

załącznik nr 14 do uchwały nr 35/VII/IV/2021
Senatu PWSZ w Koninie z dnia 20 kwietnia 2021 r.
w sprawie ustalenia programów studiów podyplomowych
w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Koninie na
rok akademicki 2021/2022

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W KONINIE
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU



PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

Nazwa studiów podyplomowych

PORADNICWO DIETETYCZNE

Kod studiów podyplomowych

PD_2021_2022

Autorzy programu:

dr Ewa Janeczek

Data opracowania: 25.01.2021

1. Ogólna charakterystyka studiów

1.1. Podstawowe informacje

Czas trwania studiów:	
• liczba semestrów	dwa
• liczba godzin	190
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>Celem studiów podyplomowych jest zaoferowanie najwyższej jakości kształcenia z zakresu poradnictwa dietetycznego przygotowującego do podjęcia pracy w zakładach żywienia zbiorowego, pracy z pacjentem indywidualnym w różnym wieku, a także z różnymi schorzeniami - układu pokarmowego, układu krążenia, alergiami pokarmowymi, nadwagą i otyłością. Uczestnicy studiów podyplomowych nabędą również wiedzę i umiejętności związane z organizacją edukacji żywieniowej. Uczestnik, po ukończeniu studiów, może zostać edukatorem żywieniowym i promować zdrowy styl życia. Posiadać będzie wiedzę z zakresu dietetyki, którą może wykorzystywać w doborze odpowiedniego planu żywieniowego.</p>
<p>Studia podyplomowe przeznaczone są dla osób, które chcą zdobyć kompetencje umożliwiające profesjonalne organizowanie wszechstronnej działalności w zakresie poradnictwa dietetycznego.</p>
<p>Uczestnikami studiów podyplomowych mogą być osoby, które posiadają kwalifikację pełną, co najmniej na poziomie 6 uzyskaną w systemie szkolnictwa wyższego i nauki (tytuł zawodowy licencjata, inżyniera lub równorzędny).</p> <p>Kryteria kwalifikowania kandydatów na studia podyplomowe oraz procedura ewentualnego postępowania kwalifikacyjnego są określone w <i>Regulaminie Kształcenia Ustawicznego Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie</i> (Załącznik do uchwały nr 24/VII/II/2021 Senatu PWSZ w Koninie z dnia 23 lutego 2021 r.).</p>
<p>Studia są organizowane we współpracy z interesariuszami zewnętrznymi. Współpraca ta obejmuje przede wszystkim prowadzenie zajęć dydaktycznych przez przedstawicieli tych instytucji, którzy posiadają odpowiednie dla kierunku doświadczenie zawodowe oraz uczestniczą w aktualizacji programu kształcenia.</p>

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 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.	P7S_WG
W02	normy żywieniowe ludzi w różnym wieku oraz potrzebę różnicowania żywienia w zależności od wydatku energetycznego	P7S_WG
W03	zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem żywienia osób w różnym wieku i stanie zdrowia	P7S_WG
W04	zasady, metody i znaczenie edukacji żywieniowej	P7S_WG
W05	procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz wykorzystanie maszyn i urządzeń do obróbki żywności	P7S_WG

W06	zasady doboru i wykorzystanie wspomagania w żywieniu przy zwiększonej aktywności fizycznej, zagrożenia wynikające z niewłaściwego odżywiania lub dopingu.	P7S_WG
W07	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 wieku, stanu zdrowia i potrzeb klienta	P7S_UW
U02	opracować jadłospis i ocenić jego wartość energetyczną uwzględniając wiek, stan zdrowia i potrzeby klienta	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 w zależności od rodzaju wysiłku fizycznego.	P7S_UW
U06	scharakteryzować choroby dietozależne oraz wybrać właściwe postępowanie dietetyczne	P7S_UW
U07	zaplanować i oceniać plan opieki żywieniowej	P7S_UW P7S_UO
U08	przewodzić edukację żywieniową, przygotowywać materiały edukacyjne oraz korzystać z różnych źródeł w celu samoedukacji	P7S_UW P7S_UO P7S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE – JEST GOTÓW DO:		
K01	samodzielnego rozwiązywania sprecyzowanego zadania organizacyjnego o charakterze praktycznym w zakresie poradnictwa dietetycznego	P7S_KO
K02	pracy w zespole - aktywnie uczestniczy w pracy grup (zespołów) i organizacji realizujących cele społeczne, efektywnej współpracy i komunikacji ze specjalistami z innych, wspierających obszarów zawodowych	P7S_KO P7S_KR
K03	uzupełniania i doskonalenia nabytej wiedzy i umiejętności .	P7S_KK P7S_KR
K04	stosowania norm i zasad etycznych obowiązujących w życiu społecznym, promowania wartości życia i zdrowia propagując zachowania prozdrowotne w działalności edukacyjnej.	P7S_KO P7S_KR

3. Plan studiów

Lp.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Liczba godzin			Rozkład godzin				ECTS	
			ogółem	wykłady	zajęcia praktyczne	sem. I		sem. II		I	II
						w	zp	w	zp		
1.	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego	E	15	10	5	10	5			3	
2.	Żywność człowieka zdrowego	E	15	5	10	5	10			2	
3.	Podstawy biochemii żywienia	Zo	15	5	10	5	10			2	
4.	Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia	Zo	15	5	10	5	10			2	
5.	Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem	Zo	15	5	10	5	10			2	
6.	Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu i sposobu odżywiania	Zo	10	5	5	5	5			2	
7.	Alergie i nietolerancje pokarmowe	Zo	10	5	5	5	5			2	
8.	Planowanie i projektowanie diet, komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego	E	20	10	10			10	10		3
9.	Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce	E	10	5	5			5	5		2
10.	Psychodietetyka	Zo	15	10	5			10	5		2
11.	Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego	Zo	15	5	10			5	10		2
12.	Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie	Zo	15	5	10			5	10		2
13.	Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności	Zo	10	5	5			5	5		2
14.	Wybrane zagadnienia z marketingu żywności	Zo	10	5	5			5	5		2
Ogółem			190	85	105	40	55	45	50	15	15
						95	95			30	

E – egzamin

Zo - zaliczenie z oceną

4. Treści programowe przedmiotów

Lp.	Przedmiot
1.	<p>Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego:</p> <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.	<p>Żywność człowieka zdrowego:</p> <ul style="list-style-type: none"> żywność a rozwój osobniczy, białka, węglowodany, tłuszcze – podział, rola w żywieniu, trawienie i wchłanianie, wartość odżywcza, źródła, normy, blonnik 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,

	<ul style="list-style-type: none"> • zasady planowania jadłospisów, • normy żywieniowe w Polsce.
3.	<p>Podstawy biochemii żywienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • biochemia jako nauka o życiu, • charakterystyka biochemiczna węglowodanów, tłuszczów, aminokwasów, witamin i kwasów nukleinowych, • enzymy, hormony – budowa i działanie, • procesy utleniania, • cykl azotowy, • konsekwencje niedoboru witamin i składników mineralnych lub ich nadmiaru w diecie.
4.	<p>Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia: definicje i kryteria podziału, przepisy prawne z zakresu towaroznawczej oceny jakości, znakowania i zasad wprowadzania na rynek, • czynniki charakteryzujące jakość i trwałość żywności, w tym żywności funkcjonalnej i specjalnego przeznaczenia, • charakterystyka wybranych grup żywności funkcjonalnej – żywność wegetariańska, żywność Fast i Slow Food, żywność specyficznego charakteru, napoje funkcjonalne, oleje roślinne, rośliny o właściwościach adaptogennych, mięso i jaja jako źródło składników bioaktywnych, • charakterystyka żywności o ograniczonej zawartości energii, w celu redukcji masy ciała, • charakterystyka żywności przeznaczonej dla osób o zwiększonym wysiłku fizycznym, • środki spożywcze bezglutenowe i niskosodowe - technologia i wymagania żywieniowe, • dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego.
5.	<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.
6.	<p>Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu i sposobu odżywiania:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ocena sposobu żywienia i stanu odżywiania, • żywienie 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>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 fenyloketonurii, galaktozemia, w niedoborach aktywności laktazy i sacharozy, alergia na białka mleka krowiego.
8.	<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.
9.	<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.
10.	<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.
11.	<p>Dietetyka podczas wzmózonego wysiłku fizycznego:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wpływ aktywności fizycznej na metabolizm składników odżywczych,

	<ul style="list-style-type: none"> • planowanie żywienia w różnych formach aktywności fizycznej, • dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym.
12.	<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, • najczęstsze błędy żywieniowe u sportowców i ich konsekwencje. • wpływ środków masowego przekazu na żywienie.
13.	<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.
14.	<p>Wybrane zagadnienia z marketingu żywności:</p> <ul style="list-style-type: none"> • marketingowa koncepcja produktów żywnościowych, • kompozycja marketingowa (produkt, cena, dystrybucja, promocja, personel) produktów żywnościowych i usług gastronomicznych, • marki i znaki firmowe producentów żywności, • rola i funkcje opakowania i ceny w decyzjach nabywczych, • specyfika dystrybucji produktów żywnościowych, funkcje i rodzaje kanałów dystrybucji. • promocja jako element marketingu, • organizacja i zarządzanie sprzedażą produktów żywnościowych w wybranej placówce handlowej.

5. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Efekty uczenia się	Przedmioty	Metody kształcenia	Metody oceny
W01	<ul style="list-style-type: none"> • Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, • Podstawy biochemii żywienia. • Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia, • Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, • Planowanie i projektowanie diet, komputerowe systemy wspomagania dietetycznego. 	<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>
W02	<ul style="list-style-type: none"> • Żywność człowieka zdrowego, • Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia. • 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. 	<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>
W03	<ul style="list-style-type: none"> • Żywność 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. 	<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</p>	<p>przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny</p>
W04	<ul style="list-style-type: none"> • Aspekty edukacji żywieniowej, • Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, • Planowanie i projektowanie diet, komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, • Wybrane zagadnienia z marketingu żywności. 	<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>
W05	<ul style="list-style-type: none"> • Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia 	<p>wykład problemowy, wykład z</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, 	<p>elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań</p>	<p>Egzamin, przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny</p>
W06	<ul style="list-style-type: none"> Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet, komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, 	<p>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,</p>	<p>Egzamin pisemny, przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne,</p>
W07	<ul style="list-style-type: none"> Żywność człowieka zdrowego, Aspekty edukacji żywieniowej, Psychodietetyka, Wybrane zagadnienia z marketingu żywności 	<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</p>	<p>przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny</p>
U01	<ul style="list-style-type: none"> Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia, Żywność 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 	<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>
U02	<ul style="list-style-type: none"> Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia, Planowanie i projektowanie diet, komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, 	<p>wykład problemowy, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, rozwiązywanie zadań</p>	<p>przygotowanie projektu</p>

U03	<ul style="list-style-type: none"> • 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, • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Żywnienie człowieka zdrowego, • Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, • Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, • 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
U05	<ul style="list-style-type: none"> • Podstawy biochemii żywienia, • 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
U06	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Żywnienie człowieka zdrowego, • Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, 	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin

	<ul style="list-style-type: none"> • Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, • Alergie i nietolerancje pokarmowe, • Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, • Planowanie i projektowanie diet, komputerowe systemy wspomagania dietetycznego. 	<p>analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,</p>	<p>pisemny, egzamin ustny</p>
U08	<ul style="list-style-type: none"> • Podstawy biochemii żywienia, • Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, • Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, • Psychodietetyka, • Wybrane zagadnienia z marketingu żywności 	<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,</p>	<p>przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny</p>
K01	<ul style="list-style-type: none"> • Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, • Podstawy biochemii żywienia, • Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia, • Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, • Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, • Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, • Alergie i nietolerancje pokarmowe, • Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, • Planowanie i projektowanie diet, komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, • Wybrane zagadnienia z marketingu żywności 	<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>
K02	<ul style="list-style-type: none"> • Żywność funkcjonalna oraz specjalnego przeznaczenia, • Żywnienie człowieka zdrowego, • Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, • Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, • Psychodietetyka, • Wybrane zagadnienia z marketingu żywności 	<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,</p>	<p>przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny</p>
K03	<ul style="list-style-type: none"> • Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, 	<p>wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia</p>	<p>przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, • Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, • Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, • Planowanie i projektowanie diet, komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, 	<p>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>pisemny, egzamin ustny</p>
K04	<ul style="list-style-type: none"> • Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, • Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, • Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, • Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, • Planowanie i projektowanie diet, komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, • Psychodietetyka, • Wybrane zagadnienia z marketingu żywności 	<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>