

Wydział NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ.....

kierunek studiów: DIETETYKA

dyscyplina wiodąca: nauki o kulturze fizycznej, nauki o zdrowiu, technologia żywności i żywienia

profil kształcenia: PRAKTYCZNY

poziom kształcenia: studia I stopnia

numer uchwały Senatu US 28/2023/2024 dla planu SP-Dt-24/25

Lp.	Zajęcia	Kierunkowe efekty uczenia się	Treści programowe	Sposoby weryfikacji efektów uczenia się
1.	Chemia żywności z elementami biochemii	K_W02 K_W03 K_W06 K_U01 K_U07 K_K09	1. Pierwiastki i jony. 2. Woda w żywności. 3. Kwasy i zasady. 4. Stopień dysocjacji i stała dysocjacji. 5. Hydroliza soli. 6. Roztwory buforowe. 7. Tlen i reaktywne formy tlenu. 8. Pochodne węglowodorów. 9. Alkohole. 10. Glikole i polialkohole, glicerol. 11. Tiole, sulfidy, disulfidy. 12. Aldehydy i ketony. 13. Cukry. 14. Kwasy karboksylowe i lipidy. 15. Aminokwasy, peptydy, białka.	Zaliczenie wykładu: Egzamin - zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie laboratorium: Ocena końcowa jest średnią ocen z pisemnych kolokwium zaliczeniowych
2.	Mikrobiologia ogólna z elementami mikrobiologii żywności	K_W03 K_U02 K_K09	1. Zagrożenia mikrobiologiczne. 2. Charakterystyka poszczególnych grup mikroorganizmów, ich właściwości, warunki środowiskowe umożliwiające wzrost, patogenność, sposoby oznaczania. 3. Badania laboratoryjne w kierunku określenia ogólnej liczby mezofilnych bakterii tlenowych, bakterii z rodzaju <i>Enterobacteriaceae</i> , bakterii z rodzaju <i>Salmonella</i> , bakterii probiotycznych w żywności. 4. Antybiotykooporność bakterii.	Zaliczenie wykładu: Egzamin - zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie laboratorium: Ocena końcowa jest średnią ocen z pisemnych kolokwium zaliczeniowych
3.	Genetyka	K_W05 K_U11 K_K09	1. Podstawowe pojęcia z zakresu genetyki: pojęcie genu, allele, chromosomy, locus	Zaliczenie ćwiczeń: 50% ocena aktywności

			<p>chromosomowe, dominacja i recesywność, i inne.</p> <p>2. Budowa DNA, kod genetyczny i jego cechy.</p> <p>3. Przebieg procesu replikacji z uwzględnieniem fazy życia komórki i zużycia energii.</p> <p>4. Budowa kwasów RNA, proces transkrypcji i translacji.</p> <p>5. Typy dziedziczenia cech: dziedziczenie proste pojedynczego czynnika, allele wielokrotne, dziedziczenie wielogenowe.</p> <p>6. Fenotyp jako efekt współdziałania genotypu i środowiska ze szczególnym uwzględnieniem odżywiania.</p> <p>7. Elementy nutrigenetyki.</p>	<p>studenta na zajęciach oraz 50% oceny z przygotowanej prezentacji artykułu. Ocena końcowa jest średnią z dwóch ocen.</p> <p>Zaliczenie końcowe – test wielokrotnego wyboru</p>
4.	Fizjologia	K_W01 K_W14 K_U07	<p>1. Krew jako tkanka. Skład i funkcje krwi. Rola poszczególnych elementów morfotycznych i osocza.</p> <p>2. Budowa i funkcja układu krążenia. Automatyzm mięśnia sercowego, zjawiska akustyczne i mechaniczne zachodzące podczas pracy serca.</p> <p>3. Budowa i funkcja układu oddechowego, wymiana gazowa oraz transport tlenu przez krew. Oddychanie zewnątrzkomórkowe i wewnątrzkomórkowe.</p> <p>4. Budowa i funkcje przewodu pokarmowego. Działanie głównych gruczołów trawiennych (wątroba, trzustka).</p> <p>5. Układ mięśniowy, budowa i funkcja. Działanie mięśni przewodu pokarmowego.</p> <p>6. Układ endokryny – charakterystyka hormonów.</p> <p>7. Tkanka tłuszczowa – rodzaje i funkcja. Sekretoryjna rola tkanki tłuszczowej -adipokiny. Wpływ adiponektyny i leptyny na regulację apetytu.</p>	<p>Zaliczenie ćwiczeń: 50% ocena aktywności studenta na zajęciach oraz 50% oceny z przygotowanej prezentacji artykułu. Ocena końcowa jest średnią z dwóch ocen.</p> <p>Zaliczenie końcowe – test wielokrotnego wyboru</p>
5.	Anatomia	K_W01	<p>1. Układ pokarmowy.</p> <p>2. Układ wewnątrzwydzielniczy.</p> <p>3. Układ ruchu.</p> <p>4. Układ nerwowy i narządy zmysłów.</p> <p>5. Układ sercowo-naczyniowy.</p> <p>6. Układ oddechowy.</p>	<p>1. Pisemne lub ustne kolokwium; znajomość:</p> <p>2. Realizacja sprawozdań z poszczególnych układów. Ocena</p>

			7. Powłoka wspólna.	stanowi średnia arytmetyczna z pozytywnych ocen realizacji sprawozdań.
6.	Antyoksydanty w żywności	K_W07	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pojęcie antyoksydantów w kontekście stresu oksydacyjnego i obrony antyoksydacyjnej. 2. Przykłady antyoksydantów 3. Występowanie antyoksydantów 4. Mechanizmy działania antyoksydantów 5. Zdolność antyoksydacyjna. 6. Charakterystyka wybranych antyoksydantów 	<p>Zaliczenie wykładu: - Zaliczenie na ocenę - pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie laboratorium: Ocena końcowa jest średnią ocen z pisemnych kolokwium zaliczeniowych</p>
7.	Prawo żywnościowe	K_W21 K_W22	<ol style="list-style-type: none"> 1. Systemy prawne w Polsce (Wstęp do prawa żywnościowego; Prawo żywnościowe – w kontekście współczesnych wyzwań zdrowia publicznego) 2. Podstawy prawa żywnościowego (Bezpieczeństwo żywności i żywienia w wybranych przepisach prawnych krajowych i UE; Kodeks Żywnościowy; Rola i zadania organów urzędowej kontroli żywności; Znakowanie żywności - wybrane zagadnienia; Dobrowolne i obligatoryjne systemy znakowania żywności wartością odżywczą) 	<p>Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę</p>
8.	Przetwórstwo żywności	K_W07 K_W09 K_W11 K_W15 K_U09 K_K09	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nieprzetworzone i przetworzone surowce w technologii potraw. 2. Charakterystyka wybranych operacji, zabiegów i procesów technologicznych. Zmiany zachodzące w żywności w czasie obróbek cieplnych 3. Podstawowe zasady przechowywania surowców, półproduktów i gotowych potraw. Posiłki we współczesnej gastronomii, a w tym 	<p>Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę.</p> <p>Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia.</p>

			<p>nowoczesne systemy produkcji i dystrybucji potraw.</p> <p>4. Wpływ formy surowca oraz wybranych procesów cieplnych na jakość i wydajność potraw przygotowywanych z użyciem profesjonalnych urządzeń grzewczych</p> <p>5. Ocena jakości sensorycznej wybranych potraw przygotowanych tradycyjnie i z koncentratów spożywczych.</p> <p>6. Zmiana barwy warzyw podczas przygotowywania potraw.</p>	Zaliczenie na ocenę.
9.	Zdrowotne znaczenie współczesnych form rekreacji ruchowej	K_U07 K_K07	Znajomość, umiejętność przygotowania oraz prowadzenia wybranych, współczesnych form rekreacji ruchowej osób w różnym wieku i poziomie sprawności fizycznej w kontekście zdrowia.	Projekt/scenariusz zajęć
10	Trendy w analizie i bezpieczeństwie żywności	K_W09 K_U16 K_K02	<ol style="list-style-type: none"> 1. Żywność genetycznie modyfikowana. 2. Żywność funkcjonalna 3. Metody utrwalania żywności. 4. Substancje dodatkowe, dodatki funkcjonalne a bezpieczeństwo żywności i jej wartość żywieniowa. 5. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności oraz ich wpływ na zdrowie człowieka. 6. Zanieczyszczenia fizyczne i chemiczne żywności oraz ich wpływ na człowieka. 7. Ekonomiczne i społeczne koszty chorób związanych z niewłaściwą jakością żywności. 8. Jakość i bezpieczeństwo pasz. 9. Występowanie wirusów w produktach pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. 10. Jakość – systemy jakości + instytucje stojące na straży bezpieczeństwa żywności. 11. Certyfikowanie 12. Probiotyki, prebiotyki i synbiotyki. 	Zaliczenie wykładu: Egzamin - zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie laboratorium: Ocena końcowa jest średnią ocen z pisemnych kolokwium zaliczeniowych
11.	Endokrynologia	K_W01 K_W02 K_W04	<ol style="list-style-type: none"> 1. Biosynteza i metabolizm hormonów. 2. Zasady działania hormonów i regulacja ich uwalniania – 	Zaliczenie wykładu: - Zaliczenie na ocenę - pisemne i/lub ustne

			<p>3. Tarczyca, struktura i funkcje tarczycy, mechanizm działania hormonów tarczycowych na komórki.</p> <p>4. Podwzgórze, przysadka, wzrost i rozwój organizmu.</p> <p>5. Regulacja gospodarki wapniowej –</p> <p>6. Nadnercza –</p> <p>7. Trzustka, Cukrzyca i otyłość. –</p> <p>8. Dojrzewanie płciowe, żeńskie i męskie hormony płciowe, ciąża</p> <p>9. Starzenie się organizmu.</p> <p>10. Diagnostyka chorób endokrynologicznych.</p> <p>11. Rehabilitacja w endokrynologii.</p>	weryfikujące efekty kształcenia.
12.	Nutrigenetyka i nutrigenomika	K_W05 K_U03 K_K08	<p>1. Pojęcia: nutrigenomika, nutrigenetyka, epigenetyka.</p> <p>2. Żywność funkcjonalna.</p> <p>3. Bioaktywne składniki diety.</p> <p>4. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania wybranych chorób.</p> <p>5. Wpływ składników diety na ekspresję informacji genetycznej.</p> <p>6. Żywność spersonalizowana</p> <p>7. Mikrobiom jelitowy i jego znaczenie.</p>	Zaliczenie wykładu: - Zaliczenie na ocenę - pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie laboratorium: Ocena końcowa jest średnią ocen z pisemnych kolokwium zaliczeniowych.
13.	Żywność człowieka	K_W06 K_W10 K_W12 K_U03 K_U10 K_K07	<p>1. Charakterystyka ogólna przedmiotu, rys historyczny; podstawowe pojęcia i definicje. Znaczenie żywienia dla zdrowia.</p> <p>2. Składniki pokarmowe i składniki odżywcze. Przemiana materii i energii u człowieka; wydatek i bilans energetyczny; niedowaga i otyłość jako konsekwencje niedoborów lub nadmiarów energii.</p> <p>3. Makroskładniki w żywieniu człowieka, ich podział, funkcje w organizmie, trawienie, wchłanianie, przemiany pośrednie, normy żywienia i główne źródła w żywieniu.</p> <p>4. Witaminy i składniki mineralne</p> <p>5. Gospodarka wodna w organizmie.</p>	Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin. Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę

			6. Wartość odżywcza oraz podział produktów na grupy.	
14.	Molekularne podstawy alergii pokarmowej	K_W04	<ol style="list-style-type: none"> 1. Układ odpornościowy – podstawowe zagadnienia. 2. Antygeny, alergen – definicje, klasyfikacja, charakterystyka, źródła alergenów. 3. Reakcje nieswoiste i swoiste układu odpornościowego, typy reakcji nadwrażliwości - mechanizmy molekularne. 4. Immunoglobuliny – budowa, funkcje poszczególnych klas (szczególnie IgE), patofizjologia chorób IgE-zależnych. 5. Genetyka chorób alergicznych, wpływ środowiska na rozwój chorób alergicznych, interakcja geny - środowisko, epigenetyka. 6. Diagnostyka chorób alergicznych, podstawy diagnostyki molekularnej w alergologii. 	Zaliczenie wykładu: - Zaliczenie na ocenę - pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia.
15.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	K_W07 K_W09 K_W15 K_W07 K_U09 K_K09	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podział i charakterystyka surowców żywnościowych pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. 2. Ocena towaroznawcza żywności, normalizacja. 3. Technika rozdrabniania, mieszania, emulgowania, blanszowania, smażenia, gotowania, pieczenia, duszenia 4. Ocena asortymentu wybranych grup produktów spożywczych oraz wpływ wybranych czynników technologicznych i przechowywania na ich jakość. 	<p>Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin.</p> <p>Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę.</p>
16.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	K_W08	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wybrane zagadnienia z farmakologii ogólnej, farmakologii klinicznej i farmakokinetyki. 2. Czynniki wpływające na działanie leków 3. Podstawy farmakologii ogólnej – postaci i drogi podawania leków, mechanizmy działania, działania niepożądane, ogólne zasady stosowania leków, dawkowanie, farmakoterapia dzieci i osób starszych, monitorowanie stężenia leków, 	Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę.

			<p>indywidualizacja farmakoterapii.</p> <p>4. Suplementy diety – korzyści i zagrożenia stosowania, interakcje z lekami.</p> <p>5. Wpływ farmakoterapii i pożywienia na wyniki badań diagnostycznych.</p>	
17.	Kliniczny zarys chorób	K_W08 K_W18 K_U08 K_K03	<p>1. Współczesne metody diagnostyczne. Diagnostyka różnicowa naj-częstszych objawów klinicznych.</p> <p>2. Wpływ chorób na stan odżywienia i wpływ niedożywienia na przebieg chorób. Współczesne możliwości profilaktyki chorób społecznych. Nowotwory. Choroby metaboliczne i żywieniowo-zależne.</p> <p>3. Choroby układu krążenia, oddechowego, pokarmowego, moczowo-płciowego, nerwowego. Choroby alergiczne i zaburzenia immunologiczne. Zapalne i niezapalne schorzenia układu kostno-stawowego i mięśniowego. Najczęstsze choroby układu krwiotwórczego. Schorzenia układu dokrewnego. Uzależnienia. Wybrane choroby zakaźne i pasożytnicze.</p> <p>4. Zatrucia, urazy narządów wewnętrznych, złamania, zwichnięcia. Badanie podmiotowe i przedmiotowe.</p> <p>5. Zasady postępowania dietetycznego w zaburzeniach odżywiania wywołanych chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem.</p>	<p>Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin.</p> <p>Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę.</p>
18.	Żywność w wybranych grupach ludności	K_W10 K_W12 K_W13 K_U04 K_U06 K_U09 K_U11 K_K07	<p>1. Pojęcie zdrowia, kryteria zdrowia, czynniki warunkujące stan zdrowia. Demografia – główne pojęcia, sytuacja w Polsce i na świecie.</p> <p>2. Badania przesiewowe w ocenie zdrowia grup populacyjnych.</p> <p>3. Czynniki wpływające na sposób żywienia.</p> <p>4. Błędy żywieniowe i ich konsekwencje zdrowotne u</p>	<p>Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin.</p> <p>Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia.</p>

			<p>dzieci, młodzieży, kobiet w ciąży i w czasie laktacji, osób dorosłych, osób starszych.</p> <p>5. Wykorzystanie suplementów diety i żywności wzbogacanej w żywieniu poszczególnych grup populacyjnych. Aspekty legislacyjne.</p>	Zaliczenie na ocenę.
19.	Podstawy gerontologii	K_W10	<p>1. Problemy zdrowotne i społeczne charakterystyczne dla osób w starszym wieku.</p> <p>2. Demograficzne starzenie się ludności jako proces społeczny.</p> <p>3. Instytucjonalne formy opieki nad osobami starszymi.</p>	Prezentacja ustna.
20.	Psychologia zdrowia	K_W02 K_U05 K_K01 K_K08	<p>1. Czym jest i czym zajmuje się psychologia zdrowia?</p> <p>2. Analiza funkcjonowania człowieka w sferach: <i>psyche, soma i polis</i>.</p> <p>3. Wyznaczniki zdrowia człowieka.</p> <p>4. Psychosomatyka – związki funkcjonowania psychicznego ze zdrowiem somatycznym.</p>	Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin.
21.	Trening mentalny	K_U05 K_U12 K_U15	<p>1. Rola treningu mentalnego w pracy zawodowej.</p> <p>2. Ustalanie celów i priorytetów (indywidualnych, biznesowych, zespołowych)</p> <p>3. Zarządzanie emocjami.</p> <p>4. Trening utrzymywanie motywacji na optymalnym poziomie</p>	Projekt Odpowiedź ustna i/lub pisemna
22.	Dietetyka kliniczna	K_W08 K_W13 K_W16 K_U03	<p>1. Żywność w chorobach dróg moczowych (wybrane kamice nerkowe, zespół nerczycowy).</p> <p>2. Żywność w chorobach przewodu pokarmowego (żywność w chorobach jelit – np. nieswoiste stany zapalne jelit, żywność w Candidozach przewodu pokarmowego, żywność w chorobach trzustki).</p> <p>3. Żywność w przewlekłych stanach zapalnych (dietoterapia w reumatoidalnym zapaleniu stawów RZS, żywność w celu utrzymania hemostazy).</p> <p>4. Żywność w wybranych endokrynopatiach</p>	Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę

23.	Poradnictwo dietetyczne	K_W17 K_W21 K_U04 K_U06 K_U08	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normy żywienia i ich zastosowanie w praktyce. Tabele składu i wartości odżywczej i sposób ich wykorzystania. 2. Zapotrzebowanie energetyczne. Podstawowa przemiana materii. Całkowita przemiana materii. 3. Rola, zadania i obowiązki dietetyka. 4. Określanie zapotrzebowania na energię, białka, tłuszcze, węglowodany, składniki mineralne i witaminy 5. Zalety i wady wybranych produktów żywnościowych. 6. Przygotowanie kompleksowego programu dietetycznego w różnych potrzebach żywieniowych. Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia. Zasady układania jadłospisów. 7. Ocena sposobu żywienia. Ocena stanu odżywienia. Zasady układania jadłospisów przy wsparciu programu dietetycznego. 	Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę
24.	Metodologia badań naukowych	K_W18 K_U11 K_U14	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przygotowanie studenta w zakresie realizacji procesu badawczego. 2. Publikacja naukowa jako pierwotne źródło informacji naukowej. 3. Internetowe bazy danych. 4. Etyka i dobre praktyki w badaniach naukowych. 	Egzamin Projekt. Pisemny test wiadomości.
25.	Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych	K_W16 K_U03	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dietoterapia miażdżycy. 2. Dietoterapia nadciśnienia tętniczego. 3. Dietoterapia cukrzycy. 4. Dietoterapia otyłości. 5. Dietoterapia osteoporozy. 	<p>Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin.</p> <p>Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę.</p>
26.	Podstawy dietetyki	K_W12 K_W13	1. Żywnienie dietetyczne. Zasady układania diet.	Zaliczenie pisemne i/lub

		K_W17 K_W21 K_U03 K_U06 K_K05	2. Klasyfikacja diet leczniczych. Problem niedożywienia pacjenta. 3. Etiologia i leczenie otyłości. 4. Żywienia w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej – cukrzyca. Żywnienie w zaburzeniach gospodarki lipidowej – miażdżyca. Żywnienie w wybranych jednostkach chorobowych. 5. Żywnienie i chemoprewencja w nowotworach. 5. Diety alternatywne. 6. Charakterystyka produktów funkcjonalnych i zastosowanie w dietoterapii.	ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin. Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę.
27.	Dietetyka pediatryczna	K_W10 K_W13 K_U08	1. Zasady żywienia kobiety ciężarnej i karmiącej. Żywnienie w stanach patologicznych ciąży. Karmienie naturalne (wytyczne WHO, AAP, polskie). Odrębność przewodu pokarmowego u dzieci. Żywnienie noworodków urodzonych przedwcześnie i z małą urodzeniową masą ciała. 2. Karmienie sztuczne. Mleko modyfikowane. Zasady wprowadzania produktów uzupełniających. Przeciwwskazania do żywienia naturalnego.. Produkty mlekozastępcze 3. Żywnienie naturalne niemowląt – korzyści zdrowotne karmienia piersią. Żywnienie dzieci w wieku 1–3 lata, w wieku przedszkolnym oraz okresie pokwitania. 4. Żywnienie w nieswoistych stanach zapalnych jelit u dzieci i młodzieży. Zespół krótkiego jelita. Zasady żywienia dziecka chorego na mukowiscydozę. Żywnienie w onkologii. Dieta sterylna, półsterylna. Żywnienie dzieci z chorobami neurologicznymi. Rola diety ketogennej. 5. Żywnienie enteralne i parenteralne. Ostra i przewlekła biegunka – zasady żywienia. Nadwrażliwość pokarmowa. Zapobieganie alergii. Żywnienie	Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin. Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę..

			w alergiach pokarmowych. Diety hipoantygenowe i eliminacyjne. Cukrzyca, zaburzenia gospodarki węglowodanowej. Nadwaga i otyłość	
28.	Pracownia dietetyki	K_U08 K_U10	1. Zasady przygotowywania posiłków w wybranych jednostkach chorobowych. 2. Przygotowywanie posiłków w oparciu o zalecenia w wybranych jednostkach chorobowych	Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia.
29.	Analiza wyników badań biochemicznych	K_U01 K_U07	1. Zakresy referencyjne badań w chorobach dietozależnych. 2. Interpretacja wyników badań wraz z omówieniem dalszego ukierunkowania na postępowanie dietetyczne. 3. Podstawy diagnostyki nietolerancji chorób pokarmowych i alergologii.	Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę.
30.	Język obcy	K_U13 K_U14	ZAGADNIENIA GRAMATYCZNE: czasy teraźniejsze; czasy teraźniejsze dla wyrażenia przyszłości (present simple for 'timetable future', present continuous for future arrangements); czasowniki statyczne i dynamiczne (action and non-action verbs); formy dzierżawcze tzw. possessives ('s, of, own); tryb warunkowy: typu 1 czasy przeszłe: past simple, past continuous, used to; przyimki (prepositions of place, prepositions of movement, dependent prepositions); ZAGADNIENIA LEKSYKALNO-KONWERSACYJNE: podróżowanie, wakacje; sklepy i usługi, zakupy przez Internet, zakupy w sklepie lokalnym / supermarkecie, etc.; studia, praktyki studenckie, praca; życie na wsi a życie w mieście; sport (rodzaje ćwiczeń, sprzęt sportowy), zabiegi pielęgnacyjne	1. Odpowiedź ustna. 2. Zaliczenie pisemne.

			zasady zdrowego odżywiania się.	
31.	Podstawy zdrowia publicznego/ Promocja i edukacja zdrowotna	K_W14 K_W19 K_U11 K_U16	<p>1. Współczesne modele i definicje zdrowia w różnych jego aspektach).</p> <p>2. Holistycznie i systemowe ujęcie zdrowia w kontekście rozwoju teoretycznych podstaw edukacji zdrowotnej.</p> <p>2. Czynniki warunkujące zdrowie człowieka w różnych koncepcjach</p> <p>3. Styl życia i zachowania zdrowotne jako wyznaczniki zdrowia człowieka.</p> <p>4. Charakterystyka systemów opieki zdrowotnej na świecie. System opieki zdrowotnej w krajach Unii Europejskiej.</p> <p>5. Czynniki Warunkujące dobrostan osobniczy. Choroby cywilizacyjne (układ krążenia, cukrzyca, otyłość, choroby aparatu ruchu i schorzenia neurologiczne).</p> <p>Zasady medycyny społecznej.</p> <p>6. Zmiany fizjologiczne przebiegające wraz z wiekiem. Problemy opieki geriatrycznej.</p>	<p>1. Wykład : pisemny lub ustny test wiedzy ;</p> <p>2. Konwersatoria/ laboratoria Aktywność w dyskusjach, przygotowanie i prezentacja zagadnień opracowanych na podstawie przeglądu literatury. Pisemny lub ustny test wiedzy.</p>
32.	Fitoterapia/ Bioróżnorodność	K_W11 K_U09	<p>1. Historia ziołolecznictwa. Uprawa roślin przyprawowych.</p> <p>2. Zioła, rośliny przyprawowe w dietetyce i wspomaganiu zdrowia.</p> <p>3. Najpopularniejsze terapie ziołowe.</p> <p>4. Współdziałanie doradcy żywieniowego ze specjalistami innych dziedzin (powiązanych z farmacją i opieką zdrowotną) w dbaniu o zdrowe żywienie w tym informacje o interakcjach ziół i przypraw z lekami.</p>	<p>1 Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę</p>
33.	Trening zdrowotny/ Zdrowotne uwarunkowania aktywności ruchowej	K_W14 K_U03 K_K07	<p>Podstawy teoretyczne i praktyczne treningu zdrowotnego/aktywności ruchowej. Projektowanie, organizacja i prowadzenie</p>	<p>Odpowiedź ustna/pisemna/Projekt/scenariusz zajęć</p>

			treningu zdrowotnego/różnych form aktywności ruchowej.	
34.	Statystyka podstawowa/ Zaawansowane metody wnioskowania statystycznego	K_W18 K_U07 K_U14 K_K05	1. Istota badań statystycznych. Metody gromadzenia i porządkowania danych. 2. Podstawowe charakterystyki opisowe. 3. Metody badania współzależności zjawisk 5. Weryfikacja hipotez statystycznych.	1. Pisemne lub ustne kolokwium.
35.	Edukacja żywieniowa i upowszechnianie wiedzy żywieniowej/ Media w upowszechnianiu wiedzy żywieniowej	K_W14 K_U11	1. Podstawy i historia edukacji zdrowotnej i żywieniowej. 2. Wielopoziomowość edukacji żywieniowej. Rola edukacji żywieniowej w profilaktyce chorób. Wzorce i wybory żywieniowe. 3. Czynniki ekonomiczne, kulturowe i środowiskowe wpływające na zachowania żywieniowe. 4. Mass media a prawidłowe odżywianie. Czynniki warunkujące zdrowie i zachowania zdrowotne; mierniki zdrowia. 5. Relacja diety z pacjentem. 6. Czynniki kształtujące wizerunek	Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin. Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia.
36.	Propedeuetyka medycyny/ Epidemiologia chorób cywilizacyjnych	K_W19 K_U11 K_K05	1. Podstawowe pojęcia dotyczące ogólnych zagadnień medycznych. 2. Dynamika procesów zdrowia i choroby. Czynniki chorobotwórcze i mechanizmy obronne organizmu człowieka. 3. Pojęcie zdrowia i jego wymiary w zakresie psychicznym i fizycznym. 4. Historia medycyny w zarysie. 5. Choroby cywilizacyjne - (przyczyny, rodzaje, zagrożenia, prewencja/profilaktyka).	1. Pisemne lub ustne kolokwium;
37.	Seminarium I/ Seminarium II/ Seminarium III	K_W18 K_U14 K_U15	Zasady dyplomowania. Wybór tematu pracy dyplomowej. Przygotowanie pracy dyplomowej.	V semestr – zaliczenie po zaprezentowaniu tematu i planu pracy oraz listy

			<p>Wymagania dotyczące układu pracy i redakcji pracy dyplomowej – ćwiczenia związane z pisaniem pracy (układ rozdziałów i podrozdziałów, zasady formatowanie tekstu pracy, warunki odwołań do literatury). Organizacja badań własnych (elementy procesu badawczego, metodyka badań, przygotowanie badań, realizacja badań, analiza wyników, wnioskowanie) Poprawność językowa. Prezentowanie badań własnych. Prowadzenie dyskusji akademickiej.</p>	<p>minimum 20 pozycji piśmiennictwa związanego z tematem, w tym przynajmniej 5 pozycji w postaci oryginalnych artykułów naukowych. VI semestr - Warunkiem zaliczenia jest przygotowanie ostatecznej wersji pracy magisterskiej i przedstawienie jej założeń na seminarium.</p>
38.	Psychologia osobowości	K_W20 K_U05 K_K05 K_K06	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przegląd definicji pojęcia „osobowość”. 2. Proces formowania osobowości i jego uwarunkowania. 3. Przegląd głównych teorii osobowości. 4. Analiza regulacyjnego znaczenia osobowości dla funkcjonowania człowieka. 	<p>Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia.</p>
39.	Podstawowe formy pracy terapeutycznej i psychoprofilaktycznej	K_W04 K_W20 K_U12 K_K01 K_K04	<ol style="list-style-type: none"> 1. Przegląd definicji psychoterapii ich podział ze względu na formę oraz paradygmat teoretyczny. 2. Założenia i charakterystyka terapii: behawioralnej, poznawczej, psychoanalitycznej, humanistycznej i systemowej. 3. (Psycho)profilaktyka – istota i główne cele. 4. Formy i strategie pracy (psycho)profilaktycznej. 5. Poziomy (psycho)profilaktyki. 	<p>Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę. Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia.</p>
40.	Psychologia emocji i motywacji	K_W20 K_U12	<ol style="list-style-type: none"> 1. Podstawowe pojęcia – emocje, nastrój, uczucia, motyw, motywacja, konflikt motywów itp. 2. Źródła emocji – pierwotne i wtórne 3. Proces regulacji emocjonalnej i jego znaczenie dla funkcjonowania człowieka 	<p>Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin. Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty</p>

			4. Rodzaje i znaczenie motywacji dla funkcjonowania człowieka	kształcenia. Zaliczenie na Ocenę
41.	Psychologia zaburzeń odżywiania	K_W18 K_W20 K_U06 K_U14 K_K01 K_K08	1. Podstawowe pojęcia: głód fizjologiczny, głód emocjonalny, apetyt, sytość itp. 2. Zaburzenia odżywiania i zaburzone odżywianie – definicje i klasyfikacja. 3. Charakterystyka wybranych zaburzeń odżywiania: <i>anorexia nervosa</i> , <i>bulimia nervosa</i> , zaburzenie z napadami objadania się, zaburzenie polegające na unikaniu/ograniczeniu przyjmowania pokarmów – ARFID. 4. Skutki zaburzeń odżywiania dla zdrowia i rozwoju człowieka.	Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin. Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę
42.	Komunikacja i komunikacja kliniczna	K_W14 K_W20 K_U05 K_U12 K_K06	1. Komunikacja jako proces i jego składowe (np. nadawca, odbiorca, kanał, treść informacji) 2. Specyfika komunikacji klinicznej i jej zastosowanie 3. Podstawowe techniki komunikacyjne, ich funkcje i zastosowania. 4. Cechy dobrej komunikacji i ich wzmacnianie 5. Bariery komunikacyjne i radzenie sobie z nimi	Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę. Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę
43.	Psychologia otyłości i odchudzania	K_W20 K_U12 K_U16 K_K08	1. Otyłość jako choroba przewlekła i jej rodzaje 2. Uwarunkowania otyłości i jej mechanizm 3. Psychospołeczne i zdrowotne następstwa choroby otyłościowej	Zaliczenie pisemne i/lub ustne weryfikujące efekty kształcenia. Egzamin. Zaliczenie praktyczne weryfikujące założone efekty kształcenia. Zaliczenie na ocenę
44.	Fizjologia wysiłku z elementami biochemii	K_W02 K_U07	1. Wysiłek fizyczny – definicja i rodzaje. 2. Źródła energii do pracy mięśniowej, endogenne zapasy	1. Pisemne lub ustne kolokwium; 2. Realizacja sprawozdań z

			<p>energetyczne i ich wykorzystanie w zależności od czasu trwania i intensywności wysiłku.</p> <p>3. Zapotrzebowanie energetyczne (ilościowe i jakościowe) osób aktywnych fizycznie.</p> <p>4. Przemiany wewnątrzkomórkowe cukrów, kwasów tłuszczowych i aminokwasów- bilans energetyczny.</p> <p>5. Wydolność fizyczna. Bezpośrednie sposoby testowania wydolności fizycznej.</p> <p>6. Bilans wodny organizmu. Równowaga kwasowo-zasadowa a odżywianie.</p> <p>7. Termoregulacja.</p>	<p>poszczególnych układów. Ocenę stanowi średnia arytmetyczna z pozytywnych ocen realizacji sprawozdań.</p>
45.	Żywienie w wybranych dyscyplinach sportowych	K_W02 K_U04	<p>1. Zapotrzebowanie energetyczne w poszczególnych rodzajach i grupach dyscyplin sportu.</p> <p>2. Zasady i specyfika żywienia sportowców w zależności od charakteru oczekiwanych cech sprawności fizycznej.</p> <p>3. Zaburzenia żywieniowe u sportowców wyczynowych (triada, anoreksja, bulimia, bigoreksja).</p> <p>4. Programy żywieniowe w sporcie.</p>	<p>1. Egzamin pisemny.</p> <p>2. Prezentacja ustna.</p> <p>3. Praca pisemna.</p>
46.	Projektowanie programów treningowych	K_W14 K_U03 K_U16	<p>1. Trening fizyczny jako zjawisko progresji</p> <p>2. Rodzaje i właściwości treningu fizycznego</p> <p>3. Zasady, metody, formy i środki treningu fizycznego</p> <p>4. Technologia treningu fizycznego w ujęciu ogólnym i specjalnym</p> <p>5. Planowanie i kontrola procesu treningowego z uwzględnieniem celu</p> <p>6. Obciążenia treningowe – właściwości i znaczenie</p> <p>7. Struktura czasowa treningu – periodyzacja</p>	<p>Zajęcia kończą się zaliczeniem z oceną. O ocenie końcowej decyduje wiedza obejmująca tematykę zajęć sprawdzona na podstawie wykonania wyznaczonych prac i terminowego ich oddania.</p>
47.	Żywienie w różnych jednostkach	K_W16 K_U03	<p>1. Zasady żywienia w wybranych jednostkach chorobowych z uwzględnieniem</p>	<p>1. Kolokwium pisemne.</p>

	chorobowych z uwzględnieniem aktywności fizycznej		rodzaju uprawianej aktywności fizycznej. 2. Anoreksja i bulimia- żywieniowe wspomaganie leczenia. 3. Zasady żywienia w wybranych alergiach pokarmowych.	2. Prezentacja ustna. 3. Praca pisemna.
48.	Suplementacja w sporcie	K_W08 K_W16 K_U03	1. Charakterystyka suplementów diety. 2. Potrzeby i zagrożenia wynikających ze stosowania suplementów. 3. Właściwy dobór źródeł wiedzy na temat suplementów diety uwarunkowany stanem zdrowia i zapotrzebowaniem związanym z podejmowanym wysiłkiem.	1. Egzamin pisemny. 2. Prezentacja ustna. 3. Praca pisemna.
49.	Motywacja i determinacja w sporcie	K_W20 K_U05 K_U15	1. Od motywacji do determinacji, 2. Trening motywacji i determinacji, 3. Koncentracja uwagi 4. Style i bariery w komunikacji.	Wykład – odpowiedź pisemna lub/i ustana Ćwiczenia: Projekt Odpowiedź ustna i/lub pisemna
50.	Podstawy socjologii	K_W22 K_K02	1. Przedmiot zainteresowania socjologii i podstawowe definicje. 2. Wybrane teorie wyjaśniające życie społeczne i zachowania społeczne człowieka. 3. Normy jako uniwersalny element życia społecznego.	Prezentacja ustna. Praca pisemna.
51.	Socjologia zdrowia	K_W22 K_U11 K_U16	1. Społeczny wymiar zdrowia i jakości życia. 2. Wpływ uwarunkowań kulturowych i czynników społecznych na styl życia i stan zdrowia jednostek. 3. Społeczne konsekwencje otyłości, chorób przewlekłych, niepełnosprawności.	Prezentacja ustna. Pisemny test wiadomości. Egzamin
52.	Praktyka wstępna	K_W15 K_U05 K_U10 K_K01 K_K02 K_K04	1. Poznanie struktury organizacyjnej szpitala, zapoznanie się z regulaminem szpitala; 2. Zasady organizacji pracy oraz wyposażenie techniczne bloku żywieniowego, zasady bhp, 3. Współdziałanie w przygotowaniu jadłospisów dla pacjentów;	1. Karta oceny studenta. 2. Dziennik praktyk.

			<p>4. Zasady przygotowywania posiłków dla poszczególnych grup pacjentów;</p> <p>5. Współdziałanie w przygotowaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków;</p> <p>6. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa żywności i wymagań sanitarno-higienicznych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi, zapoznanie się z zakładowymi dokumentami GHP i GMP;</p> <p>7. Zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w szpitalu oraz ze współpracą dietetyka z zespołem lekarskim;</p>	
53.	Praktyka z technologii potraw	K_W07 K_W09 K_U09 K_K04	<p>1. Poznanie struktury organizacyjnej oraz specyfiki działalności danego podmiotu, w którym odbywana jest praktyka;</p> <p>2. Zapoznanie się z organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, magazynów i sprzętu oraz zasadami BHP;</p> <p>3. Ocenę warunków sanitarno-higienicznych w podmiocie, w którym jest odbywana praktyka oraz ocenę przygotowania podmiotu do prowadzonej działalności;</p> <p>4. Poznanie funkcjonowania systemów GMP, GHP oraz HACCP, w miejscu odbywania praktyki - organizacją pracy kuchni oraz z funkcjonalnością pomieszczeń, magazynów i sprzętu;</p> <p>6. Poznanie zasad przechowywania surowców, półproduktów oraz gotowych wyrobów, ich ocenę przydatności do spożycia;</p> <p>7. Poznanie warunków transportu wewnętrznego produktów żywnościowych w miejscu odbywania praktyki;</p> <p>8. Obróbkę wstępną surowców jako etap procesu technologicznego, znaczenie tej czynności;</p>	<p>1. Karta oceny studenta.</p> <p>2. Dziennik praktyk.</p>

			9.Obróbkę cieplną w technologii potraw, jej wpływ na zmiany zachodzące w żywności; 10.Inne czynności wykonywane podczas przygotowania potraw;	
54.	Praktyka w szpitalu osób dorosłych	K_W14 K_U05 K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05 K_K06 K_K07 K_K08	1.Poznanie metod oceny stanu zdrowia oraz stanu odżywienia pacjenta hospitalizowanego w oddziałach szpitalnych; 2.Poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych hospitalizowanych w oddziałach szpitalnych (w miarę możliwości także uczestniczenie w opracowywaniu diet dla pacjentów); 3.Udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych pacjentów i w razie potrzeby pomoc w karmieniu chorych; 4.Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla pacjentów z chorobami przewlekłymi, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji; 5. Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji; 6. Poznanie zasad BHP i PPOŻ w miejscu odbywania praktyki; 7. Poznanie organizacji żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie surowców, produkcja posiłków, ich wydawanie, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością), w tym ze schematem 10 organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy); - zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji w podmiocie, w którym odbywana jest praktyka (jawne dane statystyczne).	1. Karta oceny studenta. 2. Dziennik praktyk.
55.	Praktyka w domu opieki społecznej	K_W14 K_U05 K_K01	1.Poznanie zasad i struktury organizacyjnej domu opieki społecznej, w tym bloku	1. Karta oceny studenta.

		<p>K_K02 K_K03 K_K04 K_K05 K_K06 K_K07 K_K08</p>	<p>żywniowego; 2. Zapoznanie się z rolą i zadaniami dietetyka w domu pomocy społecznej; 3. Poznanie zasad współpracy dietetyka z pensjonariuszami oraz z dokumentacją dotyczącą pensjonariuszy; 4. Przeprowadzenie wywiadu żywniowego z pensjonariuszami oraz zebranie materiału poprzez rozmowę, obserwację, analizę dokumentacji medycznej, wykonanie prostych badań, np. pomiarów antropometrycznych; 5. Wstępne doradztwo dietetyczne, praktyczne udzielanie porad dietetycznych pensjonariuszom, 6. Profilaktyka i edukacja żywieniowa, prowadzenie działań profilaktycznych i edukacyjnych z zakresu żywienia wśród pensjonariuszy; 7. Propagowanie zasad racjonalnego żywienia z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych;</p>	<p>2. Dziennik praktyk.</p>
56.	<p>Praktyka w szpitalu dziecięcym lub na oddziale dziecięcym</p>	<p>K_W14 K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05 K_K06 K_K08</p>	<p>1. Zaznajomienie się z organizacją dziecięcych oddziałów szpitalnych oraz przychodni przyklinicznych/przyszpitalnych ; 2. Zapoznanie się z zasadami prowadzenia dokumentacji szpitalnej w oddziałach klinicznych oraz poradniach; 3. Produkcja posiłków, wyposażenie techniczne kuchni, wydawanie posiłków, rodzaje stosowanych diet, mieszanki mleczne dla niemowląt, rodzaje posiłków stosowane w oddziałach i klinikach dziecięcych; 4. Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania</p>	<p>1. Karta oceny studenta. 2. Dziennik praktyk.</p>

			<p>zakażeniom szpitalnym - udział w wydawaniu posiłków dla hospitalizowanych</p> <p>dzieci - pomoc w żywieniu najmłodszych dzieci oraz pozostałych pacjentów, którzy potrzebują pomocy;</p> <p>5. Realizacja zaleceń lekarskich dotyczących żywienia;</p> <p>6. Uczestniczenie w wizytach lekarskich oraz innych formach aktywności zespołu leczącego, w tym: wizytach przy łóżku pacjenta, ustalaniu zaleceń terapeutycznych, w odprawach pielęgniarskich;</p> <p>7. Ocena stanu odżywienia, badania antropometryczne, badania dodatkowe z uwzględnieniem specyfiki wieku rozwojowego;</p> <p>8. Prowadzenie edukacji żywieniowej z pacjentem lub jego opiekunem - uczestniczenie w opracowywaniu diet dla hospitalizowanych dzieci;</p> <p>9. Poznanie zasad ustalania leczenia dietetycznego u chorych w poszczególnych oddziałach szpitalnych;</p> <p>10. Uczestniczenie przy opracowywaniu diet indywidualnych dla chorych po hospitalizacji;</p> <p>11. Przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych oraz wskazówek dla pacjentów;</p> <p>12. Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla pacjentów o szczególnych potrzebach żywieniowych;</p> <p>13. Udział w szkoleniach, w tym szkoleniach dietetycznych dla dzieci z chorobami przewlekłymi oraz ich opiekunów, prowadzonymi w warunkach hospitalizacji oraz w warunkach leczenia ambulatoryjnego.</p>	
57.	Praktyka w poradni chorób układu	K_W16 K_U05 K_U11	1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni;	1. Karta oceny studenta.

	<p>pokarmowego i chorób metabolicznych</p>	<p>K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05 K_K06 K_K07 K_K08</p>	<p>2. Zapoznanie się z diagnostyką i zasadami żywienia osób ze schorzeniami układu pokarmowego i chorobami metabolicznymi; 3. Poznanie zasad żywienia ludzi w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz zapoznanie się z rodzajami stosowanych diet oraz oceną ich wartości odżywczej; 3. Czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni; 4. Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi;</p>	<p>2. Dziennik praktyk.</p>
58.	<p>Praktyka na oddziale chirurgii bariatrycznej, diabetologii, endokrynologii, gabinety psychodietetyczne</p>	<p>K_W13 K_U05 K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05 K_K06 K_K07 K_K08</p>	<p>1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni/gabinecie; 2. Zapoznanie się z diagnostyką i zasadami żywienia osób ze zdiagnozowaną cukrzycą, chorobami tarczycy. 3. Poznanie zasad żywienia ludzi/pacjentów z otyłością olbrzymią oraz formą wsparcia żywieniowego po zabiegach bariatrycznych 3. Czynny udział w ocenie sposobu żywienia pacjentów oraz edukacji żywieniowej podczas pobytu w poradni/gabinecie; 4. Wdrażanie w codziennej pracy zasady bezpieczeństwa żywności i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.</p>	<p>1. Karta oceny studenta. 2. Dziennik praktyk.</p>
59.	<p>Praktyka w instytucji sportowej lub sportowo - rekreacyjnej</p>	<p>K_U05 K_K01 K_K02 K_K03 K_K04 K_K05 K_K06</p>	<p>1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania instytucji. 2. Zapoznanie się ze sprzętem i jego wykorzystaniem w pracy trenera personalnego.</p>	<p>1. Karta oceny studenta. 2. Dziennik praktyk.</p>

		K_K07	<p>3. Czynny udział w ocenie stanu odżywienia organizmu i dostosowanie odpowiednich form rekreacji.</p> <p>4. Poznanie zasad doboru diet do wysiłku i oczekiwanych efektów.</p> <p>5. Umiejętne dopasowanie suplementacji diety do rodzaju uprawianego sportu.</p> <p>6. Wdrażanie w codziennej pracy zasad bezpieczeństwa i przepisów sanitarnych zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi.</p>	
--	--	-------	---	--

* Wypełnia DJiOK

.....
data i podpis
Zastępca ds. Kształcenia

.....
data i podpis
Dyrektora Kolegium