

Załącznik nr 3 do uchwały nr 107/VII/V/2022  
Senatu ANS w Koninie z dnia 17 maja 2022 r.  
w sprawie ustalenia programów kształcenia  
specjalistycznego w Akademii Nauk Stosowanych  
w Koninie dla cyklu kształcenia 2022-2024

**AKADEMIA NAUK STOSOWANYCH W KONINIE**

**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**



**PROGRAM KSZTAŁCENIA SPECJALISTYCZNEGO**

**Nazwa programu**

Doradztwo dietetyczne

**Kod programu**

DD\_2022\_2024

**Autorzy programu:**

dr Ewa Janeczek

mgr Ewa Grabarczyk-Szewczyk

**Data opracowania:** 25-01-2021

**Aktualizacja:** 09-05.2022

## 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 <b>„Doradztwo dietetyczne”</b> Osoba, która ukończyła kształcenie specjalistyczne <b>„Doradztwo dietetyczne”:</b>	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
<b>WIEDZA – ZNA I ROZUMIE:</b>			
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
<b>UMIEJĘTNOŚCI – POTRAFI:</b>			
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	P5Z_UO

		P5S_UO P5S_UU	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
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE – JEST GOTOWA DO:</b>			
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"> <li>• żywienie w chorobach przewodu pokarmowego: choroba wrzodowa, zaburzenia czynnościowe przewodu pokarmowego, zespół jelita drażliwego),</li> <li>• żywienie w chorobach wątroby i trzustki (zapalenie ostre, zapalenie przewlekłe, faza wydolności i niewydolności),</li> <li>• żywienie w chorobach nerek: kłębuszkowe zapalenie nerek, zespół nerczycowy, kamica nerkowa),</li> <li>• żywienie w zaburzeniach metabolicznych: fenylketonuria, dna moczanowa,</li> <li>• żywienie w chorobach układu krążenia i zaburzeniach metabolicznych: miażdżyca, nadciśnienie tętnicze, zaburzenia lipidowe,</li> <li>• żywienie w cukrzycy, zespole metabolicznym,</li> <li>• żywienie w niedokrwistościach i zaburzeniach hematologicznych,</li> <li>• żywienie w zaburzeniach endokrynologicznych (choroby tarczycy, nadnerczy), zaburzenia odżywiania: bulimia i anoreksja.</li> </ul>
2.	<p>Podstawy żywienia człowieka:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dietetyka i żywienie człowieka jako dyscyplina naukowa; historia nauki o żywieniu. cele i zadania nauki o żywieniu,</li> <li>• budowa przewodu pokarmowego, trawienie i wchłanianie składników odżywczych,</li> <li>• przemiany kataboliczne i anaboliczne składników pokarmowych,</li> <li>• potrzeby energetyczne organizmu. podstawowa i całkowita przemiana materii,</li> <li>• białka w żywieniu człowieka. budowa, podział, funkcje i zapotrzebowanie,</li> <li>• tłuszcze w żywieniu człowieka; budowa, podział, funkcje i zapotrzebowanie. kwasy tłuszczowe i ich rola,</li> <li>• węglowodany w żywieniu człowieka: podział, funkcje i zapotrzebowanie; błonnik pokarmowy, frakcje i ich rola w przewodzie pokarmowym,</li> <li>• witaminy rozpuszczalne w wodzie i w tłuszczach – rola i zapotrzebowanie;</li> <li>• składniki mineralne w żywieniu, podział, funkcje, skutki niedoboru/nadmiaru,</li> <li>• wskaźniki charakteryzujące wartość odżywczą żywności,</li> <li>• zmiany wartości odżywczej podczas przechowywania i przetwarzania żywności.</li> <li>• wzbogacanie żywności. rodzaje fortyfikacji,</li> <li>• dodatki do żywności, substancje zanieczyszczające i antyodżywcze.</li> </ul>

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

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

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

## 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 pediatricznej 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 pediatricznej 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