oraz z ich założeniami. Poszerza zakres wiedzy dotyczącej opracowywania planów żywieniowych i bilansowania jadłospisów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki 2. Rozp. MZ z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa: średnia ważona oceny z dzienniczeka praktyk (25%) oraz z egzaminu

	ustnego (75%).
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 121/4,84 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań 4 godz./0,16 ECTS Łącznie 125 godz./ 5 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w praktykach 3 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1godz./0,04 ECTS

21.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - zakłady żywienia zbiorowego** *Professional practice - mass catering facilities*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	2
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,84/0,16)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prodziekan Wydziału
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe zapoznanie studenta ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego, typu otwartego i zamkniętego. Poznanie w stopniu pogłębionym zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności
	W2. Zna i rozumie skutki niedoboru i nadmiernej

zajęć.	podaży składników pokarmowych w racji pokarmowej
	W3. Zna i rozumie znaczenie indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dostosowane do potrzeb wszystkich grup populacyjnych
	U2. Potrafi dokonać oceny jakości żywności oraz ocenić wartość odżywczą gotowych potraw
	U3. Potrafi identyfikować błędy żywieniowe i je korygować
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania oraz dostrzega potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny K3. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W03 W2: DI2A_W02 W3: DI2A_W07 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U05 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02 K3: DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka, Demografia i epidemiologia żywieniowa, Prawo żywnościowe, zagadnienia z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością potraw
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student doskonali zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Poszerza zakres wiedzy dotyczącej zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw (np. HACCP, GHP), zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze czynny udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Pogłębia wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i

	potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergeny w posiłku. Zdobywa wiedzę na temat szacowania wartości odżywczej jadłospisów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki 2. Rozp. MZ z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dziennika praktyk
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa: średnia ważona oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%).
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 121/4,84 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań 4 godz./0,16 ECTS Łącznie 125 godz./ 5 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS

Semestr 3 (rok II)

22.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Psychodietetyka** *Psychodietetics*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3 semestr
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (1,5/3,5)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr hab. Anna Wiatrowska
Jednostka oferująca moduł	osoba spoza uczelni
Cel modułu	Wzbogacenie wiedzy i zdobycie umiejętności w zakresie wpływu czynników psychologicznych na zachowania żywieniowe w zdrowiu i chorobie. Poznanie stylów jedzenia, omówienie związku pomiędzy jedzeniem a emocjami oraz zwrócenie uwagi na rolę motywacji w procesie zmiany. Przedstawienie różnych form pomocy psychologicznej, czynników sprzyjających, komunikacji oraz relacji służących pomaganiu. Omówienie uwarunkowań żywieniowych i zaleceń dietetycznych dotyczących leczenia zaburzeń odżywiania oraz nadwagi i otyłości.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student ma wiedzę i rozumie wpływu czynników psychologicznych na kształtowanie, podtrzymywanie i zmianę zachowań żywieniowych w chorobie i zdrowiu
	2. Student zna i rozumie zależności między emocjami i stresem a zachowaniami żywieniowymi
	3. Student wykazuje się znajomością i zrozumieniem aspektów medycznych, psychologicznych i psychoterapeutycznych zaburzeń odżywiania, nadwagi i otyłości
	Umiejętności:
	1. Student potrafi zdiagnozować i oceniać wpływ czynników żywieniowych na zachowanie zdrowia i rozwój zaburzeń jedzenia, nadwagi i otyłości
	2. Student potrafi zaplanować i poprowadzić leczenie dietetyczne pacjentów z zaburzeniami

	jedzenia i odżywiania się, nadwagą i otyłością
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do wykorzystania zdobytej wiedzy psychologicznej w zakresie oceny psychologicznych czynników wpływających na odżywianie i styl życia człowieka, w jego wszystkich fazach rozwojowych.
	2. Student ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo dietetyczne.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1-W3DI2A_W02 U1-U2 - DI2A_U01, DI2A_U02 K1-K2 -DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowa wiedza z zakresu psychologii
Treści programowe modułu	Tematyka wykładów i ćwiczeń: style jedzenia i ich charakterystyka, związek stresu i emocji z jedzeniem, motywacja i jej rola w procesie zmiany, psychologiczne uwarunkowania zachowań żywieniowych, dialog motywujący w psychodietetyce, pomoc psychologiczna, uwarunkowania i jej formy, zaburzenia jedzenia i odżywiania się w pracy dietetyka, aspekt psychologiczny i dietetyczny nadwagi i otyłości, leczenie żywieniowe wybranych jednostek nozologicznych
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Brytek-Matera A. (2020), Psychodietetyka, Warszawa: PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Fairburn Ch. (2013), Terapia poznawczo-behawioralna W zaburzeniach odżywiania, Kraków: Wydawnictwo UJ. Kirenko J., Wiatrowska A. (2015), Otyłość. Przystosowanie i uwarunkowania, Lublin: Wydawnictwo UMCS. M. Maine, B.H. McGilley, D.W. Bunnell (2013), Leczenie zaburzeń odżywiania. Pomost między nauką a praktyką, Wrocław: Wydawnictwo Elsevier Urban & Partner/. Rollnick S., Miller W. (2010), Wywiad motywujący w opiece zdrowotnej. Jak pomóc pacjentom w zmianie złych nawyków i ryzykownych zachowań, Warszawa: Wydawnictwo SWPS. Wiatrowska A. (2019), Podmiotowe korelaty samooceny kobiet z zaburzeniami odżywiania. Kontekst edukacyjny, Lublin: Wydawnictwo UMCS.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład informacyjny, praca indywidualna i grupowa, prezentacje multimedialne, burza mózgów,

	studium przypadków, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W02, U01, U02 – kolokwium pisemne, ocena wystąpienia, ocena prezentacji DI2A_U01, DI2A_U02 – ocena wystąpienia, ocena prezentacji, DI2A_K02 - zachowanie i aktywność na zajęciach / obserwacja i ocena pracy w grupie, odpowiedzi ustne Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: kolokwium archiwizowanie w formie papierowej, prezentacje archiwizowane w formie cyfrowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z kolokwium 50%+ ocena przygotowania i prezentacji 30% + ocena z aktywności na zajęciach/dyskusja 20%
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: □ udział w wykładach – 16 h – 0,64 ECTS □ udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 20 h – 0,8 ECTS Razem kontaktowe: 36 godz. – 1,5 ECTS Godziny niekontaktowe: □ udział w konsultacjach – 6 h – 0,25 ECTS □ przygotowanie do zajęć – 80 h – 3,2 ECTS Razem niekontaktowe: 86 godz. – 3,5 ECTS Łącznie 100 godz. co odpowiada 5 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	□ udział w wykładach – 16 □ udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych – 20 □ udział w konsultacjach – 2 h Łącznie 38 godz. co odpowiada 1,5 punktom ECTS

23.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących, niemowląt** *Nutrition of pregnant women, nursing mothers, infants*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,8/1,2)

Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr Monika Bojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z zasadami prawidłowego żywienia kobiet w ciąży, karmiących oraz niemowląt. Moduł ma na celu przekazanie wiedzy na temat wpływu odpowiedniego żywienia na zdrowie matki i dziecka, uwzględniając specyficzne potrzeby żywieniowe w tym okresie życia. Poznanie profilaktyki cukrzycy ciążowej i innych dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego oraz możliwości modyfikacji diety w celu minimalizacji występujących dolegliwości.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie fizjologiczne zmiany zachodzące w organizmie kobiety w okresie ciąży i laktacji oraz ich wpływ na potrzeby żywieniowe.
	W2. Zna i rozumie aktualne normy żywienia i zalecenia dietetyczne dla kobiet ciężarnych i karmiących oraz rozumie rolę poszczególnych składników odżywczych w przebiegu ciąży i laktacji
	W3. Ma wiedzę w zakresie planowania i oceny racji Ma wiedzę i rozumie zasady planowania i oceny racji pokarmowych dla kobiet w różnych trymestrach ciąży oraz w okresie karmienia piersią.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi obliczyć zapotrzebowanie energetyczne i na składniki odżywcze dla kobiety ciężarnej i karmiącej oraz opracować i zbilansować jadłospis dla kobiety ciężarnej i/lub karmiącej w oparciu o aktualne normy
	U2. Potrafi dokonać oceny jakości diety i zidentyfikować błędy żywieniowe mogące wpływać na przebieg ciąży i laktacji oraz zaproponować zalecenia dietetyczne w przypadku najczęstszych problemów zdrowotnych w ciąży (np. cukrzyca ciążowa, nudności).
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotowy do odpowiedzialnego podejmowania decyzji dietetycznych wobec kobiet ciężarnych i karmiących oraz kształtowania u nich właściwych postaw prozdrowotnych
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1.W2.W3: DI2A_W03; DI2A_W05; DI2A_W06 U1. U2.: DI2A_U03; DI2A_U04 K1. DI2A_K03; DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka Podstawy żywienia człowieka Dietetyka pediatryczna
Treści programowe modułu	Czynniki wpływające na prawidłowy rozwój i przebieg

	ciąży. Zmiany metaboliczne, fizjologiczne i hormonalne w ciąży. Znaczenie prawidłowego żywienia w ciąży i laktacji (wpływ żywienia na rozwój płodu, poród, zdrowie matki i dziecka; dieta a zdrowie laktacyjne). Problemy żywieniowe i zdrowotne w ciąży. Rola diety w profilaktyce cukrzycy ciążowej oraz zasady prawidłowego odżywiania i komponowania zbilansowanych jadłospisów w przypadku wystąpienia cukrzycy ciążowej. Wpływ pokarmów spożywanych przez matkę w okresie karmienia piersią na rozwój niemowlęcia. Zasady bezpiecznej diety odchudzającej w okresie karmienia.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Szostak – Węgierek D. Żywienie w czasie ciąży i karmienia piersią. Wyd. PZWL, 2021. 2. Dziura A., Falkiewicz K., Girtler M., Stanley-Kałuża V. Zdrowa dieta przyszłej mamy. Wyd. PZWL, 2021. Literatura uzupełniająca: 1. Świątkowska D. Poradnik żywienia kobiet w ciąży. IMiD & Fundacja Nutricia, 2019. 2. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków • Metody praktyczne m.in. ćwiczenia tabelaryczne, analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3, K1 – zaliczenie pisemne; U1, U2, K1 – planowanie diety (analiza przypadku), zaliczenie pisemne, aktywność Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prace zaliczeniowe, protokół ocen z zaliczenia pisemnego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne 100%
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: • Udział w wykładach – 9 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 11 godz., Razem 20 h - ECTS 0,8 p. Godziny niekontaktowe: • przygotowanie do ćwiczeń – 8 godz. • przygotowanie do zaliczenia – 12 godz. • opracowanie projektu diety – 10 godz. Razem - 30 h – ECTS -1,2 p.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach – 9 godz. -udział w ćwiczeniach – 11 godz. Łącznie 20 godz. co odpowiada 0,8 punkta ECTS

24.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Żywienie w chorobach nowotworowych** *Nutrition in cancer*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (1,52/2,48)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Małgorzata Kostecka, prof. UP
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
Cel modułu	Celem modułu jest poznanie zasad prawidłowego żywienia pacjentów onkologicznych w okresie leczenia jak i w okresie remisji nowotworu. Poznanie profilaktyki pierwotnej i wtórnej nowotworów ze szczególnym uwzględnieniem składników diety. Ocena stanu odżywienia w onkologii oraz zastosowanie wsparcie żywieniowego drogą do- i poza jelitową na różnych etapach leczenia.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie czynniki środowiskowe wpływające na rozwój choroby nowotworowej.
	W2. Zna i rozumie zasady układania diety dla pacjentów onkologicznych na wszystkich etapach leczenia i remisji.
	W3. Ma wiedzę w zakresie trudności w zapewnieniu podaży energetycznej i składników odżywczych u pacjentów chorujących na różne typy nowotworów, z kacheksją nowotworową i w stadium opieki paliatywnej
	Umiejętności:
	U1. Potrafi ułożyć zalecenia żywieniowe oraz dietę dla pacjenta chorującego na nowotwory różnych narządów, z uwzględnieniem powikłań występujących przy radio- i chemioterapii
	U2. Potrafi rozpoznać niedożywienie oraz wprowadzić leczenie żywieniowe w różnych fazach choroby nowotworowej z wykorzystaniem FSMP
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotowy do odpowiedzialnego podejmowania decyzji dietetycznych wobec chorych onkologicznych oraz kształtowania u nich właściwych postaw odpowiedniego żywienia zarówno w celu ochrony przed chorobą nowotworową, ale również we

	wspomaganiu jej leczenia
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1.W2: DI2A_W03 ; DI2A_W05; DI2A_W06 U1. U2. : DI2A_U03; DI2A_U04 K1 : DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Anatomia człowieka Fizjologia żywienia człowieka Kliniczny zarys chorób Żywienie kliniczne
Treści programowe modułu	Czynniki wpływające na rozwój choroby nowotworowej, dieto-profilaktyka, rola poszczególnych składników żywności w zapobieganiu chorobie nowotworowej. Zaburzenia odżywiania w nowotworach różnych narządów, specyficzne zalecenia dietetyczne. Żywienie podczas chemio- i radioterapii oraz leczenia hormonalnego. Leczenie żywieniowe pacjenta onkologicznego przed i po operacji. Zaburzenia odżywiania. Kacheksja i zespół niedożywienia. Zasady i trudności w żywieniu pacjentów terminalnych. Diety przemysłowe stosowane w leczeniu onkologicznym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Konopka P.: Rak. Układ odpornościowy a odżywianie. Medpharm Polska. 2009 2. Sobotka L.: Podstawy żywienia klinicznego. Wyd. Lek. PZWL, Warszawa, 2004. Literatura uzupełniająca 1. Chace D.: Dieta w chorobach nowotworowych. Bauer Weltbild Media, 2006. 2. Kapała A. Dieta w chorobie nowotworowej. Buchmann, 2018 3. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych np. Nutrients, Journal of Oncology Research and Therapy 4. Wytyczne Polskiego Towarzystwa Żywienia Klinicznego
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• Metody podające m.in. wykład, prezentacja • Metody aktywizujące m.in. omówienie przypadków • Metody praktyczne m.in. analiza i układanie diet
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3 – kolokwium; U1, U2 – planowanie diety (analiza przypadku), kolokwium, K1 - aktywność Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, kolokwia
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa – średnia z ocen uzyskanych z kolokwium

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe • Udział w wykładach – 15 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 21 godz., • udział w konsultacjach – 2 godz. 38 godz. - 1,52 ECTS Niekontaktowe • przygotowanie do ćwiczeń –17 godz. • przygotowanie do kolokwium – 30 godz. • opracowanie diet – 15 godz. 62 godz. – 2,48 pkt Łączny nakład pracy studenta to 100 godz. co odpowiada 4 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• Udział w wykładach – 15 godz. • udział w zajęciach laboratoryjnych i audytoryjnych – 21 godz., • udział w konsultacjach – 2 godz. Łącznie 38 godz. - 1,5 pkt

25.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Żywienie w zespole metabolicznym** *Nutrition in metabolic syndrome*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	2
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Anna Jakubczyk
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z pojęciem zespołu metabolicznego oraz ze sposobem racjonalnego żywienia osób z zespołem metabolicznym.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu	Wiedza: 1. Ma zna i rozumie rolęskładników pokarmowych i produktów spożywczych w dietoprofilaktyce i dietoterpii osób z zespołem metabolicznym

zajęć.	2.Ma zna i rozumie zagadnienie dotyczącą występowania i patogenezy zespołu metabolicznego i zagrożeń z nim związanych.
	3. Zna i rozumie zalecenia odnośnie spożycia poszczególnych składników i produktów spożywczych przez osoby z zespołem metabolicznym.
	Umiejętności:
	1. Potrafi dokonać porad w zakresie prawidłowego żywienia osób z zespołem metabolicznym.
	2. Potrafi przygotować jadłospis dla osób z zespołem metabolicznym.
	3. Umie dokonać oceny sposobu żywienia osoby z zespołem metabolicznym
	Kompetencje społeczne:
	1.Rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia osób z zespołem metabolicznym.
	2. Ma świadomość konieczności przestrzegania prawa i tajemnicy zawodowej.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W01 W2 - DI2A_W02 W3 – DI2A_W03 U1 - DI2A_U02 U2 - DI2A_U03 U3 - DI2A_U04 K1 - DI2A_K01 K2 - DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia ogólna, Biochemia ogólna i żywności, Fizjologia człowieka, Mikrobiologia, Podstawy dietetyki
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: pojęcie, patogeneza oraz rozpoznanie zespołu metabolicznego; rola otyłości w zespole metabolicznym; zagrożenia zdrowotne związane z występowaniem zespołu metabolicznego; rola poszczególnych składników pokarmowych w dietoprofilaktyce i dietoterapii osób z zespołem metabolicznym. Ćwiczenia obejmują: badanie wpływu składników pokarmowych na aktywność enzymów zaangażowanych w patogenezę zespołu metabolicznego. Przygotowanie jadłospisów dla osób z zespołem metabolicznym – obliczanie podstawowej i całkowitej przemiany materii oraz wyliczanie wartości energetycznej posiłków dla osób z zespołem metabolicznym.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1.Atlas zespołu metabolicznego/Luis Raúl Lepori;

	tłumaczenie i konsultacja medyczna Ewa Kiszczak-Bochyńska, Wydawca: Warszawa:ARW DK MEDIA Poland, cop. 2019 2.Otyłość:zespół metaboliczny/Jan Tatoń, Anna Czech, Małgorzata Bernas. Wydawca: Warszawa : Wydawnictwo Lekarskie PZWL, cop. 2007 Literatura uzupełniająca: 1. Otyłość : praktyczny podręcznik kliniczny / Robert Kushner, Victor Lawrence, Sudhesh Kumar ; konsultacja naukowa i aktualizacja Magdalena Olszanecka-Glinianowicz ; [przekład Maria Witkowska], Wydawca: Warszawa : Medipage, 2017 2. Otyłość : przewodnik interdyscyplinarny / pod redakcją Pawła Bogdańskiego; Uniwersytet Medyczny im. Karola Marcinkowskiego w Poznaniu, Wydawca: Poznań : Wydawnictwo Naukowe Uniwersytetu Medycznego im. Karola Marcinkowskiego, 2020 3. Nadwaga i otyłość: interwencje psychologiczne/Aleksandra Łuszczyńska. Wydawca: Warszawa : Wydawnictwo Naukowe PWN, 2014
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład, ćwiczenia audytoryjne, wykonanie ćwiczeń laboratoryjnych, dyskusja.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	SPOSOBY WERYFIKACJI: W1 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne W2 - sprawdzian pisemny, zaliczenie pisemne U1 – ocena wykonania eksperymentu i sprawozdania U2 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny U3 - ocena omówienia eksperymentu, sprawdzian pisemny K1 – ocena pracy studenta w charakterze członka zespołu wykonującego eksperyment i jego lidera K2 – ocena aktywności studenta na wykładach, ćwiczeniach audytoryjnych, laboratoryjnych, udział w konsultacjach FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: Formy dokumentowania osiągniętych efektów kształcenia: sprawdzian, sprawozdania, dziennik prowadzącego, zaliczenie pisemne. Ocena niedostateczna (2,0) z egzaminu końcowego oznacza brak zaliczenia modułu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z egzaminu pisemnego 80% + 20% ocena z ćwiczeń.

	Ocena z ćwiczeń = ocena ze sprawozdań 20% + ocena ze sprawdzianów 80%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe – wykład (8 godz./0,32 ECTS), – ćwiczenia (12 godz./0,48 ECTS), – konsultacje (5 godz./0,2 ECTS), Łącznie kontaktowe– 25 godz./1,0 ECTS Niekontaktowe – przygotowanie do zajęć (10 godz./0,4 ECTS), – studiowanie literatury (10 godz./0,4 ECTS), – przygotowanie do zaliczenia końcowego (4 godz./0,16 ECTS), – przygotowanie projektu (1 godz./0,04 ECTS) Łącznie 25 godz./1 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykład (8 godz./0,6 ECTS), – ćwiczenia (12 godz./0,72 ECTS), – konsultacje (5 godz./0,12 ECTS), Łącznie – 25 godz./1,0 ECTS

26.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Żywienie w chorobach autoimmunizacyjnych** *Nutrition in autoimmune diseases*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,88/1,12)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Paulina Łysakowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż
Cel modułu	Celem modułu jest przygotowanie studentów do planowania, indywidualizacji i oceny postępowania dietetycznego u pacjentów z chorobami autoimmunizacyjnymi z uwzględnieniem patomechanizmu choroby, stanu odżywienia, wyników badań laboratoryjnych oraz aktualnych

	rekomendacji i dowodów naukowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie mechanizmy patofizjologiczne wybranych chorób autoimmunizacyjnych oraz ich znaczenie dla planowania postępowania żywieniowego.
	2. Student zna i rozumie wpływ składników diety, sposobu żywienia oraz stanu odżywienia na funkcjonowanie układu odpornościowego, przebieg procesów zapalnych i rozwój chorób autoimmunizacyjnych.
	3. Student zna i rozumie zasady dietoterapii wybranych chorób autoimmunizacyjnych oraz aktualne rekomendacje dotyczące postępowania żywieniowego.
	4. Student zna i rozumie znaczenie mikrobioty jelitowej, osi jelito-układ odpornościowy oraz czynników środowiskowych w etiopatogenezie chorób autoimmunizacyjnych.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi ocenić stan odżywienia oraz zidentyfikować problemy żywieniowe pacjenta z chorobą autoimmunizacyjną.
	2. Student potrafi opracować i uzasadnić indywidualny plan postępowania dietetycznego dostosowany do rodzaju choroby, stanu klinicznego oraz potrzeb pacjenta.
	3. Student potrafi wyszukiwać, analizować i krytycznie interpretować aktualne rekomendacje oraz wyniki badań naukowych dotyczących dietoterapii chorób autoimmunizacyjnych, wykorzystując naukowe bazy danych w planowaniu postępowania żywieniowego.
	4. Student potrafi monitorować efekty wdrożonego postępowania dietetycznego i modyfikować zalecenia w zależności od przebiegu choroby oraz uzyskanych efektów.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do prowadzenia postępowania dietetycznego z poszanowaniem potrzeb, przekonań i indywidualnej sytuacji pacjenta z chorobą autoimmunizacyjną.
	2. Student jest gotów do krytycznej oceny informacji dotyczących diet stosowanych w chorobach autoimmunizacyjnych oraz odpowiedzialnego wykorzystywania wiarygodnych źródeł naukowych w praktyce zawodowej.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W05, DI2A_W06 W2 - DI2A_W01, DI2A_W05 W3 - DI2A_W03, DI2A_W05

	W4 - DI2A_W01, DI2A_W05 U1 - DI2A_U02, DI2A_U04 U2 - DI2A_U03, DI2A_U04 U3 - DI2A_U03, DI2A_U07 U4 - DI2A_U03, DI2A_U04 K1 - DI2A_K02 K2 - DI2A_K01, DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu fizjologii żywienia człowieka, patofizjologii klinicznej, immunologii, mikrobioty człowieka, żywienia klinicznego oraz diagnostyki laboratoryjnej.
Treści programowe modułu	Wykłady - podczas wykładów omawiane są zagadnienia dotyczące etiopatogenezy i mechanizmów rozwoju chorób autoimmunizacyjnych oraz roli żywienia i stanu odżywienia w modulacji odpowiedzi immunologicznej. Przedstawiane są zależności pomiędzy dietą, mikrobiotą jelitową i osią jelito-układ odpornościowy, a także znaczenie czynników środowiskowych w przebiegu chorób autoimmunizacyjnych. Omawiane są aktualne rekomendacje dotyczące dietoterapii wybranych chorób autoimmunizacyjnych, w tym chorób tarczycy, celiakii, nieswoistych chorób zapalnych jelit oraz chorób reumatycznych. Szczególną uwagę poświęca się żywności funkcjonalnej, suplementacji oraz krytycznej analizie dowodów naukowych dotyczących różnych modeli żywienia stosowanych w dietoterapii chorób autoimmunizacyjnych. Ćwiczenia - ćwiczenia obejmują ocenę stanu odżywienia oraz sposobu żywienia pacjentów z chorobami autoimmunizacyjnymi, analizę wyników badań laboratoryjnych i identyfikację problemów żywieniowych. Studenci analizują przypadki, opracowują i uzasadniają indywidualne plany postępowania dietetycznego oraz projektują jadłospisy zgodne z aktualnymi rekomendacjami. W trakcie zajęć analizowane są również wytyczne oraz publikacje naukowe z zakresu dietoterapii chorób autoimmunizacyjnych, co pozwala na rozwijanie umiejętności krytycznej oceny dowodów naukowych oraz monitorowania i modyfikacji postępowania żywieniowego w zależności od przebiegu choroby i efektów terapii.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Słoma-Krześlak Małgorzata, Obrzut Franciszek, Wydawnictwo Lekarskie PZWL and

	Wydawnictwo Naukowe PWN. Niedoczynność tarczycy i choroba Hashimoto. Warszawa: PZWL Wydawnictwo Lekarskie. 2025. 2. Bartnicka Anna, Gałęcka Mirosława, Drews-Raczewska Katarzyna, Dronka-Skrzypczak Joanna, Łukaszewicz Zuzanna and Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Dieta w chorobach autoimmunologicznych. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL. 2017. Literatura uzupełniająca 1. Modern Nutrition in Health and Disease, Wolters Kluwer. 2. Aktualne rekomendacje European Society for Clinical Nutrition and Metabolism (ESPEN) oraz European Alliance of Associations for Rheumatology (EULAR) dotyczące postępowania żywieniowego w wybranych chorobach autoimmunizacyjnych. 3. Artykuły przeglądowe i oryginalne publikowane w czasopismach naukowych, m.in. Nutrients, Clinical Nutrition, The American Journal of Clinical Nutrition, Frontiers in Nutrition oraz Nature Reviews Gastroenterology & Hepatology.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady problemowe z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia prowadzone w formie analizy przypadków, dyskusji, pracy indywidualnej i zespołowej, opracowywania planów żywieniowych oraz krytycznej analizy aktualnej literatury naukowej i rekomendacji.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1-W4 - sprawdzian pisemny (w formie testu i pytań otwartych) sprawdzający wiedzę z zakresu etiopatogenezy chorób autoimmunizacyjnych, mechanizmów działania składników diety oraz zasad dietoterapii. U1-U4 - projekt/analiza przypadku klinicznego obejmujący ocenę stanu odżywienia, interpretację wyników badań, opracowanie i uzasadnienie indywidualnego planu postępowania dietetycznego oraz jego prezentację. K1-K2 - ocena bieżącej pracy podczas ćwiczeń, obejmująca udział w dyskusji, analizę przypadków klinicznych, merytoryczne uzasadnianie proponowanych rozwiązań oraz wykorzystywanie aktualnych rekomendacji i publikacji naukowych.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	sprawdzian pisemny - 40%, projekt (obejmujący opracowanie przypadku wraz z planem postępowania dietetycznego) - 40%, ocena bieżącej pracy podczas ćwiczeń - 20%.

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe ⇒ wykłady (8 godz./0,32 ECTS), ⇒ ćwiczenia audytoryjne (3 godz./0,12 ECTS), ⇒ ćwiczenia laboratoryjne (9 godz./0,36 ECTS), ⇒ konsultacje (2 godz./0,08 ECTS). Łącznie - 22 godz./0,88 ECTS Godziny niekontaktowe ⇒ przygotowanie do ćwiczeń (8 godz./0,32 ECTS), ⇒ studiowanie literatury (8 godz./0,32 ECTS), ⇒ przygotowanie projektu (opracowanie przypadku) (8 godz./0,32 ECTS), ⇒ przygotowanie do sprawdzianu (4 godz./0,16 ECTS). Łącznie - 28 godz./1,12 ECTS Całkowity nakład pracy studenta 50 godz./2 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	⇒ wykład (8 godz./0,32 ECTS), ⇒ ćwiczenia audytoryjne (3 godz./0,12 ECTS), ⇒ ćwiczenia laboratoryjne (9 godz./0,36 ECTS), ⇒ konsultacje (2 godz./0,08 ECTS). Łącznie - 22 godz./0,88 ECTS.

27.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Statystyka w dietetyce** *Statistics in dietetics*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	4 (0.8/1.2)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Dr hab. Tadeusz Paszko, prof. uczelni
Jednostka oferująca moduł	Katedra Chemii
Cel modułu	Zapoznanie studentów z najczęściej stosowanymi w dietetyce testami statystycznymi i przygotowanie ich do samodzielnego ich stosowania w przygotowywanych pracach magisterskich oraz późniejszej pracy.

Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma pogłębioną wiedzę dotyczącą sposobów pozyskiwania wiedzy w badaniach związanych z dietetyką metodami statystycznymi.
	Umiejętności:
	1. Umie przygotować i prawidłowo przeprowadzić badanie statystyczne i właściwie interpretować ich wyniki.
	Kompetencje społeczne:
	1. Ma świadomość konieczności ciągłego pozyskiwania i aktualizacji wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia człowieka zdrowego i chorego związanej ze zmianami warunków życiowych związanych z szybkim rozwojem cywilizacji.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W04 U1 – DI2A_U02 K1– DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości dotyczące analiz statystycznych oraz rachunku prawdopodobieństwa, przekazane na module Podstawy statystyki.
Treści programowe modułu	Testy sprawdzające rozkład danych: test Kołmogorowa-Smirnowa i Lilleforsa, test Shapiro-Wilka, test $\chi 2$. Testy nieparametryczne dla danych ilościowych. Testy dla danych jakościowych, analiza danych ankietowych, analiza korespondencji, analiza PCA, regresja liniowa, grzbietowa i nieliniowa.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Andrzej Stanisz. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 1. Statystyki podstawowe. StatSoft Polska. Kraków 2006. 2. Andrzej Stanisz. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 2. Modele liniowe i nieliniowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. Literatura uzupełniająca: 3. Andrzej Stanisz. Przystępny kurs statystyki z zastosowaniem Statistica pl na przykładach z medycyny. Tom 3. Analizy wielowymiarowe. StatSoft Polska. Kraków 2007. 4. Antoni Lemańczyk. Zbiór zadań ze statystyki medycznej. Uniwersytet Medyczny w Poznaniu. Poznań 2008. 5. Feliks Sawicki. Elementy statystyki dla lekarzy. PZWL. Warszawa 1982.

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	-wykład -ćwiczenia audytoryjne, -ćwiczenia laboratoryjne z użyciem komputerów z wykorzystaniem programu Statistica.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, U1 – kolokwia pisemne sprawdzające praktyczne umiejętności wykonywania testów statystycznych w programie Statistica oraz interpretację otrzymanych wyników. Nabycie tej wiedzy i umiejętności tworzy świadomość i potrzebę wykonywania testów statystycznych w celu weryfikacji wiedzy dotyczącej prawidłowego żywienia człowieka zdrowego i chorego (K1).
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa jest średnią arytmetyczną ocen uzyskanych z kolokwiów pisemnych.
Bilans punktów ECTS	- Udział w wykładach – 8 godz. (0.32 pkt kont.) - Udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 8 godz. (0.32 pkt kont.), - Konsultacje – 4 godz.(0.16 pkt), Łącznie godziny kontaktowe 20 godz./0.8 ECTS. - Przygotowanie do kolokwiów – 30 godz. (1.2 pkt niekont.), Łącznie: 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w wykładach: 8 godz. -udział w ćwiczeniach laboratoryjnych i audytoryjnych: 8 godz. -konsultacje: 4 godz. Łącznie 20 godz., co odpowiada 0.8 punktu ECTS

28.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 5** Rehabilitacja żywieniowa *Nutritional rehabilitation*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,08/1,92)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię	dr hab. inż. Maciej Nastaj

i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego / Zakład Technologii Mleczarstwa i Żywności Funkcjonalnej
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta ze strategiami żywieniowymi w pracy z pacjentami o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała, w oparciu o modele Evidence-based Nutrition (EBN) i Evidence-based Medicine (EBM) i
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1 – zna i rozumie fizjologiczne i psychologiczne podstawy zachowania człowieka o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała oraz zna metody udzielania pomocy dietetycznej takim pacjentom
	Umiejętności:
	U1 – potrafi zaplanować żywienie dostosowane go wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego pacjenta o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała, zgodnie z aktualnymi rekomendacjami w tym zakresie
	Kompetencje społeczne:
	K1 - rozumie potrzebę systematycznej aktualizacji wiedzy w zakresie pracy z pacjentem o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała K2 – ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za udzielane porady dietetyczne
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 –DI2A_W02 U1 – DI2A_U03 K1 – DI2A_K01 K2 – DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Posiadanie wiedzy z zakresu fizjologii żywienia oraz elementów psychologii
Treści programowe modułu	Wykłady: Etyka oraz kompetencje niezbędne do pracy z pacjentami o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała. Współzależności pomiędzy emocjami a jedzeniem. Dialog motywujący w pracy dietetyka z pacjentem. Strategie żywieniowe w pracy z pacjentami chorującymi na jadłowstręt i bulimię. Ćwiczenia: Bariery w kontakcie z pacjentem o zaburzonym postrzeganiu własnego ciała. Motywowanie pacjenta do zmiany sposobu odżywiania. Planowanie rehabilitacji żywieniowej u pacjenta z niedowagą oraz nadwagą – studium przypadku.

Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Psychodietetyka. Brytek-Matera A. [red.], Wyd. PZWL, Warszawa 2020. 2. Czasopisma branżowe (m.in. Journal of Human Nutrition and Dietetics, Nutrition Journal, Nutrients)
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady, praca z artykułami naukowymi, studium przypadku, dyskusja, prezentacje multimedialne, projekty
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji: W1 - ocena z zaliczenia pisemnego U1 - ocena pracy studenta na ćwiczeniach K1 i K2 - ocena pytań otwartych na sprawdzianie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik przedmiotu, sprawozdania z ćwiczeń, projekty i prezentacje multimedialne oraz zaliczenie pisemne
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Elementy mające wpływ na ocenę końcową: w 80% ocena pracy studenta na ćwiczeniach (projekty), 20% ocena z zaliczenia pisemnego
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe - udział w wykładach- 8 godz (0,32 ECTS) - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-16 godz (0,64 ECTS) - udział w konsultacjach - 3godz (0,12 ECTS) Łącznie kontaktowe – 27 godz./1,08 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie projektów i prezentacji multimedialnych 13 godz (0,52 ECTS) - przygotowanie do zaliczenia pisemnego 35 godz. (1,4 ECTS). Łącznie niekontaktowe – 48 godz./1,92 ECTS Łączny nakład pracy studenta wynosi 75 godz., co odpowiada 3 pkt. ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach- 8 godz (0,32 ECTS) - udział w zajęciach audytoryjnych i laboratoryjnych-16 godz (0,64 ECTS) - udział w konsultacjach - 3godz (0,12 ECTS)

28.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 5** Dietoterapia geriatryczna *Geriatric diet therapy*
Język wykładowy	polski

Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,04/0,96)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Paulina Łysakowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Inżynierii i Technologii Zbóż
Cel modułu	Celem modułu jest przygotowanie studentów do planowania, realizacji, indywidualizacji oraz oceny postępowania dietetycznego u osób starszych z uwzględnieniem zmian fizjologicznych związanych z procesem starzenia, stanu odżywienia, wielochorobowości, polifarmakoterapii, wyników badań laboratoryjnych oraz aktualnych rekomendacji i dowodów naukowych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Student zna i rozumie mechanizmy zmian fizjologicznych i metabolicznych zachodzących w procesie starzenia oraz ich znaczenie dla planowania postępowania dietetycznego.
	2. Student zna i rozumie rolę żywienia w zapobieganiu i leczeniu najczęstszych problemów zdrowotnych wieku podeszłego, ze szczególnym uwzględnieniem niedożywienia, sarkopenii, otyłości sarkopenicznej, zespołu kruchości oraz zaburzeń funkcji poznawczych.
	3. Student zna i rozumie wpływ wielochorobowości, polifarmakoterapii oraz zmian w składzie ciała na skuteczność postępowania dietetycznego u osób starszych.
	4. Student zna i rozumie aktualne rekomendacje oraz dowody naukowe dotyczące żywienia osób starszych, w tym znaczenie żywienia medycznego, żywności funkcjonalnej oraz suplementacji.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi ocenić stan odżywienia, ryzyko niedożywienia oraz sprawność funkcjonalną osoby starszej z wykorzystaniem odpowiednich narzędzi diagnostycznych.
	2. Student potrafi opracować i uzasadnić indywidualny plan postępowania dietetycznego z uwzględnieniem wieku, stanu klinicznego, wielochorobowości, stosowanej farmakoterapii oraz

	jakości życia pacjenta.
	3. Student potrafi wyszukiwać, analizować i krytycznie interpretować aktualne rekomendacje oraz wyniki badań naukowych dotyczących dietoterapii geriatrycznej, wykorzystując naukowe bazy danych w planowaniu postępowania żywieniowego.
	4. Student potrafi monitorować efekty postępowania dietetycznego oraz modyfikować zalecenia żywieniowe odpowiednio do zmieniającego się stanu zdrowia osoby starszej.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do prowadzenia postępowania dietetycznego z poszanowaniem autonomii, potrzeb, możliwości funkcjonalnych oraz jakości życia osoby starszej.
	2. Student jest gotów do odpowiedzialnego wykorzystywania aktualnych rekomendacji i wiarygodnych dowodów naukowych oraz krytycznej oceny informacji dotyczących żywienia osób starszych.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W02, DI2A_W05 W2 - DI2A_W03, DI2A_W05 W3 -DI2A_W05, DI2A_W06 W4 - DI2A_W01, DI2A_W03 U1 - DI2A_U02, DI2A_U03 U2 - DI2A_U03, DI2A_U04 U3 - DI2A_U03, DI2A_U07 U4 - DI2A_U03, DI2A_U04 K1 - DI2A_K02 K2 - DI2A_K01, DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu przedmiotów: Fizjologia żywienia człowieka, Patofizjologia kliniczna, Żywienie kliniczne, Diagnostyka laboratoryjna oraz Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne.
Treści programowe modułu	Wykłady - podczas wykładów omawiane są fizjologiczne i metaboliczne zmiany zachodzące w organizmie człowieka w procesie starzenia oraz ich wpływ na stan odżywienia i zapotrzebowanie na składniki odżywcze. Przedstawiane są zasady oceny stanu odżywienia osób starszych, etiopatogeneza i dietoterapia najczęstszych problemów żywieniowych wieku podeszłego, w tym niedożywienia, sarkopenii, zespołu kruchości, dysfagii oraz otyłości. Omawiane jest znaczenie wielochorobowości, polifarmakoterapii, interakcji lek–żywność oraz żywienia w wybranych chorobach przewlekłych

	osób starszych. Szczególną uwagę poświęca się aktualnym rekomendacjom, żywieniu medycznemu, żywności funkcjonalnej oraz krytycznej analizie dowodów naukowych dotyczących dietoterapii geriatrycznej. Ćwiczenia - ćwiczenia obejmują ocenę stanu odżywienia oraz sprawności funkcjonalnej osób starszych z wykorzystaniem rekomendowanych narzędzi diagnostycznych. Studenci analizują przypadki kliniczne, interpretują wyniki badań laboratoryjnych, identyfikują problemy żywieniowe oraz opracowują i uzasadniają indywidualne plany postępowania dietetycznego z uwzględnieniem wieku, stanu klinicznego, wielochorobowości, polifarmakoterapii i aktualnych rekomendacji. W ramach ćwiczeń realizowane są również zadania obejmujące dobór oraz przygotowanie posiłków dostosowanych do potrzeb żywieniowych osób starszych, w tym diet o zmodyfikowanej konsystencji. W trakcie zajęć analizowane są również wytyczne oraz publikacje naukowe z zakresu dietoterapii geriatrycznej, co pozwala na rozwijanie umiejętności krytycznej oceny dowodów naukowych oraz modyfikowania postępowania żywieniowego w zależności od zmieniającego się stanu zdrowia pacjenta.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Chalimoniuk-Nowak Marta, Fricke Ulrich, Jessa Justyna, Janowska Maria, Jurek Joanna Michalina, Kozub Joanna, Kowertz Dietmar, Maj Marta, Numberger Markus, Nowak Paweł Fryderyk, Rossbach Beate, Sierota Agata, Spitzbart Michael, Szyrocka-Szwed Krystyna, Wessinghage Thomas, Wójcik Katarzyna, Wojtaś Karolina, Gardyniak Anna and Wydawnictwo Wiedza i Praktyka. Dieta seniora. Warszawa: Wiedza i Praktyka sp. z o.o. 2025. 2. Szostak-Węgierek Dorota, Boniecka Iwona and Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Żywienie osób starszych. Warszawa: PZWL Wydawnictwo Lekarskie. 2020. Literatura uzupełniająca ⇒ Modern Nutrition in Health and Disease. Wolters Kluwer, aktualne wydanie. ⇒ Handbook of Clinical Nutrition and Aging. CRC Press, aktualne wydanie. ⇒ Aktualne rekomendacje i stanowiska towarzystw naukowych dotyczące diagnostyki i leczenia niedożywienia, sarkopenii oraz zespołu kruchości u osób starszych.

	⇒ Artykuły przeglądowe i oryginalne publikowane w czasopismach naukowych, m.in. Nutrients, Clinical Nutrition, The American Journal of Clinical Nutrition, Journal of Cachexia, Sarcopenia and Muscle oraz Age and Ageing.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykłady problemowe z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych. Ćwiczenia obejmują analizę przypadków, opracowywanie planów postępowania dietetycznego, przygotowywanie i ocenę potraw dostosowanych do potrzeb żywieniowych osób starszych, w tym diet o zmodyfikowanej konsystencji zgodnie z zaleceniami IDDSI, projektowanie jadłospisów oraz krytyczną analizę aktualnych rekomendacji i literatury naukowej.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1-W4 - sprawdzian pisemny (w formie testu i pytań otwartych) sprawdzający wiedzę z zakresu fizjologii starzenia, dietoterapii osób starszych, niedożywienia, sarkopenii, zespołu kruchości, polifarmakoterapii oraz aktualnych rekomendacji dotyczących żywienia osób starszych. U1-U4 - ocena projektu obejmującego opracowanie indywidualnego planu postępowania dietetycznego dla osoby starszej na podstawie analizy przypadku klinicznego oraz ocena praktycznego przygotowania potraw dostosowanych do potrzeb żywieniowych osób starszych, w tym diet o zmodyfikowanej konsystencji. K1-K2 - ocena bieżącej pracy podczas ćwiczeń, obejmująca współpracę w zespole, udział w dyskusji, merytoryczne uzasadnianie proponowanych rozwiązań oraz wykorzystywanie aktualnych rekomendacji i publikacji naukowych.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	sprawdzian pisemny - 30% projekt (opracowanie przypadku klinicznego wraz z planem postępowania dietetycznego) - 50% bieżąca praca podczas ćwiczeń - 20%
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe ⇒ wykłady (8 godz./0,32 ECTS), ⇒ ćwiczenia audytoryjne (4 godz./0,16 ECTS), ⇒ ćwiczenia laboratoryjne (12 godz./0,48 ECTS), ⇒ konsultacje (2 godz./0,08 ECTS). ⇒ Łącznie - 26 godz./1,04 ECTS Godziny niekontaktowe ⇒ przygotowanie do ćwiczeń (7 godz./0,28 ECTS), ⇒ studiowanie literatury (7 godz./0,28 ECTS), ⇒ przygotowanie projektu (6 godz./0,24 ECTS), ⇒ przygotowanie do sprawdzianu (4 godz./0,16 ECTS).

	Łącznie - 24 godz./0,96 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	wykład (8 godz./0,32 ECTS), ćwiczenia audytoryjne (4 godz./0,16 ECTS), ćwiczenia laboratoryjne (12 godz./0,48 ECTS), konsultacje (2 godz./0,08 ECTS). Łącznie - 26 godz./1,04 ECTS.

29.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 6** Żywienie w chorobach układu pokarmowego *Nutrition in digestive system diseases*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,16/1,84)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Karolina Nowosad
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów w wiedzę i umiejętności niezbędne do oceny stanu odżywienia, planowania oraz prowadzenia interwencji dietetycznych u pacjentów z zaburzeniami i chorobami przewodu pokarmowego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę i rozumie temat wpływu nieprawidłowego żywienia na rozwój i przebieg chorób układu pokarmowego.
	W2. Zna i prawidłowo interpretuje aktualne wytyczne dietetyczne dotyczące żywienia w chorobach przewodu pokarmowego.
	W3. Zna główne czynniki ryzyka i rozumie mechanizmy patofizjologiczne prowadzące do zaburzeń funkcjonowania układu pokarmowego.
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi przeprowadzić analizę sposobu

	żywienia oraz ocenić stan odżywienia pacjentów z chorobami układu pokarmowego.
	U2. Potrafi dostosować i modyfikować dietę oraz opracować plan postępowania dietetycznego zgodnie z obowiązującymi rekomendacjami i potrzebami pacjenta.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do podejmowania odpowiedzialnych decyzji w zakresie dietoterapii pacjentów z chorobami układu pokarmowego, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej.
	K2. Jest gotów do odpowiedzialnego wykorzystania swojej wiedzy specjalistycznej w kontaktach z pacjentami oraz otoczeniem społeczno-zawodowym.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W 02 W2: DI2A_W05 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U02 U2: DI2A_U03 K1: DI2A_K01 K2: DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Znajomość biochemii, anatomii, fizjologii, podstaw żywienia człowieka
Treści programowe modułu	W ramach modułu zostaną przedstawione podstawowe zagadnienia dotyczące roli żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób układu pokarmowego. Omówione zostaną metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjentów z zaburzeniami przewodu pokarmowego oraz czynniki wpływające na rozwój schorzeń dietozależnych w obrębie układu pokarmowego. Przedstawione zostaną ogólne zasady postępowania żywieniowego w najczęstszych chorobach żołądka, jelit, wątroby, trzustki i dróg żółciowych oraz wpływ niewłaściwych nawyków żywieniowych na ich przebieg. Moduł obejmuje również zagadnienia dotyczące profilaktyki, edukacji żywieniowej oraz znaczenia modyfikacji diety w poprawie stanu zdrowia pacjentów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: Andrzejewska P.: SIBO i IBS pod kontrolą. PZWL, Warszawa, 2025 Sienkiewicz M. Żywienie w nieswoistych chorobach zapalnych jelit, PZWL, Warszawa, 2024 Literatura uzupełniająca: Wieczorek-Chełmińska Z. Żywienie chorobach wątroby, dróg żółciowych i trzustki, PZWL, Warszawa, 2022

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład 2) ćwiczenia audytoryjne, 3) ćwiczenia w postaci zajęć komputerowych z programem KcalmarPro 4) wykonanie projektów w formie prezentacji, 5) dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3: praca pisemna, wypowiedź ustna U1, U2: ocena zadań projektowych, dyskusja K1, K2: ocena wystąpienia, ocena zachowań podczas pracy w grupie, dyskusja Formy dokumentowania osiągniętych wyników:, projekty, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	ocena końcowa: 25% ocena z ćwiczeń ocena z zaliczenia pisemnego 75%
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w wykładach – 8 godz./0,32 ECTS - udział w ćwiczeniach audytoryjnych i laboratoryjnych – 4 godz.(a) + 12 godz.(l)=16 godz./0,64 ECTS - udział w konsultacjach – 5 godz./0,2 ECTS Łącznie kontaktowe 29 godz./1,16 ECTS - przygotowanie do ćwiczeń – 12 godz./0,48 ECTS - przygotowanie projektu – 240 godz.,/0,96 ECTS - studiowanie literatury – 10 godz./ 0,4 ECTS liczba godzin niekontaktowych/liczba punktów ECTS: 46 godz./1,84 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- wykłady – 13 godz. - ćwiczenia– 24 godz. - konsultacje - 5 godz, - Łącznie 29 godz. co odpowiada 1,16 punktom ECTS

29.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 6** Żywienie w chorobach układu krążenia *Nutrition in cardiovascular disease*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	II
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II

Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,28/1,72)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Agnieszka Malik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest przedstawienie stanu wiedzy na temat wpływu czynników żywieniowych na rozwój chorób układu krążenia oraz zapoznanie studentów z aktualnymi wytycznymi w tym zakresie
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Ma wiedzę na temat skutków nieprawidłowego żywienia na rozwój chorób ukł. krążenia
	W.2. Rozumie i zna i prawidłowo interpretuje wytyczne dietetyczne dla pacjentów z chorobami sercowo-naczyniowymi
	W3.Rozumie i zna czynniki ryzyka chorób ukł. krążenia
	Umiejętności:
	U1. Potrafi przeprowadzić analizę i ocenić nawyki żywieniowe oraz parametry antropometryczne i biochemiczne w celu oceny stanu odżywienia w kontekście patogenezy schorzeń kardiologicznych
	U2. Potrafi projektować zindywidualizowane plany żywieniowe dla pacjentów kardiologicznych,
	K1. Świadomie dba o regularne podnoszenie kwalifikacji
	K2. Skutecznie popularyzuje wiedzę i nawyki prozdrowotne w społeczeństwie
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W07 W2: DI2A_W06 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U02 U2: DI2A_U04, DI2A_U03 K1: DI2A_K01 K2: DI2A_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu podstaw żywienia człowieka, dietoterapii, anatomii, fizjologii i patofizjologii
Treści programowe modułu	W ramach modułu zostanie przedstawiony aktualny stan wiedzy na temat epidemiologii, patogenezy i roli czynników żywieniowych w powstawaniu i rozwoju chorób układu krążenia. Zostaną przedstawione aktualne wytyczne obowiązujące przy opracowywaniu diet leczniczych i profilaktycznych w takich schorzeniach jak miażdżyca, choroba

	wieńcowa, nadciśnienie tętnicze, zawał mięśnia sercowego, udar. W ramach ćwiczeń studenci opracowują plany żywieniowe dla pacjentów z uwzględnieniem aktualnego stanu zdrowia i aktywności pacjenta.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 6. Wytyczne ESC 2021 dotyczące prewencji chorób układu sercowo-naczyniowego w praktyce klinicznej, Kardiologia Polska 2021 7. Czapla M., Jankowski P., Żywienie w chorobach serca, PZWL 2022 Literatura zalecana: 8. Aktualne rekomendacje odpowiednich Towarzystw Naukowych 9. Mamcarz A., Barylski M., Wełnicki M., Lipidologia, PZWL 2021
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład z prezentacją multimedialną, metoda studium przypadku (case study), dyskusja dydaktyczna, projekt diety
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2, W3: zaliczenie pisemne, U1, U2: zaliczenie pisemne, ocena zadania projektowego, K1, K2: zaliczenie pisemne, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: projekt, dziennik prowadzącego, pisemna praca zaliczeniowa
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa= ocena z zaliczenia pisemnego 50% + ocena z ćwiczeń 50%
Bilans punktów ECTS	Kontaktowe - wykłady – 8 godz./0,32 ECTS - ćwiczenia – 16 godz./ 0,64 ECTS - udział w konsultacjach - 8 godz./ 0,32 ECTS Łącznie –32 godz./1,28 ECTS Niekontaktowe - przygotowanie do ćwiczeń - 10 godz./0,4 ECTS - studiowanie literatury - 10 godz. /0,4 ECTS - przygotowanie projektów – 10 godz. /0,4 ECTS - przygotowanie do zaliczenia – 13 godz. /0,52 ECTS Łącznie 72 godz./1,72 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	Kontaktowe - wykłady – 8 godz./0,32 ECTS - ćwiczenia – 16 godz./ 0,64 ECTS - udział w konsultacjach - 8 godz./ 0,32 ECTS

	Łącznie –32 godz./1,28 ECTS

30.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Seminarium dyplomowe 1** *Diploma seminar 1*
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,16/0,84)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Nauczyciel akademicki posiadający tytuł naukowy profesora lub stopień doktora habilitowanego
Jednostka oferująca moduł	
Cel modułu	W ramach seminarium omawiane są wymagania formalne i merytoryczne z zakresu przygotowania przygotowaniem pracy magisterskiej. Celem seminarium jest przygotowanie studentów do samodzielnego wyszukiwania, selekcji i analizy literatury dotyczącej wybranych zagadnień z zakresu dietetyki i żywienia człowieka. Na zajęciach student rozwija umiejętności krytycznej analizy tekstów naukowych oraz prowadzenia merytorycznej dyskusji.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie zasady wyszukiwania literatury naukowej oraz wie jak wybrać odpowiednie pozycje literatury
	W2. Zna zasady pisania pracy dyplomowej
	Umiejętności:
	U1. Umie wyszukiwać i twórczo wykorzystywać informacje pochodzące z różnych źródeł
	U2. Umie przygotować i zaprezentować w formie prezentacji multimedialnej wybrane zagadnienie związane z tematyką pracy magisterskiej, brać aktywny udział w dyskusji oraz przedstawiać i bronić swoich poglądów
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów do systematycznej aktualizacji

	wiedzy z dietetyki i żywienia człowieka oraz krytycznej jej oceny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W04, DI2A_W08 W2 - DI2A_W04 U1 - DI2A_ U06, DI2A_ U07 U2- DI2A_U08 K1 - DI2A_ K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza obejmująca program studiów, szczególnie z zakresu tematu pracy magisterskiej
Treści programowe modułu	Omówienie i wybór problematyki stanowiącej przedmiot pracy magisterskiej. Przedstawienie zasad przygotowania pracy magisterskiej, formułowanie pytań badawczych i hipotez, wybór metody badawczej, zasady prowadzenia badań. Studenci zapoznają się z zasadami korzystania z różnych źródeł informacji naukowej oraz z przestrzeganiem prawa autorskiego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatur podstawowa 1. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac dyplomowych - Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich , Instrukcja I.10. Literatura uzupełniająca 1. Piszę pracę magisterską: poradnik dla autorów akademickich prac promocyjnych (licencjackich, magisterskich, doktorskich), Krystyna Wojcik, Oficyna Wydawnicza Szkoły Głównej Handlowej, Warszawa 2002. 2. Scientific communication, czyli jak pisać i prezentować prace naukowe, Waleria Młyniec, Sylwia Ufnalska, Sorus, Poznań 2004.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Prezentacje, pogadanka i dyskusje.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1- ocena referowania i udziału w dyskusji W2 – dziennik prowadzącego U1 - ocena referowania i udziału w dyskusji U2 - ocena referowania i udziału w dyskusji K1 – oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prezentacje studentów.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% ocena przygotowanych ustnych wystąpień i udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - udział w zajęciach 24 godz., / 0,64 ECTS - udział w konsultacjach 5 godz./0,2 ECTS Łącznie kontaktowe godziny 29 godz./1,16 ECTS Godziny nie kontaktowe - przygotowanie wystąpienia ustnego 9 godz., /0,36 ECTS - studiowanie literatury 12 godz. /0,48 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	udział w zajęciach 24 godz., / 0,64 ECTS - udział w konsultacjach 5 godz./0,2 ECTS Łącznie kontaktowe godziny 29 godz./1,16 ECTS

31.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - domy pomocy społecznej, oddziały opieki paliatywnej** *Professional practice - social welfare homes, palliative care units*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,84/0,16)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prodziekan Wydziału
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe poznanie przez studenta organizacji żywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej. Poznanie zasad prowadzenia dokumentacji oraz metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Student zapoznaje się z zasadami opracowania diet zbiorowych i indywidualnych dla pacjentów i kuracjuszy.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady

kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	obowiązujące przy układania diet dla różnych grup ludności
	W.2. Zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	Umiejętności:
	U1. Potrafi planować jadłospisy indywidualne i zbiorowe z uwzględnieniem uwarunkowań placówki
	U2. Potrafi opracować jadłospis dopasowany do wieku i stanu zdrowia pacjenta
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W03 W2: DI2A_W01 U1: DI2A_U01 U2: DI2A_U03, DI2A_U01 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02, DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka, Demografia i epidemiologia żywieniowa, Prawo żywnościowe, zagadnienia z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zagadnienia z dietoterapii
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje zasady organizacji wyżywienia w domach pomocy społecznej, oddziałach opieki paliatywnej, zakładach opiekuńczo-leczniczych i hospicjach. Zdobywa pogłębioną wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw, takich jak HACCP, GHP, dla osób o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Bierze udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z założeniami najczęściej występujących diet w tego typu placówkach. Zdobywa wiedzę, w jaki sposób określana jest wartość odżywcza jadłospisów i opracowywane są plany leczenia żywieniowego dla najczęściej występujących schorzeń w tej grupie osób.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki 2. Rozp. MZ z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w

	podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa: średnia ważona z oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%).
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 121/4,84 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań 4 godz./0,16 ECTS Łącznie 125 godz./ 5 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS

31.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - poradnia dietetyczna** *Professional practice - dietary clinic*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,84/0,16)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za	Prodziekan Wydziału

moduł	
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego
Cel modułu	Celem jest zapoznanie studenta ze specyfiką funkcjonowania poradni dietetycznej oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznaje metody pracy z pacjentem indywidualnym
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie szczegółowe zasady obowiązujące przy układania diet według indywidualnych potrzeb pacjenta
	W2. Zna i rozumie sposoby oceny stanu odżywienia pacjenta
	W3. Zna i rozumie zasady postępowania dietetycznego w chorobach rzadkich
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować i ułożyć dietę zależnie od stanu zdrowia, aktywności i preferencji pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób i stan odżywienia osoby badanej
	U3. Identyfikuje błędy żywieniowe, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Dostrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz potrzebę edukowania w zakresie racjonalnego żywienia
	K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W02 W2: DI2A_W06 W3: DI2A_W05 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U02 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka, Profilaktyka żywieniowa, Poradnictwo żywieniowe i dietetyczne, Psychodietetyka
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje specyfikę pracy dietetyka w poradni żywieniowej. Zapoznaje się z zasadami najczęściej opracowywanych diet w gabinecie. Zdobywa umiejętności w zakresie układania planów żywieniowych zależnie od głównej dolegliwości i schorzeń towarzyszących. Poznaje metody

	komunikacji, budowania relacji z pacjentem, uczy się jak rozumieć jego intencje oraz poznaje strategie wspierające i stosowane w rozwiązywaniu trudności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa: średnia ważona oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%).
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 121/4,84 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań 4 godz./0,16 ECTS Łącznie 125 godz./ 5 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS

31.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - oddziały szpitalne oraz placówki leczenia uzdrowiskowego** *Professional practice - hospital wards and spa treatment facilities*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia

Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,84/0,16)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prodziekan Wydziału
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe zapoznanie studenta z funkcjonowaniem i organizacją pracy w placówkach szpitalnych oraz placówkach leczenia uzdrowiskowego oraz poznanie metodyki pracy dietetyka w tego typu placówkach. Poznanie zasad opracowania diet dla pacjentów i kuracjuszy
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie szczegółowe zasady obowiązujące przy układania diet dla osób przebywających w placówkach zbiorowego żywienia, typu zamkniętego (szpitalnego/ uzdrowiska)
	W2. Zna i rozumie zasady dotyczące zapewnienia kontroli i bezpieczeństwa spożywanej żywności
	W3. potrafi ocenić stan odżywienia pacjentów
	Umiejętności:
	U1. Potrafi zaplanować postępowanie dietetyczne odpowiednie do stanu zdrowia pacjenta
	U2. Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową
	Kompetencje społeczne:
	K1.Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania
	K2.Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W05 W2: DI2A_W01 W3: DI2A_W06 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U01 K1: DI2A_K04 K2: DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka, Demografia i epidemiologia żywieniowa, Prawo żywnościowe, Żywienie kliniczne, Diagnostyka laboratoryjna, zalecenia żywieniowe w stanach fizjologicznych

Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student poznaje w pogłębionym stopniu zasady organizacji wyżywienia w oddziałach szpitalnych lub placówkach sanatoryjnych. Pogłębia wiedzę z zakresu zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw (np. HACCP, GHP) oraz zasad dotyczących przygotowania wyżywienia przez firmy cateringowe. Bierze czynny udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Zapoznaje się z najczęściej występującymi dietami w szpitalach/sanatoriach oraz z ich założeniami. Poszerza zakres wiedzy dotyczącej opracowywania planów żywieniowych i bilansowania jadłospisów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki 2. Rozp. MZ z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz wykonywanie sprawozdania w postaci dzienniczka praktyk
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa: średnia ważona oceny z dzienniczeka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%).
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 121/4,84 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań 4 godz./0,16 ECTS Łącznie 125 godz./ 5 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w praktykach 3 tygodni x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1godz./0,04 ECTS

31.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praktyka zawodowa - zakłady żywienia zbiorowego** *Professional practice - mass catering facilities*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	Fakultatywny
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Forma studiów	Studia niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	3
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	5 (4,84/0,16)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prodziekan Wydziału
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii, Dział Kształcenia Praktycznego i Ustawicznego
Cel modułu	Celem jest szczegółowe zapoznanie studenta ze specyfiką i organizacją pracy w zakładach żywienia zbiorowego, typu otwartego i zamkniętego. Poznanie w stopniu pogłębionym zasad opracowania jadłospisów zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia i ich modyfikacji zależnie od potrzeb konsumentów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. Zna i rozumie w stopniu pogłębionym zasady prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności
	W2. Zna i rozumie skutki niedoboru i nadmiernej podaży składników pokarmowych w racji pokarmowej
	W3. Zna i rozumie znaczenie indywidualnej i grupowej edukacji żywieniowej.
	Umiejętności:
	U1. Potrafi opracować racje pokarmowe dostosowane do potrzeb wszystkich grup populacyjnych
	U2. Potrafi dokonać oceny jakości żywności oraz ocenić wartość odżywczą gotowych potraw
	U3. Potrafi identyfikować błędy żywieniowe i je korygować
	Kompetencje społeczne:
	K1. Jest gotów pracować indywidualnie i w zespole realizując powierzone mu zadania oraz dostrzega

	potrzebę edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia K2. Ma świadomość konieczności stałej aktualizacji wiedzy żywieniowej i krytycznej jej oceny K3. Ma świadomość ważności jakości żywności dla żywienia zbiorowego
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W03 W2: DI2A_W02 W3: DI2A_W07 U1: DI2A_U03 U2: DI2A_U05 U3: DI2A_U04 K1: DI2A_K03 K2: DI2A_K02 K3: DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Fizjologia żywienia człowieka, Demografia i epidemiologia żywieniowa, Prawo żywnościowe, zagadnienia z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością potraw
Treści programowe modułu	W ramach odbywanej praktyki student doskonali zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, takich jak stołówki (w tym szkolne, przedszkolne, żłobki), restauracje, zakłady gastronomiczne. Poszerza zakres wiedzy dotyczącej zasad bezpieczeństwa i higieny przygotowywania potraw (np. HACCP, GHP), zakupu i magazynowania produktów spożywczych. Bierze czynny udział w przygotowywaniu i wydawaniu posiłków. Pogłębia wiedzę na temat właściwego doboru technik kulinarnych pozwalających na zachowanie wartości odżywczej produktów i potraw. Zapoznaje się z najczęściej występującymi modyfikacjami żywienia podstawowego w tego typu placówkach. Potrafi wskazać alergeny w posiłku. Zdobywa wiedzę na temat szacowania wartości odżywczej jadłospisów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	1. Literatura zgodna z profilem praktyki, wskazana przez Opiekuna praktyki 2. Rozp. MZ z dnia 16 lutego 2026 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach
Planowane formy/działania/metody	Zajęcia praktyczne zgodne z profilem praktyki oraz

dydaktyczne	wykonywanie sprawozdania w postaci dziennika praktyk
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk W3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk U3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K1 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K2 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk K3 - egzamin ustny, dzienniczek praktyk Formy dokumentowania: dzienniczek praktyk, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa: średnia ważona oceny z dzienniczka praktyk (25%) oraz z egzaminu ustnego (75%).
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe - udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 121/4,84 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie się studenta do realizacji powierzanych zadań 4 godz./0,16 ECTS Łącznie 125 godz./ 5 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w praktykach 3 tygodnie x 5 dni x 8 godz. = 120 godz./4,8 ECTS - obecność na egzaminie 1 godz./0,04 ECTS

Semestr 4 (rok II)

32.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Organizacja usług żywieniowych** *Organisation of dietary services*
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4

Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	prof. dr hab. inż. Joanna Stadnik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Technologii Żywności Pochodzenia Zwierzęcego Zakład Technologii Mięsa i Zarządzania Jakością
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z formami i rodzajami usług żywieniowych i ich organizacją. Poznanie podstaw prawnych dotyczących świadczenia usług żywieniowych oraz procedur niezbędnych do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej w tym zakresie.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie w stopniu pogłębionym podstawy prawne i organizacyjne prowadzenia działalności w zakresie świadczenia usług żywieniowych. Ma wiedzę na temat form i rodzajów usług oferowanych przez zakłady gastronomiczne.
	Umiejętności:
	1. Potrafi formułować wytyczne dotyczące warunków techniczno-organizacyjnych świadczenia usług żywieniowych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy roli zakładów świadczących usługi żywieniowe w zaspokajaniu potrzeb konsumentów.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W08 U1 - DI2A_U03 K1 - DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zarządzanie bezpieczeństwem i jakością żywności i potraw, Prawo żywnościowe.
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: podział i charakterystykę zakładów gastronomicznych, formy i rodzaje usług żywieniowych, podstawy prawne i organizacyjne prowadzenia działalności w zakresie świadczenia usług żywieniowych, formy i zasady obsługi konsumentów usług żywieniowych, usługi żywieniowe w hotelarstwie, turystyce i w centrach handlowych, organizację żywienia w szpitalach, usługi cateringowe, zdrowotne aspekty żywienia w placówkach gastronomicznych, tendencje rozwoju rynku usług żywieniowych.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Dominik P.: Gastronomia. Wyd. Almamer, 2013

	2. Milewska M., Prączko A., Stasiak A.: Podstawy gastronomii. PWE, 2017 Literatura uzupełniająca 1. Czarniecka-Skubina E.: Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu. Wyd. SGGW, 2008 2. Sala J.: Marketing w gastronomii. PWE, 2011 3. Kmiołek A. Usługi gastronomiczne. WSiP, 2013
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	1) wykład multimedialny 2) studium przypadku
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się: W1 - zaliczenie pisemne U1 - zaliczenie pisemne K1 - zaliczenie pisemne Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: dziennik prowadzącego, arkusze zaliczenia pisemnego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Moduł realizowany wyłącznie w formie wykładowej. Ocena z zaliczenia pisemnego stanowi ocenę końcową
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe – wykład (15 godz./0,6 ECTS) Łącznie - 15 godz./0,6 ECTS Niekontaktowe – przygotowanie do zaliczenia pisemnego (35 godz./1,4 ECTS), Łącznie - 35 godz./1,4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykład (15 godz./0,6 ECTS) Łącznie - 15 godz./0,6 ECTS

33.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Nowoczesne systemy redukcji tkanki tłuszczowej** *New methods of fat tissue reduction*
Język wykładowy	polski lub angielski
Rodzaj modułu	obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na	2 (0,56/1,44)

kontaktowe/niekontaktowe	
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr. hab. Stanisław Mleko
Jednostka oferująca moduł	Zakład Technologii Mleczarstwa i Żywności Funkcjonalnej
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z aktualnym stanem wiedzy na temat nowych trendów oraz alternatywnych sposobów żywienia człowieka, zasadnością oraz ryzykiem związanym ze stosowaniem diet odchudzających oraz wykształcenie u studentów umiejętności racjonalnej oceny wartości odżywczej diet i przewidywania skutków zdrowotnych ich stosowania
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1.W1. Zna i rozumie informacje na temat wartości odżywczej produktów i potraw niezbędne w pogłębionym stopniu do projektowania diet.
	2. W2. Zna i rozumie zasadność oraz ryzyko stosowania diet odchudzających i alternatywnych, w kontekście funkcjonowania organizmu i psychologii zachowania człowieka zdrowego i chorego.
	Umiejętności:
	1.U1. potrafi dokonać analizy i oceny diety pod kątem wartości energetycznej, odżywczej oraz zdrowotnej
	2.U2.potrafi zaprojektować system odchudzania oparty na odpowiedniej diecie i wysiłku fizycznym
	Kompetencje społeczne:
	1.K1.Absolwent jest gotów do pogłębiania wiedzy na temat wpływu żywienia na zdrowie człowieka i profilaktyki chorób dietozależnych.
	2.Absolwent jest gotów do profesjonalnego dzielenia się informacjami dotyczącymi wpływu żywienia oraz aktywności fizycznej na zdrowie człowieka i zapobieganiu chorobom dietozależnym.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 DI2A-W01 W2 DI2A_W02 U1 DI2A_U05 U2 DI2A_U03 K1 DI2A_K01 K2 DI2A_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	chemia żywności, fizjologia żywienia człowieka
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują: wpływ ćwiczeń fizycznych na redukcję tkanki tłuszczowej, głodówka przerywana,

	autofagia, wpływ diety na syntezę neuroprzekaźników w mózgu, idea „anapsologii", czyli atawistycznego instynktu w wybieraniu pokarmów, zasady żywienia według makrobiotyki, diety redukcyjne i związane z nimi ryzyko, wegetarianizm i weganizm, mechanizm działania i ewentualne działania uboczne preparatów wspomagających odchudzanie i zabiegów oczyszczających organizm, suplementacja witaminami i składnikami mineralnymi przy odchudzaniu, rola wysiłku aerobowego i anaerobowego w procesie odchudzania, głodówki okresowe.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura obowiązkowa: 1. Gawęcki J. (red.): Żywienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu. Wydawnictwo PWN, Warszawa 2010. 2. Praktyczny podręcznik dietetyki. Jarosz M (red), IŻŻ, Warszawa, 2010 Literatura zalecana: 1. Gertig H., Przysławski J. Bromatologia. , Zarys nauki o żywności i żywieniu, Wyd. PZWL, Warszawa, 2006
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład informacyjny - prowadzony w formie tradycyjnej, z wykorzystaniem technik audiowizualnych i multimedialnych objaśnienie i wyjaśnienie, dyskusja związana z wykładem, prezentacje, analizy przypadków, dyskusje, zadania problemowe.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się: W1, W2 – zaliczenie pisemne U1, U2 – zaliczenie pisemne K1 – zaliczenie pisemne, aktywność na zajęciach i ocena udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się:: prace końcowe- prace zaliczeniowe w formie pisemnej, archiwizowanie w formie papierowej lub cyfrowej; dziennik prowadzącego odnośnie obecności i aktywności
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa – 100 % ocena z zaliczenia pisemnego Dodatkowo prowadzący może odpowiednio podwyższyć ocenę końcową, uwzględniając wyróżniającą się aktywność studenta podczas zajęć (aktywny udział w dyskusji).

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe – wykład (10 godz./0,4 ECTS) – konsultacje związane z zaliczeniem 4 godz. (0,16 ECTS) Łącznie - 14 godz./0,56 ECTS Niekontaktowe – przygotowanie do zaliczenia pisemnego (23 godz./0,92 ECTS), – studiowanie literatury 13 godz. (0,52 ECTS) Łącznie - 36 godz./1,44 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykład (10 godz./0,4 ECTS) – konsultacje związane z zaliczeniem 4 godz. (0,16 ECTS) Łącznie - 14 godz./0,56 ECTS

34.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 7:** Żywienie w chorobach rzadkich Elective Subject 7: Nutrition in Rare Diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1/1)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Dominik Szwajgier
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest zdobycie przez studentów wiedzy i umiejętności w zakresie roli żywienia medycznego w postępowaniu dietetycznym u pacjentów z chorobami rzadkimi. Studenci poznają mechanizmy patofizjologiczne tych schorzeń, zasady diagnostyki żywieniowej oraz możliwości zastosowania indywidualnej terapii dietetycznej wspierającej leczenie, poprawę stanu odżywienia i jakości życia pacjentów.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i	Wiedza: 1. Student zna i rozumie mechanizmy

kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	patofizjologiczne wybranych chorób rzadkich oraz zaburzeń wpływających na płodność kobiet i mężczyzn, ze szczególnym uwzględnieniem zmian metabolicznych i żywieniowych występujących w tych jednostkach chorobowych.
	2. Student zna i rozumie zasady postępowania dietetycznego w wybranych chorobach rzadkich, w tym wrodzonych zaburzeniach metabolizmu, oraz zna i rozumie znaczenie indywidualizacji terapii żywieniowej.
	Umiejętności:
	1. Student potrafi zaplanować indywidualne postępowanie dietetyczne dostosowane do specyfiki choroby, stanu klinicznego pacjenta oraz wyników badań diagnostycznych.
	2. Student potrafi analizować wpływ podaży energii, makroskładników i wybranych składników bioaktywnych na przebieg chorób rzadkich.
	Kompetencje społeczne:
	1. Student jest gotów do uwzględniania indywidualnych potrzeb pacjenta, jego sytuacji zdrowotnej, psychospołecznej i jakości życia podczas planowania postępowania dietetycznego.
	2. Student jest gotów do kierowania się zasadami etyki zawodowej oraz odpowiedzialnością za bezpieczeństwo pacjenta podczas formułowania zaleceń żywieniowych.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W05 W2: DI2A_W05, DI2A_W07 U1, U2: DI2A_U03, DI2A_U04 K1: DI2A_K02, DI2A_K03 K2: DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wiedza z zakresu anatomii, fizjologii, biochemii, patofizjologii oraz podstaw żywienia człowieka i dietoterapii.
Treści programowe modułu	1. Charakterystyka chorób rzadkich i rola żywienia medycznego – definicja, klasyfikacja, znaczenie indywidualizacji terapii dietetycznej. • choroby spichrzeniowe (np. choroba Gauchera, choroba Pompego); • zaburzenia cyklu mocznikowego; • wrodzone zaburzenia metabolizmu kwasów organicznych (np. kwasica metylomalonowa, kwasica propionowa); • choroby mitochondrialne. 2. Żywienie w wybranych chorobach rzadkich i wrodzonych zaburzeniach metabolizmu – zasady

	dietoterapii, monitorowanie stanu odżywienia i skuteczności leczenia. 3. Żywienie w niepłodności kobiecej – wpływ diety na gospodarkę hormonalną; postępowanie żywieniowe w endometriozie, hiperprolaktynemii i podwzgórzowym zaniku miesiączki (FHA). 4. Żywienie w niepłodności męskiej – wpływ diety, stresu oksydacyjnego i składników odżywczych na jakość nasienia. 5. Planowanie postępowania dietetycznego u pacjentów z chorobami rzadkimi i zaburzeniami płodności – ocena stanu odżywienia, interpretacja wyników badań i indywidualizacja zaleceń.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Żuber Z., Sebastian A., Życińska K. (red.). Choroby rzadkie. Kompendium. Warszawa: Wydawnictwo Lekarskie PZWL, 2026. 2. Ostrowska L. (2024), Dietetyka kobiet i mężczyzn, PZWL Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa. Literatura uzupełniająca: 1. Aktualne wytyczne towarzystw naukowych oraz publikacje naukowe dotyczące dietoterapii chorób rzadkich, wrodzonych zaburzeń metabolizmu i zaburzeń płodności. 2. Aktualne artykuły naukowe (ostatnie 10 lat) dotyczące żywienia w chorobach rzadkich, wrodzonych zaburzeniach metabolizmu oraz zastosowania specjalistycznych diet terapeutycznych.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1, W2 – zaliczenie pisemne (pytania problemowe i opisowe) U1, U2 – zaliczenie pisemne (pytania problemowe) K1, K2 – zaliczenie pisemne (pytania opisowe)
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 100%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe – wykład (10 godz./0,4 ECTS), – konsultacje (15 godz./0,6 pkt ECTS), Godziny niekontaktowe – studiowanie literatury i przygotowanie do zaliczenia (25 godz./1 pkt ECTS) Łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykład (10 godz./0,4 ECTS), – konsultacje (15 godz./0,6 pkt ECTS), Łącznie – 25 godz./1 ECTS

34.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 7:** Żywienie w chorobach neurodegeneracyjnych i psychicznych Elective 7: Nutrition in Neurodegenerative and Mental Diseases
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Dominik Szwajgier
Jednostka oferująca moduł	Kat. Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Omówienie roli szeregu składników żywności w profilaktyce i postępowaniu po stwierdzeniu wystąpienia wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych (ADHD, wybrane choroby neurodegeneracyjne, takie jak choroba Alzheimera, choroba Parkinsona, stwardnienie rozsiane i stwardnienie zanikowe boczne oraz wybrane choroby psychiczne. Przedstawienie dostosowanych do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego obowiązujących zaleceń żywieniowych, zasad prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów, postępowania dietetycznego oraz identyfikacji błędów żywieniowych. Moduł ma na celu zapoznanie studentów z etiologią i mechanizmami powstawania chorób a także z aktualnymi strategiami terapeutycznymi stosowanymi w ich leczeniu. Ponadto celem jest rozwinięcie umiejętności rozumienia znaczenia żywienia w modulowaniu funkcji układu nerwowego i wspieraniu w ich terapii.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i	Wiedza- student zna i rozumie: W1. rolę szeregu składników żywności w

kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	profilaktyce i po stwierdzeniu wystąpienia wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;
	W2. znaczenie racjonalnego żywienia w modulowaniu funkcji układu nerwowego, metody postępowania dietetycznego w profilaktyce i po stwierdzeniu wystąpienia wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;
	W3. obowiązujące zalecenia żywieniowe w zakresie prawidłowego planowania i metod oceny jadłospisów w profilaktyce i postępowaniu po stwierdzeniu wystąpienia wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;
	Umiejętności- student potrafi:
	U1. identyfikować błędy żywieniowe, zaplanować i zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania wybranym chorobom neurodegeneracyjnym i psychicznym, wskazać znaczenie wybranych składników diety i związków bioaktywnych w kontekście wspomagania terapii;
	U2. wykorzystać zdobytą wiedzę do oceny zasad racjonalnego żywienia w stanach związanych z zaburzeniami funkcjonowania układu nerwowego, zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego i patofizjologicznego, zgodnie z współczesną wiedzą w zakresie wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;
	U3. przeprowadzić wywiad żywieniowy i gruntownie ocenić sposób żywienia osoby badanej posługując się odpowiednimi kwestionariuszami oraz programami komputerowymi, w zakresie wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;
	Kompetencje społeczne- student jest gotów do:
	K1. przekazywania swojej wiedzy również poza środowiskiem akademickim, systematycznej aktualizacji wiedzy na temat żywienia człowieka zdrowego i chorego w zakresie wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;
	K2. promowania zdrowia, aktywności fizycznej kreatywnie upowszechniając wiedzę i zasady dotyczące prawidłowego żywienia w przypadku ryzyka wystąpienia lub wystąpienia wybranych chorób neurodegeneracyjnych i psychicznych;
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W01 W2: DI2A_W02 W3: DI2A_W03

	U1: DI2A_U02 U2: DI2A_U03 U3DI2A_U04 K1: DI2A_K01 K2: DI2A_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawy żywienia człowieka, podstawy dietetyki, fizjologia żywienia człowieka, technologia żywności, ocena stanu odżywienia, dietetyka pediatryczna, profilaktyka żywieniowa, mikrobiota człowieka, poradnictwo żywieniowe i dietetyczne, żywienie w zespole metabolicznym,
Treści programowe modułu	Wykłady: 1. Styl życia w rozwoju demencji typu alzheimerowskiego, rola prewencji w zapobieganiu rozwoju demencji. Wpływ diety (chorób dietozależnych) i stanu mikrobioty (osi jelitowo-mózgowej) i innych elementów stylu życia na rozwój tej demencji. 2. Rola układu glimfatycznego, etanolu, snu i aktywności fizycznej w profilaktyce wybranych demencji. 3. Dobór składników żywności, suplementów diety, nutraceutyków, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i diet w profilaktyce oraz po stwierdzeniu wystąpienia ch. Alzheimera. 4. Znaczenie żywienia w profilaktyce i postępowaniu dietetycznym w wybranych chorobach neurodegeneracyjnych: chorobie Parkinsona, stwardnieniu rozsianym oraz stwardnieniu zanikowym bocznym. Rola składników żywności (m.in. antyoksydantów, kwasów tłuszczowych omega-3, witamin i składników mineralnych) w modulowaniu procesów zapalnych i neurodegeneracyjnych. Zasady planowania diety, doboru zaleceń żywieniowych oraz identyfikacja błędów dietetycznych u pacjentów z tymi schorzeniami, z uwzględnieniem wieku, aktywności fizycznej oraz stanu fizjologicznego i patofizjologicznego. 5. Etiologia i mechanizmy powstawania dysfunkcji mózgowych, takich jak ADHD; budowa oraz funkcje neuroprzekaźników, takich jak dopamina, noradrenalina i serotonina, budowa i mechanizm działania

	monoaminooksydaz jako kluczowych enzymów zaangażowanych w metabolizm wybranych neuroprzekaźników; 6. Podział i znaczenie inhibitorów monoaminooksydazy, ze szczególnym uwzględnieniem ich mechanizmu działania i znaczenia klinicznego; 7. Aktualne strategie terapeutyczne stosowane w leczeniu ADHD; zasady racjonalnego żywienia oraz podstawy komponowania diet wspierających terapię ADHD; wpływ naturalnych związków bioaktywnych na funkcjonowanie układu nerwowego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Łojko D., Chmiel I. (2024). Nutripsychiatria: interwencje żywieniowe w zaburzeniach afektywnych i lękowych. Wydanie I. Warszawa: PZWL Wydawnictwo Lekarskie. Literatura uzupełniająca: 1. Safren, S. A., Sprich, S., Perlman, C. A., Otto, M. W., Poskromić ADHD: poznawczo-behawioralna terapia dorosłych: podręcznik terapeuty, Gdańskie 3. 2. Johnstone, M., Mój czarny pies. Depresja, Media Rodzina, 2010. 2. Massironi G. Dieta MIND : karmienie jedzeniem MIND : odżywianie poznawcze dla zdrowia mózgu, zapobiegania chorobie Alzheimera i dobrego samopoczucia psychicznego. Wydawca: [Miejsce nieznane] : [Amazon Digital Services LLC], [2024] Carper J. 100 sposobów zapobiegania chorobie Alzheimera, Wydawca: Poznań : Vesper, 2011.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład informacyjny- objaśnienie i wyjaśnienie,
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	SPOSOBY WERYFIKACJI: W1 ocena z pisemnego zaliczenia W2 ocena z pisemnego zaliczenia W3 ocena z pisemnego zaliczenia U1 ocena z pisemnego zaliczenia U2 ocena z pisemnego zaliczenia U3 ocena z pisemnego zaliczenia K1 ocena z pisemnego zaliczenia K2 ocena z pisemnego zaliczenia Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się:
Elementy i wagi mające wpływ na	Waga i udział ocen uzyskanych przez studenta w

ocenę końcową	wyniku weryfikacji poszczególnych efektów uczenia się: Ocena końcowa = ocena z zaliczenia pisemnego 100%
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Godziny kontaktowe – wykład (10 godz./0,4 ECTS), – konsultacje (5 godz./0,2 pkt ECTS), Łacznie godziny kontaktowe 15godz/ 0,6 ECTS Godziny niekontaktowe – studiowanie literatury i przygotowanie do zaliczenia (35 godz./1,4 pkt ECTS) Łacznie godziny nie kontaktowe 35godz/ 1,4 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz., co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	– wykład (10 godz./0,4 ECTS), – konsultacje (5 godz./0,2 pkt ECTS), Łącznie – 15 godz./0,6 ECTS

35.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 8** Interaction of food ingredients Interakcje składników żywnościowych
Język wykładowy	angielski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,48/1,52)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Urszula Gawlik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	The aim of the module is to provide students with a comprehensive understanding of the interactions between food components, their effects on the

	bioavailability and biological activity of nutrients and drugs, and the methods used to assess and characterize these interactions.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. The student has in-depth knowledge of the content of bioactive food components and their interactions.
	2. The student has in-depth knowledge of proper menu planning, taking into account the bioavailability of nutrients and nutraceuticals.
	…
	Umiejętności:
	1. The student can plan nutrition adapted to age and physiological status, considering the potential effects of interactions between food components and/or drugs.
	2. The student knows the principles of dietetics and nutritional prophylaxis, can identify nutritional errors, and verify dietary behavior to prevent negative effects of food component interactions.
	…
	Kompetencje społeczne:
	1. The student understands the need for continuous updating of knowledge in human nutrition, both for healthy individuals and patients, and in the prevention of nutrition-related diseases.
	2. The student is aware of the social, professional, and ethical responsibility associated with nutritional counseling and the production of high-quality food.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1- DI2A_W01 W2 - DI2A_W03,DI2A_W06 U1 - DI2A_U03 U2 - DI2A_U04 K1 - DI2A_K01 K2 - DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemistry, biochemistry, human's physiology
Treści programowe modułu	The lectures cover the types of interactions between food components, including synergistic, antagonistic, and additive effects. Students are introduced to methods for assessing interactions, such as isobolographic analysis and the Interaction Factor (IF). The module also addresses food–food, drug–food, and drug–drug interactions, focusing on their impact on the bioavailability and biological activity of physiologically active compounds.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: □ Fiedurek J. (red.). Aspekty zdrowotne składników

	żywności pochodzenia roślinnego. Lublin: Wydawnictwo UMCS, 2025. ISBN 978-83-227-9861-4. • Czapski J. (red.), Górecka D. Żywność prozdrowotna – składniki i technologia. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014. ISBN 978-83-7160-730-1. Literatura uzupełniająca: • Winiarska-Mieczan A., Borowska S., Socha R. (red.). Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym: wybrane zagadnienia. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2021. ISBN 978-83-011-7055-6. • Lisiewska Z., Kmiecik D. (red.). Technologia żywności funkcjonalnej: wybrane zagadnienia i aplikacje. Kraków: Wydawnictwo TNOiK, 2023. ISBN 978-83-950453-2-3. • Markiewicz L., Jeżewska-Zychowicz M. Tabele składu i wartości odżywczej żywności (wydanie 2018). Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018. ISBN 978-83-01-06231-7. • Kubicka E., Sławińska M. (red.). Biotechnologia żywności: procesy, bezpieczeństwo, aplikacje. Lublin: Wydawnictwo „Polihymnia", 2019. ISBN 978-83-8190-219-8.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Lecture
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1. Written test, W2. Written test, U1. Written test, U2. Written test, K1. Assessment of open questions during the written test, K2. Assessment of open questions during the written test, Forms of documenting the achieved results: written test.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% ocena z zaliczenia
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Liczba godzin kontaktowych Wykłady 9 h/0,36 ECTS Konsultacje 3 h/0,12 ECTS Łącznie 12 godz. co odpowiada 0,48 pkt. ECTS Liczba godzin niekontaktowych Studiowanie literatury 18 h/ 0,72 ECTS Przygotowanie do zaliczenia 20 h/0,8 ECTS Łącznie godz. 38 co odpowiada pkt. 1,52 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• Wykłady: 15 godzin • Konsultacje: 3 godzin • Łącznie: 12 godziny • Odpowiednik w ECTS: 0,48 pkt

35.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 8** Biodostępność i bioprzyswajalność składników żywności Bioaccessibility and bioavailability of food components
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,72/1,28)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Prof. dr hab. Urszula Gawlik
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biochemii i Chemii Żywności
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studenta z biochemicznymi mechanizmami przyswajania składników żywności, wpływem matrycy żywności na biodostępność i aktywność biologiczną składników żywności i leków oraz sposobami określania rodzaju oddziaływań.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Ma pogłębioną wiedzę i rozumie temat zawartości bioaktywnych składników żywności, ich biodostępności oraz wzajemnego odziaływania
	2. Ma pogłębioną wiedzę i rozumietemat biodostępności nutraceutyków.
	Umiejętności:
	1. Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku i stanu fizjologicznego uwzględniając biodostępność oraz potencjalne skutki interakcji składników żywności i/lub leków
	2. Zna zasady dietoprofilaktyki, potrafi zweryfikować postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania negatywnym skutkom interakcji składników żywności.
	Kompetencje społeczne:
	1. Rozumie potrzebę systematycznej

	aktualizacji wiedzy w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych.
	2. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za poradnictwo żywieniowe oraz produkcję żywności wysokiej jakości.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	Kod efektu modułowego – kod efektu kierunkowego W1- DI2A_W01 W2 - DI2A_W03, DI2A_W01 U1 - DI2A_U03 U2 - DI2A_U04 K1 - DI2A_K01 K2 - DI2A_K02
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	Nie dotyczy
Wymagania wstępne i dodatkowe	Chemia, biochemia, fizjologia człowieka
Treści programowe modułu	Wykłady obejmują charakterystykę matrycy żywności oraz mechanizmy wpływające na biodostępność i bioprzyswajalność składników bioaktywnych. Omawiane są interakcje pomiędzy składnikami żywności i lekami oraz ich wpływ na przyswajanie, metabolizm i aktywność biologiczną związków o działaniu fizjologicznym. Przedstawiane są metody oceny biodostępności, bioprzyswajalności i interakcji (bezpośrednie i pośrednie) oraz czynniki technologiczne i fizjologiczne determinujące wykorzystanie składników odżywczych i nutraceutyków przez organizm.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: □ Fiedurek J. (red.). Aspekty zdrowotne składników żywności pochodzenia roślinnego. Lublin: Wydawnictwo UMCS, 2025. ISBN 978-83-227-9861-4. □ Czapski J. (red.), Górecka D. Żywność prozdrowotna – składniki i technologia. Poznań: Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu, 2014. ISBN 978-83-7160-730-1. Literatura uzupełniająca: □ Winiarska-Mieczan A., Borowska S., Socha R. (red.). Składniki żywności w ujęciu prozdrowotnym: wybrane zagadnienia. Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2021. ISBN 978-83-011-7055-6. □ Lisiewska Z., Kmiecik D. (red.). Technologia żywności funkcjonalnej: wybrane zagadnienia i aplikacje. Kraków: Wydawnictwo TNOiK, 2023. ISBN 978-83-950453-2-3. □ Markiewicz L., Jeżewska-Zychowicz M. Tabele składu i wartości odżywczej żywności (wydanie

	2018). Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 2018. ISBN 978-83-01-06231-7. Kubicka E., Sławińska M. (red.). Biotechnologia żywności: procesy, bezpieczeństwo, aplikacje. Lublin: Wydawnictwo „Polihymnia", 2019. ISBN 978-83-8190-219-8.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	wykład
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	SPOSOBY WERYFIKACJI: W1. Zaliczenie pisemne, W2. Zaliczenie pisemne, U1. Zaliczenie pisemne, U2. Zaliczenie pisemne, K1. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, K2. Ocena pytań otwartych na zaliczeniu pisemnym, Formy dokumentowania osiągniętych wyników: zaliczenie pisemne. FORMY DOKUMENTOWANIA OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ: prace końcowe: egzaminy, archiwizowanie w formie papierowej
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% ocena z zaliczenia
Bilans punktów ECTS	Formy zajęć: Liczba godzin kontaktowych Wykłady 9 h/0,36 ECTS Konsultacje 3 h/0,12 ECTS Łącznie 12 godz. co odpowiada 0,48 pkt. ECTS Liczba godzin niekontaktowych Studiowanie literatury 18 h/0,72 ECTS Przygotowanie do zaliczenia 20 h/0,8 ECTS Łącznie 38 godz. co odpowiada 1,52 pkt. ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	· Wykłady: 9 godzin · Konsultacje: 3 godzin · Łącznie: 12 godziny · Odpowiednik w ECTS: 0,48 pkt

36.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 9** Diety alternatywne Alternative diets
Język wykładowy	Polski

Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6 kontaktowe/1,4 niekontaktowe)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Monika Bojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
Cel modułu	Celem modułu jest zapoznanie studentów z alternatywnymi sposobami żywienia człowieka oraz znaczenie stosowania tego typu diet dla zdrowia
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie definicję, klasyfikację i założenia różnych diet alternatywnych (wegetarianizm, weganizm, dieta paleo, ketogeniczna, surowa, bezglutenowa, fleksitariańska i inne)
	2. Zna i rozumie zasady bilansowania diet roślinnych i innych diet alternatywnych oraz ma wiedzę dotyczącą suplementacji przy dietach eliminujących określone produkty
	3. Zna i rozumie potencjalne korzyści i zagrożenia zdrowotne wynikające z długotrwałego stosowania diet eliminacyjnych i alternatywnych.
	Umiejętności:
	1. Potrafi identyfikować ryzyko niedoborów pokarmowych przy stosowaniu diety alternatywnej i zaproponować odpowiednią suplementację lub modyfikację diety
	2. Potrafi krytycznie analizować źródła informacji (publikacje naukowe, media, reklamy suplementów) dotyczące diet alternatywnych
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do podejmowania odpowiedzialnych decyzji dietetycznych, uwzględniających bezpieczeństwo zdrowotne pacjenta stosującego dietę alternatywną.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2, W3: DI2A_W03; DI2A_W05 U1, U2: DI2A_U03; DI2A_U04; DI2A_W07 K1: DI2A_K02; DI2A_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Podstawowe wiadomości z zakresu prawidłowego żywienia człowieka, funkcjonowania organizmu człowieka. Niezbędna jest również wiedza o składnikach pokarmowych i substancjach

	bioaktywnych występujących w żywności oraz wiedza z zakresu otyłości i chorób żywienio-zależnych.
Treści programowe modułu	Dieta alternatywna – definicja i rodzaje, założenia. Charakterystyka diety roślinnej, rodzaje, wady i zalety oraz korzyści zdrowotne wynikające z jej stosowania. Rodzaje i charakterystyka wybranych diet ograniczających podaż niektórych składników (niezbilansowane), oraz ograniczających podaż kalorii (rygorystyczne). Dieta ketogeniczna. Diety rozdzielne. Wybrane diety stosowane w nietolerancjach pokarmowych i alergiach.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Ostrowska L.: Dietetyka kompendium (wybrane rozdziały). PZWL.2020. Warszawa. 2. Artykuły tematyczne z czasopism naukowych i popularnonaukowych Literatura uzupełniająca: 1. Gołaszewska-Giza : Dieta wegetariańska w profilaktyce chorób cywilizacyjnych oraz w okresie ciąży i laktacji. Wyd. Medyk, 2021. Warszawa
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1,W2, W3, U1, U2, K1: zaliczenie pisemne, U2, K1: dyskusja, aktywność na wykładzie Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego, prace końcowe z zaliczenia, protokół ocen z zaliczenia pisemnego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne - 100%,
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: udział w wykładach – 15 h Razem kontaktowe – 15 h – 0,6 ECTS Godziny niekontaktowe: przygotowanie do zaliczenia – 20 h- 0,8 ECTS studiowanie literatury -15 h – 0,6 ECTS Razem niekontaktowe – 35 h – 1,4CTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 h (0,6 ECTS)

36.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 9** Żywienie w placówkach oświatowych Nutrition in educational institutions
Język wykładowy	polski

Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	III
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (0,6/1,4)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr Monika Bojanowska
Jednostka oferująca moduł	Katedra Dietetyki
Cel modułu	Celem modułu przygotowanie studentów do planowania, organizowania i oceny żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, aktualnymi normami żywieniowymi oraz obowiązującymi przepisami prawa.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie aktualne normy i zalecenia żywieniowe obowiązujące w Polsce oraz rekomendacje międzynarodowe (WHO, EFSA) dotyczące żywienia dzieci i młodzieży
	2. Zna i rozumie na temat obowiązujących przepisów prawnych regulujących organizację żywienia zbiorowego w placówkach oświatowych
	Umiejętności:
	1. Potrafi opracować jadłospis dla dzieci i młodzieży zgodny z obowiązującymi normami i wymogami prawnymi dotyczącymi żywienia zbiorowego.
	2. Umie wykorzystać wiedzę z zakresu prawa żywnościowego w planowaniu i ocenie żywienia w placówkach oświatowych.
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest świadomy znaczenia prawidłowego żywienia w rozwoju dzieci i młodzieży oraz jego wpływu na zdrowie społeczeństwa.
	2. Jest gotowy do samodzielnego poszerzania wiedzy i doskonalenia umiejętności w zakresie żywienia dzieci i młodzieży oraz dostosowywania działań do aktualnych zaleceń naukowych i regulacji prawnych.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1, W2: DI2A_W03; DI2A_W08 U1, U2: DI2A_U01; DI2A_U03; DI2A_U04 K1 K2: DI2A_K03; DI2A_K01
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	fizjologia człowieka, w szczególności procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych; podstawy żywienia człowieka, w tym normy żywienia, zasady bilansowania diety i oceny wartości odżywczej

	posiłków
Treści programowe modułu	Rola i znaczenie żywienia w rozwoju dzieci i młodzieży. Podstawy prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży - zapotrzebowanie energetyczne i składników odżywczych w poszczególnych grupach wiekowych. Zasady komponowania racji pokarmowych dla dzieci i młodzieży. Aktualne normy żywienia (Instytut Zdrowia Publicznego PZH-NIZP, WHO, EFSA). Zasady bilansowania diet i jadłospisów zbiorowego żywienia. Ustawy i rozporządzenia dotyczące organizacji żywienia. Wymagania w zakresie bezpieczeństwa żywności.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa: 1. Rychlik E. i in. (2024): Normy żywienia dla populacji polskiej NIZP PZH–PIB, Warszawa. 2. Aktualne ustawy i rozporządzenia z zakresu bezpieczeństwa żywności, środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Wykład z prezentacją multimedialną, dyskusja,
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1,W2, U1, U2, K1, K2: zaliczenie pisemne, U2, K1, K2: udział w dyskusji, aktywność Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego (obecność na zajęciach), prace końcowe z zaliczenia, protokół ocen z zaliczenia pisemnego
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Zaliczenie pisemne - 100%,
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: udział w wykładach – 15 h- 0,6 ECTS Razem kontaktowe – 15 h – 0,6 ECTS Godziny niekontaktowe: przygotowanie do zaliczenia – 20 h -0,8 ECTS studiowanie literatury -15 h -0,6 ECTS Razem niekontaktowe – 35 h – 1,4 ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- udział w wykładach – 15 h (0,6 ECTS)

37.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 10** Innowacje i projektowanie usług w dietetyce Innovation and service design in dietetics
Język wykładowy	polski

Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,28/1,72)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Tomasz Czernecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest przygotowanie studenta do identyfikowania potrzeb odbiorców oraz projektowania, testowania i rozwijania innowacyjnych usług na rynku dietetycznym. Student poznaje metody analizy rynku, segmentacji odbiorców, diagnozowania problemów użytkowników, formułowania propozycji wartości oraz projektowania modeli świadczenia usług dietetycznych. Moduł przygotowuje również do mapowania ścieżki pacjenta, tworzenia i oceny prototypów usług, wykorzystywania narzędzi cyfrowych, planowania wdrożenia oraz oceny skuteczności i opłacalności nowych rozwiązań. Projektowanie usług uwzględnia zasady evidence-based practice, etykę zawodową, regulacje prawne oraz odpowiedzialność za jakość i bezpieczeństwo świadczeń dietetycznych.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia, modele i procesy związane z innowacjami oraz projektowaniem i rozwojem usług na rynku dietetycznym.
	2. Zna i rozumie metody analizy rynku, segmentacji odbiorców, identyfikacji potrzeb użytkowników, formułowania propozycji wartości oraz projektowania oferty usług dietetycznych.
	3. Zna i rozumie zasady projektowania doświadczenia pacjenta, wykorzystania narzędzi cyfrowych, testowania rozwiązań oraz oceny efektywności i możliwości wdrożenia usług dietetycznych.
	4. Zna i rozumie prawne, etyczne i społeczne uwarunkowania projektowania i świadczenia usług dietetycznych, w tym ochrony danych, odpowiedzialności zawodowej oraz komunikowania efektów postępowania dietetycznego.
	Umiejętności:
	1. Potrafi przeprowadzić analizę rynku usług dietetycznych, zidentyfikować potrzeby wybranych grup

	odbiorców oraz rozpoznać problemy i obszary wymagające wprowadzenia nowych rozwiązań.
	2. Potrafi opracować koncepcję innowacyjnej usługi dietetycznej, obejmującą grupę docelową, propozycję wartości, zakres i sposób świadczenia usługi, ścieżkę pacjenta, model finansowania oraz mierniki skuteczności.
	3. Potrafi samodzielnie i zespołowo przygotować, zaprezentować oraz uzasadnić projekt usługi dietetycznej, wykorzystując dane rynkowe, dowody naukowe, narzędzia projektowe oraz zasady odpowiedzialnej komunikacji dotyczącej żywienia i zdrowia.
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do odpowiedzialnego, etycznego i rzetelnego projektowania usług dietetycznych, z uwzględnieniem potrzeb, bezpieczeństwa i interesu pacjenta.
	2. Jest gotów do współpracy w zespole projektowym, przyjmowania odpowiedzialności za realizowane zadania oraz krytycznej oceny i aktualizowania własnej wiedzy w odpowiedzi na zmiany rynkowe, technologiczne, prawne i społeczne.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W08 W2: DI2A_W04, DI2A_W08 W3, DI2A_W08 W4: DI2A_W08 U1: DI2A_U07, DI2A_U08 U2: DI2A_U01, U3: DI2A_U01, DI2A_U07, DI2A_U08 K1: DI2A_K02, DI2A_K03 K2: DI2A_K01, DI2A_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne • podstawowa wiedza z zakresu dietetyki i żywienia człowieka, • podstawowa znajomość zasad komunikacji z pacjentem, • znajomość specyfiki świadczenia usług dietetycznych, • podstawowa wiedza z zakresu przedsiębiorczości i organizacji działalności usługowej. Wymagania dodatkowe • umiejętność posługiwania się komputerem i oprogramowaniem biurowym, • umiejętność wyszukiwania i krytycznej oceny informacji w internecie,

	• podstawowa umiejętność analizy danych i przygotowywania prezentacji multimedialnych, • gotowość do pracy indywidualnej i zespołowej.
Treści programowe modułu	W ramach modułu student poznaje specyfikę rynku usług dietetycznych oraz zasady identyfikowania, projektowania i wdrażania innowacyjnych rozwiązań odpowiadających na potrzeby pacjentów i klientów. Treści obejmują analizę otoczenia rynkowego i konkurencji, segmentację odbiorców, rozpoznawanie ich potrzeb i barier, formułowanie propozycji wartości oraz projektowanie zakresu i modelu świadczenia usług dietetycznych. Omawiane są metody mapowania ścieżki pacjenta, projektowania doświadczeń użytkownika, tworzenia prototypów, testowania koncepcji oraz doskonalenia usług na podstawie informacji zwrotnej. Uwzględniane są także zagadnienia dotyczące wykorzystania technologii cyfrowych, komunikacji i promocji nowych usług, kalkulacji kosztów, oceny wykonalności, skuteczności i opłacalności wdrożenia, a także prawnych i etycznych uwarunkowań działalności dietetycznej. W ramach zajęć student przygotowuje indywidualny i zespołowy projekt innowacyjnej usługi dietetycznej, obejmujący analizę potrzeb, propozycję wartości, ścieżkę pacjenta, sposób realizacji, plan wdrożenia oraz mierniki oceny rezultatów.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Podstawowa Nowe zasady marketingu i PR : jak korzystać z komunikatów informacyjnych, blogów, podcastingu, marketingu wirusowego oraz mediów internetowych w celu bezpośredniego dotarcia do nabywcy / David Meerman Scott ; przeł. Marta Werbanowska. Warszawa : Wolters Kluwer Polska : International Publishing Service. IPS Wydawnictwo, 2009 Uzupełniająca • Kotler P., Kartajaya H., Setiawan I., Marketing 6.0. Przyszłość jest immersyjna, MT Biznes, Warszawa 2024. • Cendrowska B., Sokół A., Żylińska P., E-marketing dla małych i średnich przedsiębiorstw, wyd. II, CeDeWu, Warszawa 2018.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• metody podające: wykład informacyjny, wykład problemowy, objaśnienie, prezentacja multimedialna; • metody problemowe: analiza problemu, dyskusja dydaktyczna, burza mózgów i analiza przypadków; • metody aktywizujące: studium przypadku, praca w grupach, analiza istniejących i innowacyjnych usług dietetycznych;

	• metody praktyczne: mapowanie ścieżki pacjenta, opracowanie propozycji wartości, projektowanie modelu usługi, tworzenie i ocena prototypów; • elementy metody design thinking i service design; • metoda projektu indywidualnego i zespołowego; • prezentacja, krytyczna analiza i dyskusja wyników prac; • metody programowane z wykorzystaniem komputera, internetu i narzędzi wspomagających projektowanie usług.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie wiedzy będą weryfikowane na podstawie wyników pisemnego zaliczenia końcowego prowadzonego w formie egzaminu. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności będą weryfikowane na podstawie: • indywidualnego projektu dotyczącego wybranego elementu innowacyjnej usługi dietetycznej; • zespołowego projektu obejmującego opracowanie kompleksowej koncepcji usługi i planu jej wdrożenia; • prezentacji i uzasadnienia przyjętych rozwiązań; • oceny poprawności identyfikacji potrzeb odbiorców, propozycji wartości, ścieżki pacjenta, modelu świadczenia usługi i mierników skuteczności. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych będą weryfikowane na podstawie: • obserwacji pracy studenta w zespole projektowym; • oceny terminowości i odpowiedzialności za realizowane zadania; • sposobu argumentowania i reagowania na informację zwrotną; • uwzględniania potrzeb pacjenta oraz prawnych i etycznych uwarunkowań projektowanej usługi; • oceny indywidualnego wkładu w przygotowanie projektu zespołowego. Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: • pisemne prace zaliczeniowe, • projekty indywidualne i zespołowe w formie papierowej lub elektronicznej, • prezentacje multimedialne, • arkusze oceny projektów, • dziennik prowadzącego, • protokół zaliczenia przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocenę końcową stanowi średnia ważona następujących elementów: • pisemne zaliczenie końcowe: 60% oceny końcowej, • ocena z ćwiczeń: 40% oceny końcowej.

	Na ocenę z ćwiczeń składają się: • indywidualny projekt wybranego elementu innowacyjnej usługi dietetycznej; • zespołowy projekt kompleksowej usługi dietetycznej i planu jej wdrożenia; • aktywność i wkład studenta w realizację ćwiczeń.
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe • udział w wykładach – 15 godz. / 0,60 ECTS, • udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 5 godz. / 0,20 ECTS, • udział w ćwiczeniach projektowych – 10 godz. / 0,40 ECTS, • konsultacje związane z przygotowaniem projektów i zaliczenia – 2 godz. / 0,08 ECTS, Łącznie: 32 godz. / 1,28 ECTS. Godziny niekontaktowe • przygotowanie indywidualnego projektu – 10 godz. / 0,40 ECTS, • przygotowanie zespołowego projektu – 10 godz. / 0,40 ECTS, • przygotowanie do pisemnego zaliczenia końcowego – 18 godz. / 0,72 ECTS, • analiza literatury i materiałów źródłowych oraz przygotowanie do ćwiczeń – 5 godz. / 0,20 ECTS. Łącznie: 43 godz. / 1,72 ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 15 godz. / 0,60 ECTS, • udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 5 godz. / 0,20 ECTS, • udział w ćwiczeniach projektowych – 10 godz. / 0,40 ECTS, • konsultacje związane z przygotowaniem projektów i zaliczenia – 2 godz. / 0,08 ECTS,

37.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Przedmiot do wyboru 10** Zarządzanie marką i marketing w dietetyce Brand Management and Marketing in Dietetics
Język wykładowy	polski
Rodzaj modułu	fakultatywny
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	niestacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4

Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	3 (1,28/1,72)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	dr inż. Tomasz Czernecki
Jednostka oferująca moduł	Katedra Biotechnologii, Mikrobiologii i Żywienia Człowieka
Cel modułu	Celem modułu jest przygotowanie studenta do tworzenia, prowadzenia i rozwijania marki działającej na rynku usług dietetycznych. Student poznaje zasady analizy rynku, segmentacji odbiorców, pozycjonowania marki, projektowania oferty usługowej, komunikacji marketingowej oraz oceny skuteczności podejmowanych działań. Moduł przygotowuje również do budowania marki osobistej dietetyka, zarządzania relacjami z pacjentami i klientami, tworzenia komunikacji opartej na dowodach naukowych oraz prowadzenia działań marketingowych zgodnie z zasadami etyki zawodowej i obowiązującymi regulacjami prawnymi.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	1. Zna i rozumie podstawowe pojęcia, modele i procesy związane z zarządzaniem marką, budowaniem jej tożsamości, wizerunku, reputacji oraz kapitału marki na rynku usług dietetycznych.
	2. Zna i rozumie metody analizy rynku, segmentacji odbiorców, analizy konkurencji, pozycjonowania marki, projektowania propozycji wartości oraz kształtowania oferty usług dietetycznych.
	3. Zna i rozumie zasady marketingu usług, marketingu cyfrowego, komunikacji eksperckiej, zarządzania doświadczeniem pacjenta oraz oceny efektywności działań marketingowych.
	4. Zna i rozumie prawne, etyczne i społeczne uwarunkowania promocji usług dietetycznych, wykorzystywania danych i wizerunku pacjentów oraz komunikowania efektów postępowania dietetycznego.
	Umiejętności:
	1. Potrafi przeprowadzić analizę rynku usług dietetycznych, zidentyfikować potrzeby wybranych grup odbiorców oraz ocenić pozycję konkurencyjną marki.
	2. Potrafi opracować strategię marki dietetycznej, obejmującą wybór grupy docelowej, pozycjonowanie, propozycję wartości, strukturę oferty, politykę cenową, kanały komunikacji oraz mierniki efektywności działań.
	3. Potrafi samodzielnie i zespołowo przygotować, zaprezentować oraz uzasadnić projekt marki lub działania marketingowego, wykorzystując dane rynkowe, dowody naukowe i zasady odpowiedzialnej

	komunikacji dotyczącej żywienia i zdrowia.
	Kompetencje społeczne:
	1. Jest gotów do odpowiedzialnego, etycznego i rzetelnego komunikowania informacji dotyczących żywienia, zdrowia i usług dietetycznych oraz do uwzględniania interesu pacjenta w podejmowanych działaniach marketingowych.
	2. Jest gotów do współpracy w zespole, przyjmowania odpowiedzialności za realizowane zadania oraz krytycznej oceny i aktualizowania własnej wiedzy i kompetencji w odpowiedzi na zmiany rynkowe, technologiczne, prawne i społeczne.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1: DI2A_W08 W2: DI2A_W04, DI2A_W08 W3: DI2A_W07, DI2A_W08 W4: DI2A_W08 U1: DI2A_U07, DI2A_U08 U2: DI2A_U01, DI2A_U08 U3: DI2A_U01, DI2A_U07, DI2A_U08 K1: DI2A_K02, DI2A_K03 K2: DI2A_K01, DI2A_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich (jeżeli dotyczy)	
Wymagania wstępne i dodatkowe	Wymagania wstępne • podstawowa wiedza z zakresu dietetyki i żywienia człowieka, • podstawowa znajomość zasad komunikacji z pacjentem, • znajomość specyfiki świadczenia usług dietetycznych, • podstawowa wiedza z zakresu przedsiębiorczości i organizacji działalności usługowej. Wymagania dodatkowe • umiejętność posługiwania się komputerem i oprogramowaniem biurowym, • umiejętność wyszukiwania i krytycznej oceny informacji w internecie, • podstawowa umiejętność analizy danych i przygotowywania prezentacji multimedialnych, • gotowość do pracy indywidualnej i zespołowej.
Treści programowe modułu	W ramach modułu student poznaje specyfikę rynku usług dietetycznych oraz podstawowe zasady tworzenia, pozycjonowania i zarządzania marką dietetyczną oraz marką osobistą dietetyka. Treści obejmują analizę otoczenia rynkowego i konkurencji, segmentację

	odbiorców, identyfikację ich potrzeb, formułowanie propozycji wartości oraz projektowanie oferty i polityki cenowej. Omawiane są również zagadnienia dotyczące ścieżki pacjenta, budowania relacji i lojalności, komunikacji marketingowej, content marketingu, marketingu cyfrowego oraz pozyskiwania i utrzymywania klientów. Student zapoznaje się z zasadami tworzenia komunikatów opartych na dowodach naukowych, zarządzania reputacją i reagowania na sytuacje kryzysowe, a także z prawnymi i etycznymi uwarunkowaniami promocji usług dietetycznych. W ramach zajęć przygotowuje indywidualny i zespołowy projekt marki lub działania marketingowego, obejmujący analizę rynku, pozycjonowanie, ofertę, kanały komunikacji oraz mierniki oceny skuteczności podejmowanych działań.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Podstawowa Nowe zasady marketingu i PR : jak korzystać z komunikatów informacyjnych, blogów, podcastingu, marketingu wirusowego oraz mediów internetowych w celu bezpośredniego dotarcia do nabywcy / David Meerman Scott ; przeł. Marta Werbanowska. Warszawa : Wolters Kluwer Polska : International Publishing Service. IPS Wydawnictwo, 2009 uzupełniająca • Kotler P., Kartajaya H., Setiawan I., Marketing 6.0. Przyszłość jest immersyjna, MT Biznes, Warszawa 2024. • Cendrowska B., Sokół A., Żylińska P., E-marketing dla małych i średnich przedsiębiorstw, wyd. II, CeDeWu, Warszawa 2018.
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	• metody podające: wykład informacyjny, wykład problemowy, objaśnienie, prezentacja multimedialna, • metody problemowe: analiza problemu, dyskusja dydaktyczna, burza mózgów, analiza przypadków, • metody aktywizujące: studium przypadku, praca w grupach, analiza marek i kampanii marketingowych, • metody praktyczne: ćwiczenia projektowe, analiza danych rynkowych, przygotowanie strategii marki, projektowanie komunikacji, • metoda projektu indywidualnego, • metoda projektu zespołowego, • prezentacja i dyskusja wyników prac, • metody programowane z wykorzystaniem komputera, internetu i narzędzi wspomagających analizę oraz tworzenie materiałów

	marketingowych.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	Efekty uczenia się w zakresie wiedzy będą weryfikowane na podstawie wyników pisemnego zaliczenia końcowego prowadzonego w formie egzaminu. Efekty uczenia się w zakresie umiejętności będą weryfikowane na podstawie: • indywidualnego projektu dotyczącego wybranego elementu strategii marki dietetycznej, • zespołowego projektu obejmującego opracowanie kompleksowej koncepcji marki i planu marketingowego, • prezentacji i uzasadnienia przyjętych rozwiązań, • analizy poprawności doboru grupy docelowej, propozycji wartości, oferty, kanałów komunikacji i mierników efektywności. Efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych będą weryfikowane na podstawie: • obserwacji pracy studenta w zespole, • oceny terminowości i odpowiedzialności za realizowane zadania, • sposobu argumentowania i reagowania na krytykę, • przestrzegania zasad etycznej i odpowiedzialnej komunikacji, • oceny wkładu studenta w przygotowanie projektu zespołowego. Formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się: • pisemne prace zaliczeniowe, • projekty indywidualne i zespołowe w formie papierowej lub elektronicznej, • prezentacje multimedialne, • arkusze oceny projektów, • dziennik prowadzącego, • protokół zaliczenia przedmiotu.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	Ocenę końcową stanowi średnia ważona następujących elementów: • pisemne zaliczenie końcowe: 60% oceny końcowej, • ocena z ćwiczeń: 40% oceny końcowej. Na ocenę z ćwiczeń składają się: • indywidualny projekt marki lub działania marketingowego • zespołowy projekt strategii marki dietetycznej i planu marketingowego • oceny za aktywność i wkład w realizację ćwiczeń

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe • udział w wykładach – 15 godz. / 0,60 ECTS, • udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 5 godz. / 0,20 ECTS, • udział w ćwiczeniach projektowych – 10 godz. / 0,40 ECTS, • konsultacje związane z przygotowaniem projektów i zaliczenia – 2 godz. / 0,08 ECTS, Łącznie: 32 godz. / 1,28 ECTS. Godziny niekontaktowe • przygotowanie indywidualnego projektu – 10 godz. / 0,40 ECTS, • przygotowanie zespołowego projektu – 10 godz. / 0,40 ECTS, • przygotowanie do pisemnego zaliczenia końcowego – 18 godz. / 0,72 ECTS, • analiza literatury i materiałów źródłowych oraz przygotowanie do ćwiczeń – 5 godz. / 0,20 ECTS. Łącznie: 43 godz. / 1,72 ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	• udział w wykładach – 15 godz. / 0,60 ECTS, • udział w ćwiczeniach audytoryjnych – 5 godz. / 0,20 ECTS, • udział w ćwiczeniach projektowych – 10 godz. / 0,40 ECTS, konsultacje związane z przygotowaniem projektów i zaliczenia – 2 godz. / 0,08 ECTS,

38.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Seminarium dyplomowe 2** Diploma seminar 2
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	2 (1,0/1,0)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Nauczyciel akademicki posiadający tytuł naukowy profesora lub stopień doktora habilitowanego
Jednostka oferująca moduł	

Cel modułu	Przygotowanie studenta do opracowania poszczególnych rozdziałów pracy dyplomowej oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego i obrony pracy dyplomowej
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna i rozumie w stopniu pogłębionym metodologię badań naukowych niezbędną do przygotowania i napisania pracy magisterskiej z wykorzystaniem literatury (w tym obcojęzycznej) oraz metody analizy statystycznej
	Umiejętności:
	U1. Umie przygotować i przedstawić prezentację dotyczącą własnej pracy, obejmującą problematykę badawczą, uzasadnienie doboru zastosowanych metod oraz interpretacje uzyskanych wyników. Potrafi wykorzystać wyniki do rozwiązania postawionego problemu badawczego, argumentując swoje racje oraz opierając się na zebranych i przeanalizowanych informacjach.
	Kompetencje społeczne:
	K1. Ma świadomość społecznej roli absolwenta uczelni w tym odpowiedzialności za jakość i bezpieczeństwo podejmowanych działań zawodowych
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 - DI2A_W04, DI2A_W08 U1 - DI2A_U08; DI2A_U06, DI2A_U07, K1 - DI2A_K02, DI2A_K03
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczone Seminarium 1
Treści programowe modułu	Formy prezentowania poszczególnych części pracy magisterskiej, sposoby zestawienia i interpretacji wyników badań oraz odnoszenia ich do innych danych z literatury. Rozwinięcie umiejętności dyskusji i obrony argumentów związanych z prowadzonymi badaniami.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Literatura podstawowa 1. Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac dyplomowych - Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/licencjackich i prac magisterskich , Instrukcja I.10. 2. Artykuły naukowe i podręczniki zgodne z tematem pracy magisterskiej
Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Prezentacje, pogadanka i dyskusje.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 - ocena referowania U2 - ocena referowania i udziału w dyskusji K1 – oceny z udziału w dyskusji Formy dokumentowania osiągniętych wyników: dziennik prowadzącego.
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	100% ocena przygotowanych ustnych wystąpień i udział w dyskusji

Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe -udział w zajęciach seminaryjnych 20 godz., / 0,8 ECTS - udział w konsultacjach 5 godz./0,2 ECTS Łącznie godziny kontaktowe 25 godz./1,0 ECTS Godziny niekontaktowe - przygotowanie wystąpienia ustnego – 5 godz./0,2 ECTS - gromadzenie literatury – 20 godz. /0,8 ECTS Łącznie godziny niekontaktowe 25 godz/ 1,0 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 50 godz. co odpowiada 2 punktom ECTS
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	-udział w zajęciach seminaryjnych 20 godz., / 0,8 ECTS - udział w konsultacjach 5 godz./0,2 ECTS

39.Karta opisu zajęć (sylabus)

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Nazwa modułu, także nazwa w języku angielskim	**Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy** Diploma dissertation and diploma examination
Język wykładowy	Polski
Rodzaj modułu	Obowiązkowy
Poziom studiów	drugiego stopnia
Forma studiów	Stacjonarne
Rok studiów dla kierunku	II
Semestr dla kierunku	4
Liczba punktów ECTS z podziałem na kontaktowe/niekontaktowe	15 (5/10)
Tytuł naukowy/stopień naukowy, imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej za moduł	Komisja egzaminacyjna z przewodniczącym mającym minimum stopień dr hab. oraz promotorem i recenzentem mającymi minimum stopień dr
Jednostka oferująca moduł	Wydział Nauk o Żywności i Biotechnologii
Cel modułu	Celem modułu jest przygotowanie przez studenta pracy magisterskiej na podstawie przeprowadzonych badań realizowanych pod kierunkiem i opieką promotora. Potwierdzenie praktycznego wykorzystania wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz przygotowanie do egzaminu dyplomowego.
Efekty uczenia się dla modułu to opis zasobu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student osiągnie po zrealizowaniu zajęć.	Wiedza:
	W1. zna i rozumie zagadnienia dotyczące metodologii badań, metod analizy statystycznej, formułowania celu i weryfikacji hipotez, wnioskowania z zakresu problematyki podjętej w pracy dyplomowej na podstawie zebranych

	wyników
	W2. Ma uporządkowaną wiedzę z zakresu studiowanego kierunku
	Umiejętności:
	U1. Student potrafi wyszukiwać, analizować i wykorzystywać literaturę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka (również w języku obcym), zaprezentować swoją wiedzę, brać udział w dyskusji i merytorycznie argumentować swoje racje, formułować i uzasadniać opinie.
	U2. Potrafi prowadzić prace badawcze z zakresu dietetyki i żywienia człowieka oraz prezentować uzyskane wyniki stosując dostępne techniki multimedialne
	Kompetencje społeczne:
	K1.Student jest gotów do odpowiedzialnego wykonywania zawodu, ma świadomość rozwoju wiedzy naukowej oraz konieczności jej systematycznej aktualizacji i doskonalenia kompetencji zawodowych w oparciu o aktualne dowody naukowe.
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do kierunkowych efektów uczenia się	W1 – DI2A_W04 W2 – DI2A_W01; DI2A_W02; DI2A_W03; DI2A_W05; DI2A_W06; DI2A_W07 DI2A_W08 U1 – DI2A_U06, DI2A_U07, DI2A_W08 U2 – DI2A_U07, DI2A_U08, K1 – DI2A_K01; DI2A_K02; DI2A_K03; DI2A_K04
Odniesienie modułowych efektów uczenia się do efektów inżynierskich	-
Wymagania wstępne i dodatkowe	Zaliczone wszystkich przedmiotów objętych programem studiów drugiego stopnia
Treści programowe modułu	Student przygotowuje pracę magisterską pod kierunkiem promotora zgodnie z zasadami redagowania prac dyplomowych. Dokonuje doboru i krytycznej analizy piśmiennictwa (w tym obcojęzycznego), formułuje problem badawczy, określa zakres i cel pracy, uzasadnia przyjęte założenia. Planuje i realizuje badania (eksperymentalne, analityczne i ankietowe), dobiera adekwatne metody badawcze oraz przeprowadza weryfikacje hipotez. Opracowuje wyniki badań z wykorzystaniem właściwych metod analizy i prezentacji (metody tabelaryczne, graficzne, statystyczne). Konsultuje postępy pracy z promotorem. Systematycznie przygotowuje się do egzaminu dyplomowego magisterskiego.
Wykaz literatury podstawowej i uzupełniającej	Wydziałowe wymogi dotyczące pisania prac dyplomowych: Instrukcja pisania i obrony projektów inżynierskich/ licencjackich i prac magisterskich , Instrukcja I.10. Literatura związana z tematem pracy magisterskiej i z kierunkiem studiów.

Planowane formy/działania/metody dydaktyczne	Konsultacje z promotorem. Obrona pracy dyplomowej.
Sposoby weryfikacji oraz formy dokumentowania osiągniętych efektów uczenia się	W1 – praca magisterska, jej ocena i recenzja, W2 – odpowiedź ustna na zadane pytania, U1 – Prezentacja i obrona pracy magisterskiej U2 – ocena przygotowania i prowadzenia prac badawczych oraz prezentacja otrzymanych wyników K1– Ocena pracy dyplomowej oraz ocena z egzaminu Formy dokumentowania osiągniętych wyników: praca magisterska, jej ocena i recenzja, protokół egzaminacyjny
Elementy i wagi mające wpływ na ocenę końcową	50% recenzja i ocena promotora 50% odpowiedzi ustne na pytania z zakresu studiów
Bilans punktów ECTS	Godziny kontaktowe: - konsultacje z promotorem 124 godz./ 4,96 ECTS - obecność na egzaminie - 1 godz./ 0,04 Łącznie godziny kontaktowe 125 godz./5 ECTS Godziny niekontaktowe -studiowanie literatury, przygotowanie pracy magisterskiej, przygotowanie do egzaminu - 250 godz. / 10 ECTS Łączny nakład pracy studenta to 375 godz. co odpowiada 15 punktom ECTS.
Nakład pracy związany z zajęciami wymagającymi bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego	- konsultacje z promotorem 124 godz./ 4,96 ECTS - obecność na egzaminie - 1 godz./ 0,04 Łącznie godziny kontaktowe 125 godz./5 ECTS