

załącznik nr 13 do uchwały nr 425/VI/VI/2020
Senatu PWSZ w Koninie z dnia 23 czerwca 2020 r.
w sprawie ustalenia programów studiów podyplomowych
w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Koninie na
rok akademicki 2020/2021

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W KONINIE

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU



PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

Nazwa studiów podyplomowych

Poradnictwo dietetyczne w sporcie

Kod studiów podyplomowych

PDS_2020_2021

Autorzy programu:

dr Klaudia Malikowska

dr Julian Jaroszewski

Data opracowania: 04-06-2020

1. Ogólna charakterystyka studiów

1.1. Podstawowe informacje

Czas trwania studiów:	
• liczba semestrów	2
• liczba godzin	200
Liczba punktów ECTS	30
Wiodąca dyscyplina naukowa	nauki medyczne
Pozostałe dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
	nauki biologiczne
	nauki o kulturze fizycznej

1.2. Koncepcja kształcenia

<p><u>Celem studiów podyplomowych „Poradnictwo dietetyczne w sporcie” jest zaoferowanie najwyższej jakości kształcenia z zakresu poradnictwa dietetycznego dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej i czynnie uprawiających sport. Słuchacze zapoznają się ze sposobami żywienia osób o wzmożonym wysiłku fizycznym w różnych dyscyplinach sportu, z żywieniem w wybranych jednostkach chorobowych, zaburzeniach metabolicznych, zaburzeniach odżywiania o podłożu psychogennym i innych. Absolwent studiów podyplomowych zdobędzie pogłębioną wiedzę i umiejętności przygotowującą do pracy z osobami uprawiającymi różne formy sportu. Opracowywania programów żywieniowych wspomagających proces treningowy, udział w zawodach, jak i odnowę biologiczną. Zdobyte kwalifikacje umożliwiają zatrudnienie w ośrodkach i poradniach sportowych, fitness klubach, sklepach z suplementami diety i zdrową żywnością oraz podjęcia samodzielnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa żywieniowego.</u></p> <p><u>Studia skierowane są do absolwentów szkół wyższych (ze stopniem inż., mgr) oraz licencjackich kierunków związanych z wychowaniem fizycznym, sportem, turystyką, żywnością i żywieniem, dietetyką, medycyną, rehabilitacją, farmacją i zdrowiem publicznym, a także absolwentów innych kierunków związanych zawodowo ze sportem.</u></p> <p><u>Czas trwania studiów:</u> - 2 semestry w wymiarze łącznym 200 godzin.</p> <p><u>Warunkiem przyjęcia na studia będzie złożenie następujących dokumentów:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Podanie o przyjęcie na studia podyplomowe.2. Kwestionariusz kandydata na studia podyplomowe.3. Kserokopia dyplomu ukończenia studiów wyższych (do wglądu oryginał).

2. Efekty uczenia się

Objaśnienie oznaczeń:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu uczenia się

Symbol	Efekty uczenia się dla studiów podyplomowych w zakresie Poradnictwo dietetyczne w sporcie Absolwent studiów podyplomowych:	Odniesienie do efektów wg PRK (na poziomie 6, 7 lub 8)
WIEDZA – ZNA I ROZUMIE:		
W01	rolę podstawowych składników odżywczych (węglowodany, białko, tłuszcze, woda, witaminy, składniki mineralne) w żywieniu człowieka aktywnego fizycznie.	P7S_WG
W02	normy żywieniowe ludzi w różnym wieku oraz potrzebę różnicowania żywienia w zależności od wydatku energetycznego i rodzaju wysiłku fizycznego.	P7S_WG
W03	procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka w czasie wysiłku fizycznego	P7S_WG
W04	pojęcia związane z treningiem sportowym	P7S_WG
W05	potrzeby energetyczne organizmu oraz mechanizmy regulujące spożycie pokarmów oraz reakcje chemiczne zachodzące w organizmie człowieka na skutek wysiłku fizycznego.	P7S_WG

W06	zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem żywienia osób podejmujących różne rodzaje wysiłków fizycznych	P7S_WG
W07	zasady, metody i znaczenie edukacji żywieniowej zawodnika w zależności od dyscypliny.	P7S_WG
W08	zasady doboru i wykorzystanie wspomagania w żywieniu sportowca	P7S_WG
W09	zagrożenia wynikające z niewłaściwego odżywiania lub dopingu w sporcie	P7S_WG
W10	procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz wykorzystanie maszyn i urządzeń do obróbki żywności	P7S_WG
W11	uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style i bariery w komunikowaniu oraz psychologiczne i etyczne problemy wykonywania zawodu dietetyka.	P7S_WG
UMIEJĘTNOŚCI – POTRAFI:		
U01	dokonać właściwego doboru produktów spożywczych w zależności od uprawianej dyscypliny	P7S_UW
U02	opracować jadłospis i ocenić jego wartość energetyczną dla osób podejmujących różne rodzaje aktywności fizycznej.	P7S_UW P7S_UO
U03	dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia jednostki, a także populacji.	P7S_UW P7S_UO
U04	ocenić wartość odżywczą różnych produktów	P7S_UW
U05	oszacować zapotrzebowanie żywieniowe zawodnika w zależności od rodzaju wysiłku fizycznego.	P7S_UW
U06	scharakteryzować choroby diety zależne oraz wybrać właściwe postępowanie dietetyczne	P7S_UW
U07	interpretować wyniki badań naukowych i weryfikuje dobór metod wspomagania	P7S_UW P7S_UO
U08	zaplanować żywienie w zależności od rodzaju wysiłku, okresu treningowego i warunków zewnętrznych	P7S_UW
U09	stworzyć i oceniać plan opieki żywieniowej nad osobą aktywną fizycznie.	P7S_UW P7S_UO
U10	przewodzić edukację żywieniową, przygotowywać materiały edukacyjne oraz korzystać z różnych źródeł w celu samo edukacji.	P7S_UW P7S_UO P7S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE – JEST GOTÓW DO:		
K01	samodzielnego rozwiązywania sprecyzowanego zadania organizacyjnego o charakterze praktycznym w zakresie działalności sportowej.	P7S_KO
K02	pracy w zespole - aktywnie uczestniczy w pracy grup (zespołów) i organizacji realizujących cele społeczne, szczególnie w zakresie działalności sportowej.	P7S_KO
K03	samodzielnego podejmowania profesjonalnych zadań.	P7S_KK P7S_KR
K04	stosowania norm i zasad etycznych obowiązujących w życiu społecznym ze szczególnym uwzględnieniem obszaru sportu.	P7S_KR
K05	komunikowania się z innymi ludźmi i przekazywania wiedzy związanej z edukacją żywieniową zawodnika.	P7S_KK P7S_KO
K06	uzupełniania i doskonalenia nabytej wiedzy i umiejętności .	P7S_KK P7S_KR
K07	odpowiedzialnego, profesjonalnego i etycznego realizowania	P7S_KK

	powierzonego mu zadania.	
K08	nawiązywania relacje społeczne w sposób prawidłowy posługując się skutecznie dostępnymi kanałami komunikacji z jednostkami i grupami społecznymi.	P7S_KO P7S_KR
K09	promowania wartości życia i zdrowia propagując zachowania prozdrowotne w działalności edukacyjnej.	P7S_KO P7S_KR

3. Plan studiów

Lp.	Przedmiot	Forma zaliczenia (E, Zo)	Liczba godzin dydaktycznych			Rozkład godzin dydaktycznych				ECTS	
			ogółem	wykłady	zajęcia praktyczne	sem I		sem II		I	II
						w	zp	w	zp		
1.	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego	E	10	10	-	10	-	-	-	2	-
2.	Podstawy biochemii żywienia	Zo	15	5	10	5	10	-	-	2	-
3.	Fizjologia wysiłku fizycznego	E	15	5	10	5	10	-	-	3	-
4.	Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności	Zo	10	5	5	-	-	5	5	-	1
5.	Żywienie człowieka zdrowego	E	15	5	10	5	10	-	-	2	-
6.	Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania	Zo	15	5	10	5	10	-	-	2	-
7.	Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem	Zo	15	5	10	5	10	-	-	1	-
8.	Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce	E	10	5	5	-	-	5	5	2	-
9.	Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie	Zo	10	5	5	-	-	5	5	-	1
10.	Alergie i nietolerancje pokarmowe	Zo	5	5	-	-	-	5	-	1	-
11.	Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego	E	40	15	25	-	-	15	25	-	6
12.	Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego	Zo	20	5	15	-	-	5	15	-	3
13.	Psychodietetyka – wybrane zagadnienia	Zo	10	10	-	-	-	10	-	-	2
14.	Teoria sportu	E	10	10	-	-	-	10	-	-	2
Ogółem			200	95	105	35	50	60	55	15	15
						85		115		30	

E - egzamin

Zo - zaliczenie z oceną

4. Treści programowe przedmiotów

Lp.	Przedmiot
1.	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego <ul style="list-style-type: none"> • Układ pokarmowy - budowa i funkcjonowanie. Trawienie – podstawowe procesy metaboliczne. • Hormonalna regulacja łaknienia • Programowanie żywieniowe • Immunologia przewodu pokarmowego • Mikrobiom i jego rola • Wydalanie produktów przemiany materii
2.	Podstawy biochemii żywienia <ul style="list-style-type: none"> • Biochemia jako nauka o życiu. Charakterystyka biochemiczna węglowodanów, tłuszczów,

	<p>aminokwasów, witamin i kwasów nukleinowych. Enzymy, hormony – budowa i działanie. Procesy utleniania. Cykl azotowy.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Konsekwencje niedoboru witamin i składników mineralnych lub ich nadmiaru w diecie
3.	<p>Fizjologia wysiłku fizycznego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fizjologiczna klasyfikacja wysiłków fizycznych. Wydolność fizyczna organizmu i tolerancja wysiłkowa. • Testy do oceny wydolności. • Zmęczenie i wypoczynek jako konsekwencja obciążenia wysiłkowego. • Zmiany adaptacyjne pod wpływem treningu: wytrzymałościowego, siłowego, szybkościowego. • Wpływ wysiłku fizycznego na wybrane narządy organizmu człowieka. • Wysiłek fizyczny a wiek człowieka. • Fizjologiczne podstawy rozgrzewki. • Trening fizyczny - proces adaptacji fizjologicznej (trening wytrzymałościowy, siłowy). • Fizjologiczne podstawy obciążeń treningowych i zasad prowadzenia treningu. • Definicja i ocena sprawności mięśniowej. Rozwijanie sprawności mięśniowej. • Anaerobowe (beztlenowe) i aerobowe (tlenowe) systemy energetyczne. • Ocena możliwości metabolicznych (sprawności energetycznej). • Rozwój możliwości metabolicznych (sprawności energetycznej). • Przykładowe programy treningowe. • Wyznaczanie zawartości wody całkowitej (TBW) w ustroju na podstawie beztłuszczowej masy ciała. • Wyznaczanie % zawartości tłuszczu w organizmie, jako podstawa planowania aktywności fizycznej. • Zmęczenie, przetrenowanie i sposoby intensyfikacji wypoczynku.
4.	<p>Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiena żywności. Podstawowe pojęcia, definicje, obowiązujące akty prawne, wymogi higieny. • Rodzaje zagrożeń żywności, charakterystyka zagrożeń. Dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. Zadania toksykologii współczesnej. • Trucizny w organizmie: zatrucia, fazy biotransformacji, depozycja. • Wymagania i procedury w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.
5.	<p>Żywnienie człowieka zdrowego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Żywnienie a rozwój osobniczy. • Białka, węglowodany, tłuszcze – podział, rola w żywieniu, trawienie i wchłanianie, wartość odżywcza, źródła, normy. Błonnik pokarmowy. Rola wody w organizmie. Składniki mineralne, witaminy – funkcje w organizmie, zapotrzebowanie i źródła. • Procesy przemiany materii, bilans energetyczny ustroju. • Podział produktów spożywczych. • Klasyfikacja i charakterystyka diet. • Zasady planowania jadłospisów. • Normy żywieniowe w Polsce
6.	<p>Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ocena sposobu żywienia i stanu odżywiania • Żywnienie pozajelitowe i dojelitowe • Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania. Profilaktyka chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia. • Postępowanie dietetyczne w chorobach diety zależnych • Zaburzenia odżywiania (anoreksja, bulimia, otyłość)
7.	<p>Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz przygotowywaniu i przechowywaniu surowców i potraw – ich wpływ na jakość produktów spożywczych. • Maszyny i urządzenia do: obróbki wstępnej surowca, obróbki cieplnej oraz mycia i

	sterylizacji naczyń. Obróbka wstępna i cieplna surowców.
8.	<p>Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leki i ich oddziaływanie na organizm. • Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Farmakoterapia żywieniowa. • Wpływ stanu odżywienia na działanie leków. • Rodzaje interakcji leków z pożywieniem.
9.	<p>Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cele i zadania edukacji żywieniowej. • Organizacja poradnictwa żywieniowego. • Zadania dietetyka w sporcie. • Poradnictwo indywidualne i grupowe, pokazy żywieniowe. Czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia w sporcie. • Najczęstsze błędy żywieniowe u sportowców i ich konsekwencje. • Wpływ środków masowego przekazu na żywienie w sporcie.
10.	<p>Alergie i nietolerancje pokarmowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Celiakia – zasady żywienia dzieci i młodzieży, asortyment i zastosowanie preparatów bezglutenowych. • Diety eliminacyjne w fenylketonurii, galaktozemii, w niedoborach aktywności laktazy i sacharazy. • Alergia na białka mleka krowiego.
11.	<p>Dietetyka podczas wzmózonego wysiłku fizycznego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wpływ aktywności fizycznej na metabolizm składników odżywczych • Planowanie żywienia w różnych dyscyplinach sportu • Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym
12.	<p>Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rodzaje diet. Zagrożenia wynikające ze źle dostosowanych diet. • Suplementacja oraz mechanizmy prawidłowego łączenia wybranych środków uzupełniających (m.in: suplementów) z uwzględnieniem środków ukierunkowanych na redukcję tkanki tłuszczowej, budowę masy mięśniowej, wydolność treningową. • Zasady indywidualnego projektowania diety i suplementacji (m.in. wybór składników, metody przyrządzania, łączenie składników żywieniowych, rozkład ilościowy i jakościowy w ciągu dnia) za pomocą programu komputerowego.
13.	<p>Psychodietetyka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem. • Style komunikowania i bariery w komunikowaniu. • Psychologiczno-pedagogiczne podstawy edukacji żywieniowej. • Psychologiczne i etyczne problemy wykonywania zawodu dietetyka.
14.	<p>Teoria sportu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sport, jako zjawisko społeczne. Definicje i istota sportu, odmiany sportu. Funkcje sportu. Miejsce sportu we współczesnej kulturze fizycznej. • Trening, zawody i odnowa biologiczna, jako zasadnicze elementy systemu. • Zagadnienie kształcenia sprawności fizycznej. Obciążenia treningowe. Treść obciążenia: aspekt informacyjny, energetyczny i motoryczny. • Uwarunkowania sprawności fizycznej. • Wspomaganie procesu szkolenia sportowego.

5. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Efekty uczenia się	Przedmioty	Metody kształcenia	Metody oceny
W01	Fizjologia wysiłku fizycznego, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W02	Fizjologia wysiłku fizycznego, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W03	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W04	Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny

		komputerowych,	
W05	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W06	Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego,	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne,
W07	Fizjologia wysiłku fizycznego, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego. Psychodietetyka.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W08	Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny

		komputerowych,	
W09	Podstawy biochemii żywienia, Żywienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W10	Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem,	wykład problemowy, zajęcia praktyczne –praca w zespołach, projekt badawczy,	egzamin pisemny, egzamin ustny
W11	Psychodietetyka –wybrane zagadnienia.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji	zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne,
U01	Fizjologia wysiłku fizycznego, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U02	Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego.	wykład problemowy, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu
U03	Żywienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny

U04	Podstawy biochemii żywienia, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U05	Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U06	Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U07	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny

U08	Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U09	Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U10	Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K01	Fizjologia wysiłku fizycznego, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K02	Żywienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny

	<p>towaroznawstwem, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.</p>	<p>analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,</p>	
K03	<p>Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.</p>	<p>wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,</p>	<p>przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny</p>
K04	<p>Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.</p>	<p>wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,</p>	<p>przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny</p>
K05	<p>Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.</p>	<p>wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,</p>	<p>przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny</p>
K06	<p>Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania</p>	<p>wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją,</p>	<p>przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny</p>

	oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	
K07	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K08	Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K09	Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie.	wykład problemowy, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, praca w zespołach, projekt badawczy,	zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny