

załącznik nr 3 do uchwały nr 36/VII/IV/2021
Senatu PWSZ w Koninie z dnia 20 kwietnia 2021 r.
w sprawie ustalenia programów kształcenia
specjalistycznego w Państwowej Wyższej Szkole
Zawodowej w Koninie dla cyklu kształcenia 2021-2023

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W KONINIE

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU



PROGRAM KSZTAŁCENIA SPECJALISTYCZNEGO

Nazwa programu

Doradztwo dietetyczne

Kod programu

DD_2021_2023

Autorzy programu:

dr Ewa Janeczek

mgr Ewa Grabarczyk-Szewczyk

Data opracowania: 25-01-2021

1. Ogólna charakterystyka kształcenia

1.1. Podstawowe informacje

Czas trwania kształcenia:	
• liczba semestrów	3
• liczba godzin	480 (w tym 120 godzin praktyki zawodowej)
Liczba punktów ECTS	90
Wiodąca dyscyplina naukowa	nauki medyczne
Pozostałe dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
	nauki biologiczne
	nauki o kulturze fizycznej
Kwalifikacje nadawane po ukończeniu kształcenia specjalistycznego osobom posiadającym świadectwo dojrzałości	Kwalifikacja pełna na poziomie 5 PRK Dyplomowany specjalista do spraw doradztwa dietetycznego

1.2. Koncepcja kształcenia

Celem kształcenia specjalistycznego jest przygotowanie uczestników do samodzielnego wykonywania działalności w zakresie doradztwa dietetycznego oraz 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, otyłością. Uczestnicy kształcenia specjalistycznego nabędą również wiedzę i umiejętności związane z organizacją edukacji żywieniowej wśród pacjentów w różnym wieku.

Kształcenie specjalistyczne przeznaczone jest dla osób zainteresowanych dietetyką i zdrowym odżywianiem. Uczestnicy, zwiększając swoje kwalifikacje zawodowe, mogą rozpocząć działalność związaną z żywieniem i dietetyką oraz udzielać porad związanych ze zdrowym odżywianiem i układaniem jadłospisów.

Instytucjami współpracującymi, w ramach realizacji kształcenia specjalistycznego, są lokalne i regionalne podmioty związane z działalnością w zakresie prawidłowego żywienia, promujące zdrowy i racjonalny styl odżywiania. Współpraca z tymi instytucjami obejmuje m.in.: prowadzenie zajęć przez praktyków z wieloletnim doświadczeniem, organizację praktyk zawodowych, doskonalenie programu kształcenia specjalistycznego.

2. Efekty uczenia się

2.1. Uniwersalne charakterystyki Polskiej Ramy Kwalifikacji dla poziomu 5

Osoba, która ukończyła kształcenie specjalistyczne:
WIEDZA [P5U_W] – ZNA I ROZUMIE:
• w szerokim zakresie – fakty, teorie, metody i zależności między nimi
• różnorodne uwarunkowania prowadzonej działalności
UMIEJĘTNOŚCI [P5U_U] – POTRAFI:
• wykonywać zadania bez instrukcji w zmiennych, przewidywalnych warunkach
• rozwiązywać niezbyt złożone i nietypowe problemy w zmiennych przewidywalnych warunkach
• uczyć się samodzielnie
• odbierać niezbyt złożone wypowiedzi, tworzyć niezbyt proste wypowiedzi z użyciem specjalistycznej terminologii
• odbierać i formułować bardzo proste wypowiedzi w języku obcym z uwzględnieniem specjalistycznej terminologii
KOMPETENCJE SPOŁECZNE [P5U_K] – JEST GOTOWA DO:
• podejmowania podstawowych obowiązków zawodowych i społecznych, ich oceniania i interpretacji
• samodzielnego działania oraz współdziałania z innymi w zorganizowanych warunkach, kierowania niewielkim zespołem w zorganizowanych warunkach
• oceniania działań swoich i osób oraz zespołów, którymi kieruje; przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań

2.2. Charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji dla poziomu 5

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 kształcenia specjalistycznego „Doradztwo dietetyczne” Osoba, która ukończyła kształcenie specjalistyczne „Doradztwo dietetyczne”:	Odniesienie do efektów wg PRK	
		Charakterystyki drugiego stopnia dla kształcenia kontynuowanego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4	Charakterystyki drugiego stopnia typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach kształcenia i szkolenia zawodowego
WIEDZA – ZNA I ROZUMIE:			
W01	rolę podstawowych składników odżywczych (węglowodany, białko, tłuszcze, woda, witaminy, składniki mineralne) w żywieniu człowieka.	P5S_WZ	P5Z_WZ
W02	normy żywieniowe ludzi w różnym wieku oraz potrzebę różnicowania żywienia w zależności od wydatku energetycznego.	P5S_WZ	P5Z_WT P5Z_WZ
W03	zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem żywienia osób w różnym wieku i stanie zdrowia	P5S_WZ	P5Z_WT P5Z_WZ
W04	zasady, metody i znaczenie edukacji żywieniowej	P5S_WZ	P5Z_WT P5Z_WZ P5Z_WO
W05	procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz wykorzystanie maszyn i urządzeń do obróbki żywności	P5S_WZ P5S_WK	P5Z_WZ P5Z_WO P5Z_WN
W06	słownictwo w języku angielskim wykorzystywane w działalności zawodowej	P5S_WZ	P5Z_WZ
W07	uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style i bariery w komunikowaniu oraz psychologiczne i etyczne problemy wykonywania zawodu dietetyka, zasady bezpieczeństwa i higieny	P5S_WZ P5S_WK	P5Z_WT
UMIEJĘTNOŚCI – POTRAFI:			
U01	dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia jednostki, a także populacji.	P5S_UW P5S_UK P5O_UO	P5Z_UI P5Z_UO
U02	opracować jadłospis i ocenić jego wartość energetyczną dla osób w różnym wieku i stanie zdrowia,	P5S_UW P5S_UK P5S_UO	P5Z_UI P5Z_UO
U03	dokonać właściwego doboru produktów spożywczych w zależności od potrzeb klienta	P5S_UW P5S_UK P5S_UO	P5Z_UO P5Z_UN P5Z_UU
U04	scharakteryzować choroby dietozależne oraz wybrać właściwe postępowanie dietetyczne	P5S_UW P5S_UO P5S_UU	P5Z_UO P5Z_UN

U05	stworzyć i oceniać plan opieki żywieniowej	P5S_UW P5S_UO P5S_UU	P5Z_UO P5Z_UN
U06	przewodzić edukację żywieniową, przygotowywać materiały edukacyjne oraz korzystać z różnych źródeł w celu doskonalenia własnych umiejętności.	P5S_UW P5S_UU	P5Z_UU
U07	efektywnie porozumiewać się z różnymi podmiotami, budować pozytywne relacje w środowisku swoich działań także w języku obcym, pracować indywidualnie i w zespole	P5S_UK P5S_UO	P5Z_UO
U08	przewidywać zagrożenia dla życia i zdrowia, postępować zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny	P5S_UO	P5Z_UO P5Z_UN
KOMPETENCJE SPOŁECZNE – JEST GOTOWA DO:			
K01	świadomego, refleksyjnego planowania, organizowania i realizacji zadań z poszanowaniem zdrowia i życia ludzkiego.	P5S_KK	P5Z_KP P5Z_KW
K02	efektywnej współpracy i komunikacji ze specjalistami z innych, wspierających obszarów zawodowych	P5S_KK	P5Z_KW
K03	podejmowania działań w zakresie doskonalenia zawodowego	P5S_KK P5S_KR	P5Z_KO
K04	promowania wartości życia i zdrowia propagując zachowania prozdrowotne w działalności edukacyjnej.	P5S_KO P5S_KR	P5Z_KO

2.3. Matryca efektów uczenia się – załącznik nr 1

3. Plan kształcenia specjalistycznego – załącznik nr 2

4. Treści programowe przedmiotów

Lp.	Przedmiot
1.	<p>Choroby dietozależne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • żywienie w chorobach przewodu pokarmowego: choroba wrzodowa, zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego, zespół jelita drażliwego), • żywienie w chorobach wątroby i trzustki (zapalenie ostre, zapalenie przewlekłe, faza wydolności i niewydolności), • żywienie w chorobach nerek: kłębuszkowe zapalenie nerek, zespół nerczycowy, kamica nerkowa), • żywienie w zaburzeniach metabolicznych: fenylketonuria, dna moczanowa, • żywienie w chorobach układu krążenia i zaburzeniach metabolicznych: miażdżyca, nadciśnienie tętnicze, zaburzenia lipidowe, • żywienie w cukrzycy, zespole metabolicznym, • żywienie w niedokrwistościach i zaburzeniach hematologicznych, • żywienie w zaburzeniach endokrynologicznych (choroby tarczycy, nadnerczy), • zaburzenia odżywiania: bulimia i anoreksja.
2.	<p>Podstawy żywienia człowieka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dietetyka i żywienie człowieka jako dyscyplina naukowa; historia nauki o żywieniu. cele i zadania nauki o żywieniu, • budowa przewodu pokarmowego, trawienie i wchłanianie składników odżywczych, • przemiany kataboliczne i anaboliczne składników pokarmowych, • potrzeby energetyczne organizmu. podstawowa i całkowita przemiana materii, • białka w żywieniu człowieka. budowa, podział, funkcje i zapotrzebowanie, • tłuszcze w żywieniu człowieka; budowa, podział, funkcje i zapotrzebowanie. kwasy tłuszczowe i ich rola, • węglowodany w żywieniu człowieka: podział, funkcje i zapotrzebowanie; błonnik pokarmowy, frakcje i ich rola w przewodzie pokarmowym, • witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach – rola i zapotrzebowanie; • składniki mineralne w żywieniu, podział, funkcje, skutki niedoboru/nadmiaru, • wskaźniki charakteryzujące wartość odżywcza żywności, • zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania żywności. • wzbogacanie żywności. rodzaje fortyfikacji, • dodatki do żywności, substancje zanieczyszczające i antyodżywcze.

3.	<p>Psychologia żywienia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • znaczenie stresu w kształtowaniu nieprawidłowych zachowań związanych z jedzeniem, • źródła preferencji nawyków żywieniowych, • mechanizmy kształtowania nawyków żywieniowych, • motywacyjne aspekty zmiany nawyków żywieniowych, • cechy osobowości a zachowania żywieniowe, • prawidłowości kształtowania postaw prozdrowotnych, • wybrane psychospołeczne aspekty patologii zachowań żywieniowych.
4.	<p>Biochemia ogólna i żywienia człowieka:</p> <ul style="list-style-type: none"> • biochemiczne podstawy miażdżycy, • szlaki przemian metioniny i homocysteiny. przyczyny i skutki hiperhomocysteinemii, • szlaki przemian oraz działanie metabolitów kwasów omega-3 i 6, • teoria katalizy enzymatycznej. rola enzymów w regulacji metabolizmu człowieka; ocena aktywności enzymów jako wskaźnik uszkodzenia narządów, • kwasy nukleinowe i ich rola biologiczna, biosynteza białka, • składniki mineralne – podział na makro- i mikroelementy, biologiczne znaczenie; witaminy – podział wg właściwości fizykochemicznych, rola w organizmie człowieka, udział witamin w przemianach metabolicznych, • związki optycznie czynne, • magazynowanie i zużytkowanie energii w układach biologicznych, • przenośniki energii; rodzaje fosforylacji, • oddychanie komórkowe tlenowe i beztlenowe. łańcuch oddechowy, • katabolizm i anabolizm białek, • katabolizm i anabolizm tłuszczów, • katabolizm i anabolizm węglowodanów.
5.	<p>Technologia żywności:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elementarne przepisy sanitarno-higieniczne obowiązujące w zakładach gastronomicznych, • podział środków spożywczych, • wartość odżywcza produktów zbożowych, • produkty spożywcze o wysokiej wartości odżywczej, • procesy technologiczne w produkcji gastronomicznej, • warzywa i ziemniaki w technologii gastronomicznej, • napoje w technologii gastronomicznej, • owoce w technologii gastronomicznej, • ocena towaroznawcza mleka oraz jego przetworów, • tłuszcze spożywcze w technologii gastronomicznej, • zastosowanie jaj w technologii gastronomicznej, • ocena towaroznawcza i zastosowanie mąki, • zastosowanie makaronów w technologii gastronomicznej, • zastosowanie kasz w technologii gastronomicznej, • technologia ciast, • technologia zup.
6.	<p>Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych:</p> <ul style="list-style-type: none"> • postępowanie dietetyczne w cukrzycy typu I i II, • układanie jadłospisu przy zespole metabolicznym, • główne założenia do układania diet w chorobach jelit, • postępowanie dietetyczne w osteoporozie i niedokrwistości, • wyznaczanie założeń do diety przy zaparciach, • wyznaczanie założeń do diety w zespole jelita wrażliwego, • postępowanie dietetyczne w chorobach górnego odcinka układu pokarmowego, • przygotowywanie jadłospisów w chorobach wrzodowych, • postępowanie dietetyczne w refluksie żołądkowo-przełykowym, • postępowanie dietetyczne w celiakii, • wyznaczanie założeń do diet w chorobach nerek.
7.	<p>Poradnictwo dietetyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • wprowadzenie do poradnictwa dietetycznego, główne wytyczne przy układaniu diet, • główne założenia do diet odchudzających, • deficyt energetyczny, zespół metaboliczny, • wyznaczanie założeń do diety redukcyjnej, • obliczanie wymienników węglowodanowych, • bilans wapnia i żelaza w jadłospisie, • diety alternatywne, • dieta podstawowa, ubogoenergetyczna i bogatoresztkowa – wskazania, cele i

	<ul style="list-style-type: none"> charakterystyka, dieta lekkostrawna, wątrobowa i dieta o zmienionej konsystencji – wskazania, cele i charakterystyka, dieta bogatobiałkowa, ubogobiałkowa i cukrzykowa – wskazania, cele i charakterystyka.
8.	<p>Alergie i nietolerancje pokarmowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dodatki do żywności – analizowanie etykiet spożywczych pod względem zawartości alergenów pokarmowych, • postępowanie dietetyczne w przypadku alergii na białko mleka krowiego, • postępowanie dietetyczne w przypadku nietolerancji laktozy, • postępowanie dietetyczne w przypadku nietolerancji glutenu, • postępowanie dietetyczne w wybranych wrodzonych zaburzeniach metabolicznych związanych z nietolerancją pokarmową, • postępowanie dietetyczne w przypadku alergii krzyżowych, • zalecenia dietetyczne w profilaktyce alergii pokarmowych.
9.	<p>Podstawy dietetyki pediatrycznej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • najczęstsze błędy żywieniowe u dzieci. schemat żywienia niemowląt, • profilaktyka niedoboru witaminy D3 u dzieci, kobiet ciężarnych i karmiących. zasady żywienia dzieci w wieku 1 – 3 roku życia, • żywienie dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym; żywienie w okresie późnego dzieciństwa, • żywienie w alergiach pokarmowych; niedobory aktywności laktazy i sacharozy; diety eliminacyjne, • probiotyki i prebiotyki w żywieniu dzieci, • metody oceny stanu odżywienia dzieci.
10.	<p>Podstawy edukacji żywieniowej:</p> <ul style="list-style-type: none"> • edukacja zdrowotna i żywieniowa – wstęp, definicje, podstawowe pojęcia, • strategia Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) dotycząca Żywienia, Aktywności Fizycznej i Zdrowia, • edukacja społeczeństwa na temat roli odżywiania i aktywności fizycznej dla zachowania zdrowia, • dobór metod edukacji żywieniowej w zależności od odbiorców, potrzeb, warunków organizacyjno-technicznych i środków finansowych, • uwarunkowania środowiskowe, społeczne, kulturowe w zakresie wyboru żywności i sposobu żywienia, • uwarunkowania regionalne i krajowe w zakresie wyboru żywności i sposobu żywienia, • rola programów profilaktycznych w kształtowaniu odpowiednich nawyków żywieniowych w społeczeństwie, • modele zmiany zachowań zdrowotnych – podstawowa charakterystyka, • choroby i odchylenia w stanie zdrowia na tle wadliwego żywienia, • rola edukacji i racjonalizacji sposobu żywienia społeczeństwa na potrzeby żywieniowej prewencji chorób dietozależnych, • metody prowadzenia edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej – charakterystyka warsztatów, treningów, • konstruowanie materiałów edukacyjnych w zależności od potrzeb żywieniowych danej grupy, • szkoły jako kluczowe miejsce promowania i ochrony zdrowia dzieci poprzez propagowanie zdrowego żywienia oraz aktywności fizycznej.
11.	<p>Suplementacja w żywieniu człowieka chorego:</p> <ul style="list-style-type: none"> • zasady suplementacji witaminą D w populacji ogólnej oraz grupach ryzyka – analiza składu suplementów i leków z witaminą D, • zasady suplementacji w chorobach cywilizacyjnych – analiza składu suplementów i leków stosowanych w wybranych chorobach, • zasady suplementacji w ciąży – analiza składu suplementów i leków stosowanych w różnych fazach ciąży i karmienia, • relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia, zalecenia suplementacji dostosowanych do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą.
12.	<p>Podstawy żywienia zbiorowego:</p> <ul style="list-style-type: none"> • organizacja żywienia zbiorowego w szpitalach, • metody monitorowania stanu odżywienia chorych, • charakterystyka zespołów żywienia zbiorowego, • niedożywienie szpitalne i jego wpływ na koszty leczenia, stan chorych i efekty leczenia, • charakterystyka funkcjonowania działu żywienia i stosowane systemy bezpieczeństwa, • organizacja żywienia zbiorowego w placówkach leczenia uzdrowiskowego, • organizacja żywienia zbiorowego w przedszkolach, • organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego, • wymagania zdrowotne i sanitarne dotyczące personelu w zakładach żywienia zbiorowego,

	<ul style="list-style-type: none"> • zasady układania jadłospisów w cateringu dietetycznym, • zasady kosztorysowania jadłospisów.
13.	<p>Dietetyka gerontologiczna:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konstruowanie zaleceń żywieniowych dla osób w wieku podeszłym, • przygotowanie jadłospisów dla osób w wieku podeszłym, • dieta lekkostrawna dla pacjenta w wieku podeszłym – na podstawie opisu przypadku, • dieta o zwiększonej zawartości białka dla pacjenta w wieku podeszłym – na podstawie opisu przypadku, • dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych dla pacjenta w wieku podeszłym – na podstawie opisu przypadku.
14.	<p>Projektowanie diet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pojęcie norm żywienia i wyżywienia, • zasady planowania i oceny żywienia różnych grup ludności, • dieta podstawowa, • dieta bogatoresztkowa, • dieta łatwostrawna, • dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu, • dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, • dieta ubogoenergetyczna, • dieta łatwostrawna bogatobiałkowa, • praktyczne wdrażanie klasyfikacji diet zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
15.	<p>Język obcy specjalistyczny:</p> <ul style="list-style-type: none"> • struktury gramatyczne odnoszące się do wydarzeń przeszłych, teraźniejszych i przyszłych, • wypowiedzi formalne i nieformalne w mowie i piśmie związane z pracą dietetyka, • słownictwo specjalistyczne w pracy dietetyka.
16.	<p>Praktyka zawodowa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • obserwacja pracy dietetyka, • analiza dokumentacji, • specyfika organizacyjna i funkcjonalna zakładów żywienia zbiorowego, • realizacja powierzonych zadań, • dokumentowanie pracy specjalisty poradnictwa dietetycznego.

5. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Efekty uczenia się	Przedmioty	Metody kształcenia	Metody oceny
W01	Suplementacja w żywieniu człowieka chorego Poradnictwo dietetyczne Podstawy żywienia zbiorowego Biochemia ogólna i żywienia człowieka Podstawy żywienia człowieka Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
W02	Dietetyka gerontologiczna Podstawy dietetyki pediatrycznej Poradnictwo dietetyczne Podstawy żywienia zbiorowego Projektowanie diet Podstawy żywienia człowieka Praktyki zawodowe	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
W03	Choroby dietozależne Dietetyka gerontologiczna Podstawy dietetyki pediatrycznej Projektowanie diet Alergie i nietolerancje pokarmowe Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych Praktyki zawodowe	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
W04	Podstawy żywienia zbiorowego Podstawy edukacji żywieniowej	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
W05	Technologia żywności Praktyki zawodowe	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
W06	Język obcy specjalistyczny	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Zaliczenie pisemne z zadaniami
W07	Psychologia żywienia Poradnictwo dietetyczne Język obcy specjalistyczny Praktyki zawodowe	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole

U01	Poradnictwo dietetyczne Projektowanie diet Podstawy żywienia zbiorowego Podstawy żywienia człowieka	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
U02	Dietetyka gerontologiczna Podstawy dietetyki pediatrycznej Poradnictwo dietetyczne Podstawy żywienia zbiorowego Projektowanie diet Podstawy żywienia człowieka Praktyki zawodowe	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
U03	Suplementacja w żywieniu człowieka chorego Choroby dietozależne Projektowanie diet Alergie i nietolerancje pokarmowe Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych Praktyki zawodowe	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
U04	Choroby dietozależne Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych Praktyki zawodowe	Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
U05	Poradnictwo dietetyczne Podstawy edukacji żywieniowej Praktyki zawodowe	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
U06	Podstawy edukacji żywieniowej Podstawy żywienia człowieka Biochemia ogólna i żywienia człowieka	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
U07	Psychologia żywienia Język obcy specjalistyczny	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
U08	Technologia żywności Praktyki zawodowe	Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
K01	Dietetyka gerontologiczna Podstawy dietetyki pediatrycznej Poradnictwo dietetyczne	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami

	Projektowanie diet Alergie i nietolerancje pokarmowe Planowanie żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych Choroby dietozależne Praktyki zawodowe	Analiza przypadków	Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
K02	Suplementacja w żywieniu człowieka chorego Choroby dietozależne Poradnictwo dietetyczne Biochemia ogólna i żywienia człowieka Podstawy żywienia zbiorowego Język obcy specjalistyczny Praktyki zawodowe	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
K03	Poradnictwo dietetyczne Technologia żywności Praktyki zawodowe	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole
K04	Psychologia żywienia Podstawy żywienia człowieka Podstawy edukacji żywieniowej	Wykład problemowy Analiza tekstów z dyskusją Prezentacja z dyskusją Analiza przypadków	Egzamin pisemny z pytaniami otwartymi Zaliczenie pisemne z zadaniami Przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole