

Efekty uczenia się dla studiów podyplomowych:
ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA

Kod składnika opisu charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji lub/i kod składnika opisu efektów uczenia się charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8	Opis charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji lub/i opis charakterystyk drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8	Symbol efektu uczenia się dla studiów podyplomowych	Opis efektów uczenia się dla studiów podyplomowych
1	2	3	4
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
P7S_WG Zakres i głębia	w pogłębionym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne, uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia oraz wybrane zagadnienia z zakresu zaawansowanej wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu studiów; główne tendencje rozwojowe dyscyplin naukowych lub artystycznych, do których jest przyporządkowany kierunek studiów	SP_P7S_WG1	w pogłębionym stopniu pojęcia z zakresu żywienia człowieka i dietetyki
		SP_P7S_WG2	w pogłębionym stopniu fizjologię przewodu pokarmowego i trawienia, w szczególności enzymy biorące udział w trawieniu, rolę żółci, przebieg wchłaniania produktów trawienia oraz zaburzenia z nimi związane, a także wybrane profile metaboliczne podstawowych narządów i układów
		SP_P7S_WG3	w pogłębionym stopniu metody oceny stanu odżywienia organizmu człowieka
		SP_P7S_WG4	w pogłębionym stopniu zagadnienia związane z edukacją zdrowotną, promocją zdrowia, profilaktyką i edukacją żywieniową
		SP_P7S_WG5	w pogłębionym stopniu aktualne zagrożenia dla życia człowieka ze strony zanieczyszczonego środowiska
		SP_P7S_WG6	w pogłębionym stopniu zasady racjonalnego żywienia oraz konsekwencje zdrowotne

			nieprawidłowego odżywiania, w szczególności stosowania niezbilansowanej diety
		SP_P7S_WG7	w pogłębionym stopniu choroby związane z nieprawidłową dietą w tym związane z zaburzeniami gospodarki wodno-elektrolitowej, kwasowo-zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej, fizjologią wysiłku fizycznego
		SP_P7S_WG8	w pogłębionym stopniu charakterystykę żywności jako źródło składników pokarmowych w zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i chorobie
		SP_P7S_WG9	w pogłębionym stopniu wpływ procesów technologicznych i przechowywania na zachowanie składników odżywczych, jakość i bezpieczeństwo żywności i żywienia oraz zdrowie publiczne
		SP_P7S_WG10	w pogłębionym stopniu metody oceny żywienia na poziomie indywidualnym i populacyjnym oraz narzędzia stosowane w normowaniu żywienia
		SP_P7S_WG11	w pogłębionym stopniu rolę i znaczenie żywienia oraz energii i składników pokarmowych dla funkcjonowania organizmu człowieka i jego zdrowia w różnych okresach życia
		SP_P7S_WG12	w pogłębionym stopniu znaczenie składników pokarmowych i żywienia w rozwoju chorób dietozależnych
		SP_P7S_WG13	w pogłębionym stopniu zasady żywienia osób chorych oraz rolę energii i składników pokarmowych w dietoterapii
P7S_WK Kontekst	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji; ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	SP_P7S_WK1	prawne, organizacyjne i technologiczne zasady zbiorowego żywienia
		SP_P7S_WK2	prawne, organizacyjne, ekonomiczne i etyczne uwarunkowania w poradnictwie dietetycznym
		SP_P7S_WK3	polskie i europejskie ustawodawstwo dotyczące żywności i żywienia oraz znaczenia bezpieczeństwa żywności i żywienia dla zdrowia publicznego
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
P7S_UW Wykorzystanie Wiedzy	wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez:	SP_P7S_UW1	dobrać i zastosować odpowiednie metody w ocenie żywienia i stanu odżywiania
		SP_P7S_UW2	ocenić narażenia człowieka na czynniki szkodliwe oraz skutki zdrowotne środowiskowych czynników

	<p>- właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji,</p> <p>- dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych,</p> <p>- przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi;</p> <p>formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi</p>		ryzyka
		SP_P7S_UW3	identyfikować problemy żywieniowe i zdrowotne pacjentów z wybranych grup społecznych (dzieci, młodzież, kobiety w ciąży, ludzie w podeszłym wieku)
		SP_P7S_UW4	podjąć działania w zakresie profilaktyki i edukacji żywieniowej w odniesieniu dodietozależnych chorób niezakaźnych
		SP_P7S_UW5	oceniać stan odżywienia pacjenta i rozpoznać stany zagrożenia życia
		SP_P7S_UW6	identyfikować błędy i zaniedbania popełnione w działaniach promujących zdrowy styl życia oraz sprecyzować działania naprawcze
		SP_P7S_UW7	ułożyć prawidłową dietę dla osób z różnych grup wiekowych, w tym kobiet w stanach fizjologicznych oraz monitorować postępy w dietoterapii
		SP_P7S_UW8	rozpoznać choroby dietozależne i ustalić zasady postępowania dietetycznego oraz monitorować postępy w dietoterapii
		SP_P7S_UW9	zastosować zaawansowane techniki informacyjno-komunikacyjne i wykorzystywać specjalistyczne programy w celu pozyskania, gromadzenia i przetwarzania danych związane z żywieniem i dietetyką oraz przygotowywać prezentację
P7S_UK Komunikowanie się	komunikować się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców; prowadzić debatę; posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią	SP_P7S_UK1	komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych i oczekiwań
		SP_P7S_UK2	udzielać porad żywieniowych osobom w różnym wieku, w stanie zdrowia i choroby
P7S_UO Organizacja pracy	kierować pracą zespołu; współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach	SP_P7S_UO1	współpracować w grupie, w tym w zespole interdyscyplinarnym, być jego liderem
		SP_P7S_UO2	określać priorytety i profesjonalnie wykorzystać wszystkie dostępne środki służące realizacji zadań postawionych przed zespołem
P7S_UU Uczenie się	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	SP_P7S_UU1	zrozumieć potrzebę doskonalenia i uczenia się przez całe życie oraz potrzebę rozwoju osobowego oraz naukowego
		SP_P7S_UU2	przygotować pisemny raport w oparciu o własne

			działania lub dane źródłowe
		SP_P7S_UU3	zaprezentować w formie ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do			
P7S_KK Oceny – krytyczne podejście	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści; uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	SP_P7S_KK1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy, ma świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy się zwrócić do ekspertów
		SP_P7S_KK2	krytycznej oceny działań własnych i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki
		SP_P7S_KK3	identyfikowania i rozwiązywania problemów związanych z prowadzeniem dietoterapii
P7S_KO Odpowiedzialność	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego; inicjowania działań na rzecz interesu publicznego; myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	SP_P7S_KO1	dostrzegania oznak antyzdrowotnych zachowań dietetycznych i reagowania na nie, kierując się dobrem pacjenta; swoją postawą promowania aktywności ruchowej i zachowań prozdrowotnych
		SP_P7S_KO2	działań w zakresie planowania i wdrażania programów dotyczących profilaktyki, edukacji żywieniowej, promocji zdrowia, w środowisku lokalnym i miejscu pracy
		SP_P7S_KO3	planowania i organizowania działań w zakresie promocji zdrowia, poprawy i utrzymania zdrowia fizycznego i psychicznego oraz utrwalania poczucia bezpieczeństwa a jednostek lub grup społecznych w odniesieniu do polityki zdrowotnej państwa
P7S_KR Rola zawodowa	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym: – rozwijania dorobku zawodu, – podtrzymywania etosu zawodu, – przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad	SP_P7S_KR1	przestrzegania i stosowania zasad etyki akademickiej i zawodowej oraz zasad profesjonalizmu zawodowego
		SP_P7S_KR2	okazywania tolerancji dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych i wieku
		SP_P7S_KR3	promowania zachowań prozdrowotnych, w szczególności zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia

Po ukończeniu studiów podyplomowych absolwent uzyskuje kwalifikacje cząstkowe na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Objaśnienia:

Kolumna nr 1 i 2 – na podstawie Rozporządzenia MNiSW z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. z 2018 roku, poz. 2218) oraz Rozporządzenia MEN z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym – poziomy 1–8 (Dz. U. z 2016 roku, poz. 537)

Kolumna nr 3 – symbol efektu uczenia się dla studiów podyplomowych

W – kategoria wiedza/ G – głębia/ K – kontekst

U – kategoria umiejętności/ W – wykorzystanie wiedzy; / K – komunikowanie się;/ O – organizacja;/ U – uczenie się

K – kategoria kompetencje społeczne / K – ocena krytyczna; /O – odpowiedzialność; /R – rola zawodowa

1, 2, 3 i kolejne – numer efektu uczenia się

Kolumna nr 4 – opis treści efektów uczenia się

TREŚCI KSZTAŁCENIA

Nazwa studiów podyplomowych: „**ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA**”

Wymiar kształcenia (sem.): **trzy semestry**

CHARAKTERYSTYKA TREŚCI KSZTAŁCENIA

1. Podstawy żywienia człowieka

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. roli pożywienia i składników pokarmowych w zaspokajaniu potrzeb żywieniowych człowieka. Zapoznanie z zasadami racjonalnego odżywiania, skutkami nieprawidłowego odżywiania i profilaktyką chorób dietozależnych. Nabycie podstawowych umiejętności przeprowadzania oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia metodami antropometrycznymi. Nabycie podstawowych umiejętności planowania żywienia stosownie do potrzeb organizmu człowieka i przewidywania skutków nieprawidłowego odżywiania.

Treści merytoryczne: Nauka o żywieniu człowieka – podstawowe terminy i definicje. Wydatki energetyczne organizmu człowieka i wartość energetyczna pożywienia. Wartość odżywcza żywności. Normy żywienia i racje pokarmowe. Rola wody i równowaga kwasowo-zasadowa organizmu człowieka. Rola białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i składników mineralnych w organizmie człowieka. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Zasady racjonalnego odżywiania. Podstawy profilaktyki żywieniowej.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka i skutki ich niedoborów lub nadmiarów, charakteryzuje żywność jako źródło składników pokarmowych, zna zasady racjonalnego odżywiania i skutki błędów w odżywianiu oraz podstawowe metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia;

umiejętności (potrafi): wyznaczyć rekomendowane spożycie energii i podstawowych składników pokarmowych, ocenić (stosując proste metody) sposób żywienia i stan odżywienia (metodami antropometrycznymi) człowieka, wskazać błędy w odżywianiu i przewidzieć ich skutki dla zdrowia oraz ułożyć prawidłowy jadłospis dla osoby dorosłej. Potrafi brać udział w dyskusji z zachowaniem otwartości napoglądy innych, organizować pracę i współdziałać w zespole;

kompetencje społeczne (jest gotów do): określania wpływu żywności i żywienia na stan i funkcjonowanie organizmu człowieka oraz krytycznej oceny działań własnych i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG2, SP_P7S_WG3, SP_P7S_WG4, SP_P7S_WG6, SP_P7S_WG7, SP_P7S_WG8, SP_P7S_WG10, SP_P7S_WG11, SP_P7S_WG12, SP_P7S_UW1, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UO2, SP_P7S_UU3, SP_P7S_KK2, SP_P7S_KR1

Liczba ECTS: 6,0

2. Podstawy fizjologii żywienia człowieka

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. budowy komórki, mechanizmów wymiany substancji, funkcji i właściwości krwi, erytrocytów, hemoglobiny, leukocytów, trombocytów. Przekazanie wiedzy o makro- i mikroskopowej budowie układu trawiennego, trawieniu i wchłanianiu składników pokarmowych, budowie i roli wielkich gruczołów trawiennych.

Treści merytoryczne: Podstawy fizjologii komórki. Mechanizmy homeostazy w organizmie człowieka. Krew w organizmie człowieka. Anatomia i fizjologia układu trawiennego.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): budowę i funkcje wszystkich struktur komórki, mechanizmy transportów komórkowych; rolę krwi i jej właściwości; budowę i funkcje czerwonych, białych ciałek i płytek krwi; mechanizmy trawienia, wchłaniania składników pokarmowych (białek, tłuszczów i węglowodanów);

umiejętności (potrafi): dyskutować z zakresu fizjologii żywienia człowieka, współpracować z kolegami z grupy wykładowej oraz świadomie oceniać wkład własnej pracy;

kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny posiadanej wiedzy oraz okazywania tolerancji dla postaw i zachowań wynikających z odmiennych uwarunkowań społecznych, kulturowych.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG2, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UU3, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KR2

Liczba ECTS: 2,0

3. Podstawy technologii gastronomicznej

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat wartości odżywczej wybranych surowców, ich właściwości funkcjonalnych i wykorzystania w gastronomii. Przekazanie wiedzy na temat procesu technologicznego produkcji potraw, metod obróbki cieplnej i wpływu stosowanych procesów na jakość potraw.

Treści merytoryczne: Historia gastronomii. Charakterystyka surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, ich właściwości funkcjonalne i wykorzystanie w technologii gastronomicznej. Obróbka wstępna surowców. Cele i metody obróbki cieplnej w technologii gastronomicznej. Zmiany zachodzące w surowcach podczas przygotowywania potraw (wydajność, zmiana wartości odżywczej, kształtowanie smakowości, barwy, konsystencji).

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): surowce stosowane w technologii gastronomicznej, metody obróbki wstępnej i cieplnej oraz zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu technologicznego.

umiejętności (potrafi): wyszukać w dostępnych źródłach i wykorzystać w dyskusji informacje dotyczące zagadnień związanych z produkcją potraw

kompetencje społeczne (jest gotów do): aktywności i kreatywności w dyskusji ze świadomością własnych ograniczeń.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG8, SP_P7S_WG9, SP_P7S_WK1, SP_P7S_UU3, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KK2, SP_P7S_KR1.

Liczba ECTS: 2,0

4. Mikrobiologiczne aspekty higieny żywności

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat morfologii, rozmnażania i możliwości rozwoju drobnoustrojów w żywności, wykorzystania oraz negatywnego wpływu drobnoustrojów na żywność.

Treści merytoryczne: Charakterystyka drobnoustrojów związanych z żywnością. Wpływ czynników fizykochemicznych na metabolizm i fizjologię drobnoustrojów. Drobnoustroje i metabolity chorobotwórcze w żywności. Wykorzystanie drobnoustrojów jako komponentów kultur przemysłowych. Wady żywności spowodowane przemianami prowadzonymi przez drobnoustroje. Kryteria oceny jakości mikrobiologicznej i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): drobnoustroje występujące w żywności; wpływ czynników środowiskowych na rozwój drobnoustrojów występujących w żywności; kryteria higieny procesu i bezpieczeństwa żywności, a także negatywne oddziaływanie drobnoustrojów na składniki żywności;

umiejętności (potrafi): korzystać z obowiązujących aktów prawnych związanych z mikrobiologiczną oceną jakości żywności; aktywnie uczestniczyć w dyskusji oraz pracy zespołu, przyjmując w nim różne role;

kompetencje społeczne (jest gotów do): przyjęcia odpowiedzialności zawodowej i etycznej za wartość prozdrowotną oraz bezpieczeństwo produkowanej żywności poprzez ciągłe dokształcanie się w zakresie zmian wymagań i przepisów dotyczących jakości mikrobiologicznej żywności.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG5, SP_P7S_WG9, SP_P7S_WK1, SP_P7S_WK3, SP_P7S_UW2, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UU3, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KR1

Liczba ECTS: 2,0

5. Podstawy towaroznawstwa żywności

Cel kształcenia: zapoznanie z podstawowymi aktami prawnymi obowiązującymi w produkcji i obrocie żywnością. Przedstawienie wiedzy na temat wybranych grup artykułów spożywczych występujących na rynku, preparatami żywieniowymi, potrawami i posiłkami gotowymi. Zapoznanie z metodami towaroznawczej oceny produktów spożywczych. Uświadomienie roli oceny towaroznawczej w łańcuchu żywnościowym.

Treści merytoryczne: Zakres towaroznawstwa żywności, definicje i klasyfikacje produktów spożywczych. Podstawowe regulacje prawne dotyczące kontroli jakości żywności; znakowanie żywności. Charakterystyka produktów spożywczych według podziału 12 grupowego. Określanie przyczyn obniżonej jakości produktów spożywczych. Żywność utrwalana: metody stosowane w przemyśle spożywczym, sposoby przechowywania żywności. Żywność funkcjonalna. Dietetyczne preparaty dla niemowląt. Dodatki do żywności, przyprawy.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): podstawowe regulacje prawne dotyczące kontroli jakości żywności; charakterystykę produktów spożywczych według podziału 12 grupowego; skład chemiczny i wartość odżywczą surowców i wyrobów gotowych wynikającą ze sposobu otrzymywania;

umiejętności (potrafi): stosować fachową terminologię, oceniać jakość, skład chemiczny i wartość odżywczą surowców i wyrobów gotowych, określać przyczyny obniżonej jakości produktów spożywczych. Potrafi pracować w grupie umiejętnie dokonując podziału pracy w zespole, wypełniać różne role i obowiązki wyznaczone przez lidera zespołu, przyjmując rolę lidera;

kompetencje społeczne (jest gotów do): Korzystania z aktów prawnych dotyczących bezpieczeństwa żywności; akceptowania różnorodności produktów spożywczych na rynku oraz promowania zachowań prozdrowotnych.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG5, SP_P7S_WG8, SP_P7S_WG9, SP_P7S_WK1, SP_P7S_WK3, SP_P7S_UW2, SP_P7S_UO1, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KR1, SP_P7S_KR3

Liczba ECTS: 2,0

6. Zagrożenia higieniczno-toksykologiczne w żywności

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy z zakresu higieny produkcji i toksykologii żywności. Wskazanie postępowania mającego na celu zabezpieczenie przed wprowadzaniem składników niepożądanych oraz zapobieganie stratom składników pożądanym; nt. toksykologii substancji chemicznych, nt. naturalnych związków szkodliwych oraz przeciwżywnościowych w żywności o przemianach chemicznych związków toksycznych.

Treści merytoryczne: Higiena produkcji żywności w aspekcie chemicznym, współczesne problemy. Nowe kierunki pozyskiwania i produkcji żywności. Naturalne związki szkodliwe i przeciwżywnościowe w żywności. Chemiczne związki szkodliwe w żywności pochodzenia biologicznego. Toksykologia współczesna i toksykologia żywności - bezpieczeństwo chemiczne. Przemiany chemicznych związków toksycznych - biotransformacja w organizmie żywym.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): procesy produkcyjne: zabezpieczenie przed wprowadzaniem składników niepożądanych oraz zapobieganie stratom składników pożądanym; zakres higieny produkcji i toksykologii żywności oraz związki chemiczne występujące w żywności;

umiejętności (potrafi): w oparciu o opinie naukowe EFSA oceniać ryzyko dla zdrowia stwarzane przez szkodliwe substancje chemiczne pobrane z żywnością;

kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny działań własnych i kolegów w pracy zespołu, przyjmując w nim różne obowiązki oraz świadomej odpowiedzialności zawodowej za jakość zdrowotną żywności i społeczne implikacje zdrowotne narażenia na zanieczyszczenia chemiczne.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG5, SP_P7S_WG9, SP_P7S_WK1, SP_P7S_WK3, SP_P7S_UW2, SP_P7S_KK2, SP_P7S_KO1, SP_P7S_KO3

Liczba ECTS: 2,0

7. Psychologia żywienia

Cel kształcenia: zapoznanie z istotą, problemami, pojęciami i metodami w obszarze psychologii żywienia w świetle współczesnych badań.

Treści merytoryczne: psychologia jedzenia i odchudzania - kulturowe i społeczne podstawy żywienia człowieka. Psychologiczne oraz neurofizjologiczne mechanizmy odżywiania się. Zaburzenia odżywiania i radzenie sobie z nimi.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): podstawowe jednostki zaburzeń odżywiania oraz rozpoznaje potrzeby psychiczne osób wymagających wsparcia i pomocy w obszarze psychologii żywienia;

umiejętności (potrafi): dyskutować z zakresu psychologii żywienia oraz analizować sytuację psychologiczną pacjenta, współpracować z kolegami z grupy wykładowej oraz świadomie oceniać wkład pracy własnej;

kompetencje społeczne (jest gotów do): Kierowania się autentycznością i ostrożnością wobec wydawania opinii, zachowania się w sposób profesjonalny i etyczny; przyjęcia odpowiedzialności za powierzone mu zadania.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG7, SP_P7S_UW3, SP_P7S_UW8, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UU3, SP_P7S_KO2, SP_P7S_KR1, SP_P7S_KR2

Liczba ECTS: 2,0

8. Metody informacyjno-komunikacyjne w nauczaniu

Cel kształcenia: przedstawienie możliwości tworzenia i współdzielenia informacji przy wykorzystaniu dostępnych w internecie zasobów.

Treści merytoryczne: podstawowe informacje dotyczące technologii wykorzystywanych do współdzielenia informacji w sieciach komputerowych. Protokoły wykorzystywane do przesyłania e-mail, transferu plików, przeglądania stron

www. Komercyjne i darmowe pakiety oprogramowania umożliwiającego tworzenie i upowszechnianie informacji przydatne w nauczaniu.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): podstawowe zasoby i technologie wykorzystywane do tworzenia i współdzielenia informacji.

umiejętności (potrafi): wykorzystać dostępne w sieci zasoby i pakiety oprogramowania do tworzenia i współdzielenia informacji;

kompetencje społeczne (jest gotów do): identyfikowania i rozwiązywania problemów związanych z żywieniem człowieka z wykorzystaniem dostępnych w sieci zasobów umożliwiających tworzenie i współdzielenie informacji z poszanowaniem praw autorskich przy wykorzystywaniu dostępnych w sieci zasobów.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_UW9, SP_P7S_UO2, SP_P7S_UU2, SP_P7S_KK3, SP_P7S_KR1.

Liczba ECTS: 2,0

9. Żywnienie człowieka

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt.: uwarunkowań spożycia żywności; wskaźników charakteryzujących wartość odżywcza żywności; wykorzystania fortyfikacji do optymalizacji sposobu żywienia społeczeństwa; wykorzystania norm żywienia do oceny sposobu żywienia człowieka; faktów i mitów żywienia alternatywnego.

Treści merytoryczne: zastosowanie norm żywienia w ocenie i planowaniu żywienia. Mechanizmy regulacyjne spożycia pokarmu. Podstawy i wymogi dietetyczne podczas wysiłku fizycznego. Tłuszcz i węglowodany w racjach pokarmowych a implikacje zdrowotne. Wzbogacanie żywności i suplementacja. Ocena i zbilansowanie racji pokarmowych. Żywnienie alternatywne w świetle nauki o żywieniu.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): zna i rozumie mechanizmy regulujące spożycie pokarmu, czynniki warunkujące spożycie żywności, możliwość wykorzystania fortyfikacji do optymalizacji sposobu żywienia społeczeństwa. Zna i rozumie wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności i racji pokarmowych, różne diety alternatywne oraz zagrożenia żywieniowe osób w różnym wieku;

umiejętności (potrafi): potrafi wykorzystać normy żywienia do oceny żywienia człowieka oraz prawidłowo interpretować wyniki, zastosować odpowiednie wskaźniki do oceny wartości odżywczej żywności oraz oszacować zagrożenia zdrowotne. Potrafi wyznaczyć główne źródła energii i składników pokarmowych w średniej racji pokarmowej Polaków oraz wyznaczyć poziom fortyfikacji racji pokarmowych składnikami odżywczymi. Potrafi organizować podział pracy w zespole i współpracować przy sporządzaniu sprawozdania oraz świadomie oceniać wkład własnej pracy;

kompetencje społeczne (jest gotów do): wyrażenia własnej opinii nt. zagrożeń zdrowotnych wynikających z niewłaściwej diety i stylu życia i podjęcia działań w zakresie promocji zdrowia.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG2, SP_P7S_WG3, SP_P7S_WG4, SP_P7S_WG6, SP_P7S_WG7, SP_P7S_WG8, SP_P7S_WG10, SP_P7S_WG11, SP_P7S_WG12, SP_P7S_UW1, SP_P7S_UW3, SP_P7S_UW7, SP_P7S_UW9, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_KO1, SP_P7S_KO2

Liczba ECTS: 6,0

10. Żywnienie zbiorowe

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. zasad planowania jadłospisów w żywieniu zbiorowym. Zapoznanie z zasadami odżywiania i układania jadłospisów w różnych okresach życia. Zapoznanie z metodami oceny jadłospisów w żywieniu zbiorowym i opanowanie umiejętności ich wykorzystania.

Treści merytoryczne: zasady racjonalnego żywienia w żywieniu zbiorowym. Odżywianie dzieci - przyczyny i skutki niedożywienia dzieci. Zasady żywienia niemowląt, dzieci, młodzieży, kobiet w ciąży i osób starszych oraz praktyczna realizacja w żywieniu zbiorowym. Prawidłowe odżywianie – współczesne spojrzenie w aspekcie zdrowia różnych grup ludności.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): zasady planowania jadłospisów w żywieniu zbiorowym oraz zasady odżywiania w różnych okresach życia;

umiejętności (potrafi): wykorzystać metody oceny jadłospisów w żywieniu zbiorowym i prawidłowo interpretować wyniki oraz zaplanować prawidłowe jadłospisy dla osób w różnych okresach życia. Potrafi współpracować w grupie przyjmując rolę lidera, ustnie zaprezentować wyniki pracy z wykorzystaniem prezentacji;

kompetencje społeczne (jest gotów do): określania wpływu żywności i żywienia na stan i funkcjonowanie organizmu człowieka, dostrzegania antyzdrowotnych postaw i przeciwdziałania im poprzez akcje promujące zdrowy styl życia.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG2, SP_P7S_WG3, SP_P7S_WG4, SP_P7S_WG6, SP_P7S_WG7, SP_P7S_WG8, SP_P7S_WG10, SP_P7S_WG11, SP_P7S_WG12, SP_P7S_WK1, SP_P7S_UW1, SP_P7S_UW3, SP_P7S_UW7, SP_P7S_UW9, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UO2, SP_P7S_UU3, SP_P7S_KO1, SP_P7S_KR3

Liczba ECTS: 3,0

11. Technologia produkcji potraw dietetycznych

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. surowcowych i technologicznych podstaw sporządzania potraw dietetycznych; przypraw i ich roli w technologii potraw dietetycznych; oceny jakości sensorycznej potraw.

Treści merytoryczne: podstawy surowcowe i technologiczne sporządzania potraw dietetycznych. Przyprawy i ich rola w technologii potraw dietetycznych. Wpływ formy surowca na jakość potraw dietetycznych. Jakość sensoryczna potraw dietetycznych.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): surowce i metody obróbki cieplnej stosowane przy sporządzaniu potraw dietetycznych oraz czynniki wpływające na jakość sensoryczną gotowych potraw;

umiejętności (potrafi): dobierać składniki, sporządzać wybrane potrawy dietetyczne oraz przeprowadzać ocenę ich jakości sensorycznej. Potrafi organizować podział pracy i współpracować z kolegami z zespołu podczas realizacji zadań, świadomie oceniać wkład własnej pracy i innych członków zespołu;

kompetencje społeczne (jest gotów do): świadomej odpowiedzialności producenta żywności za zdrowie konsumentów, krytycznej oceny posiadanej wiedzy i wie kiedy zwrócić się do ekspertów po konsultacje w celu produkcji prozdrowotnej żywności.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG4, SP_P7S_WG8, SP_P7S_WG9, SP_P7S_WK1, SP_P7S_WK3, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UO2, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KO3, SP_P7S_KR1

Liczba ECTS: 2,0

12. Profilaktyka i edukacja żywieniowa

Cel kształcenia: przekazanie pogłębionej wiedzy nt. profilaktyki i edukacji żywieniowej, metod i form przekazu wiedzy żywieniowej, postaw i zachowań żywieniowych.

Treści merytoryczne: profilaktyka niezakaźnych chorób dietozależnych. Planowanie jadłospisów w profilaktyce oraz prawidłowy dobór produktów i technik kulinarnych. Zalecenia żywieniowe dla pacjenta oraz ocena wiedzy żywieniowej przekazywanej przez media.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): cele i zadania profilaktyki i edukacji żywieniowej, metody i formy przekazu wiedzy żywieniowej;

umiejętności (potrafi): planować założenia dietetyczne oraz dobierać produkty i techniki kulinarne odpowiednio do założeń profilaktyki żywieniowej; analizować i krytycznie oceniać wiarygodność i efektywność informacji żywieniowej przekazywanej przez środki masowego przekazu oraz opracowywać materiały edukacyjne dla różnych grup ludności. Potrafi organizować pracę w zespole, współpracować z kolegami z zespołu podczas realizacji zadań i świadomie oceniać wkład własnej pracy;

kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania się kreatywnością w planowaniu żywienia w profilaktyce niezakaźnych chorób dietozależnych; aktywnego uczestnictwa w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności i krytycyzmu w wyrażaniu opinii.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG2, SP_P7S_WG3, SP_P7S_WG4, SP_P7S_WG6, SP_P7S_WG7, SP_P7S_WG8, SP_P7S_WG10, SP_P7S_WG11, SP_P7S_WG12, SP_P7S_WG13, SP_P7S_WK1, SP_P7S_UW1, SP_P7S_UW3, SP_P7S_UW4, SP_P7S_UW6, SP_P7S_UW7, SP_P7S_UW8, SP_P7S_UW9, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UK2, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UO2, SP_P7S_KK2, SP_P7S_KK3, SP_P7S_KO1, SP_P7S_KO2, SP_P7S_KO3, SP_P7S_KR3

Liczba ECTS: 3,0

13. Nadzór higieniczno-sanitarny w żywieniu zbiorowym

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. standardów sanitarnych produkcji, przetwarzania i obrotu żywnością. Zapoznanie ze strukturą organizacyjną i zadaniami Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Treści merytoryczne: podstawowe zagadnienia związane z higieną, bezpieczeństwem i jakością zdrowotną żywności w zakładach żywienia zbiorowego. Wybrane standardy sanitarne produkcji, przetwarzania i obrotu żywnością. Struktura organizacyjna i zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): zagadnienia związane z higieną, bezpieczeństwem i jakością zdrowotną żywności w zakładach żywienia zbiorowego oraz zadania Państwowej Inspekcji Sanitarnej;

umiejętności (potrafi): w oparciu o aktualną wiedzę oceniać ryzyko dla zdrowia stwarzane przez nieprzestrzeganie standardów sanitarnych produkcji, przetwarzania i obrotu żywnością, a wyniki oceny przedstawić w postaci raportu lub wystąpienia ustnego;

kompetencje społeczne (jest gotów do): świadomej odpowiedzialności zawodowej za jakość zdrowotną żywności i społecznych implikacji zdrowotnych wynikających z nieprzestrzegania standardów sanitarnych.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG5, SP_P7S_WG9, SP_P7S_WK1, SP_P7S_WK3, SP_P7S_UW2, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_UU32, SP_P7S_KK3, SP_P7S_KO3, SP_P7S_KR1

Liczba ECTS: 2,0

14. Aktywne nauczanie

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. metod aktywnego nauczania gwarantującego wysoką efektywność pracy dydaktycznej.

Treści merytoryczne: podstawowe pojęcia stosowane w metodyce nauczania. Plany i programy nauczania. Aktywizujące metody stosowane w nauczaniu. Tradycyjne i komputerowe metody kontroli i oceny wiedzy oraz umiejętności.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): zasady wejścia na rynek pracy, zastosowanie docieklivosti poznawczej;

umiejętności (potrafi): na podstawie samodoskonalenia interpretować wartości moralne, dokonywać wyborów i hierarchizować wartości, ochronić się przed negatywnym wpływem mediów;

kompetencje społeczne (jest gotów do): doskonalenia się, świadomego poszanowania zdrowia, szacunku dla dobra wspólnego jako podstawy życia społecznego, świadomego dialogu, umiejętnego słuchania innych i rozumienia ich poglądów.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG4, SP_P7S_UW9, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UO2, SP_P7S_UU1, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KO3, SP_P7S_KR2

Liczba ECTS: 2,0

15. Dietetyka

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy nt. podstawowych diet leczniczych i ich zastosowania w leczeniu wybranych stanów chorobowych. Nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania zaleceń żywieniowych dla pacjenta

Treści merytoryczne: cele i zadania żywienia dietetycznego. Rodzaje diet leczniczych. Dieta łatwo strawna. Diety z modyfikacją konsystencji. Dieta z ograniczeniem tłuszczu. Dieta bogatoresztkowa. Dieta bogatobiałkowa. Dieta niskobiałkowa. Diety ubogoenergetyczne. Żywnienie w chorobie nowotworowej. Dieta z kontrolowaną zawartością tłuszczu i cholesterolu. Dieta z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych. Żywnienie w dnie moczanowej i kamicy nerkowej. Żywnienie w niedowadze i wyniszczeniu. Dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie. Żywnienie dojelitowe i pozajelitowe.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): charakterystykę i zastosowanie podstawowych diet leczniczych;

umiejętności (potrafi): na podstawie aktualnej wiedzy zaplanować dietoterapię i dobrać produkty odpowiednio do założeń diety leczniczej oraz opracować i przedstawić zalecenia żywieniowe dla pacjenta;

kompetencje społeczne (jest gotów do): odpowiedniego określenia priorytetów diety leczniczej i wykazania kreatywności w jej planowaniu. Jest gotów do zorientowania na potrzeby pacjenta oraz wykazania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie oraz świadomości potrzeby doksztalcenia i samodoskonalenia przez całe życie.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG2, SP_P7S_WG3, SP_P7S_WG4, SP_P7S_WG6, SP_P7S_WG7, SP_P7S_WG8, SP_P7S_WG10, SP_P7S_WG11, SP_P7S_WG12, SP_P7S_WG13, SP_P7S_UW1, SP_P7S_UW3, SP_P7S_UW5, SP_P7S_UW6, SP_P7S_UW7, SP_P7S_UW8, SP_P7S_UW9, SP_P7S_UK2, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_UU3, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KK3, SP_P7S_KO2, SP_P7S_KO3, SP_P7S_KR1

Liczba ECTS: 6,0

16. Poradnictwo dietetyczne

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy w zakresie udzielania kompetentnych porad dietetycznych i planowania żywienia dla pacjentów w różnych okresach rozwoju chorób układu kostno-stawowego, układu pokarmowego, w niedokrwistości, tarczycy, depresji. Nabycie umiejętności rozumienia leczenia dietetycznego, planowania dietoterapii, prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta.

Treści merytoryczne: rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Model poradnictwa dietetycznego. Żywnienie w chorobach układu kostno-stawowego. Żywnienie w niedokrwistości. Żywnienie w wybranych chorobach układu pokarmowego. Żywnienie w chorobach tarczycy. Żywnienie w depresji.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): zasady prowadzenia kompleksowej porady dietetycznej pacjenta oraz zastosowanie dietoterapii w leczeniu wybranych chorób;

umiejętności (potrafi): ocenić metodami antropometrycznymi stan odżywienia pacjenta; na podstawie aktualnej wiedzy opracować, przekazać i promować zalecenia dietetyczne dla pacjenta stosowne do indywidualnych jego potrzeb i możliwości;

kompetencje społeczne (jest gotów do): odpowiedniego określenia priorytetów diety leczniczej i wykazania kreatywności w jej planowaniu. Jest gotów do zorientowania się na potrzeby pacjenta oraz wykazania troski i odpowiedzialności za jego zdrowie. Jest gotów do aktywnego uczestnictwa w dyskusji i zachowania otwartości na poglądy innych osób oraz ostrożności w wyrażaniu krytycznych opinii.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_WG2, SP_P7S_WG3, SP_P7S_WG4, SP_P7S_WG6, SP_P7S_WG7, SP_P7S_WG8, SP_P7S_WG10, SP_P7S_WG11, SP_P7S_WG12, SP_P7S_WG13, SP_P7S_WK2, SP_P7S_UW1, SP_P7S_UW3, SP_P7S_UW4, SP_P7S_UW5, SP_P7S_UW6, SP_P7S_UW7, SP_P7S_UW8, SP_P7S_UW9, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UK2, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_UU3, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KK3, SP_P7S_KO1, SP_P7S_KO2, SP_P7S_KO3, SP_P7S_KR2, SP_P7S_KR3

Liczba ECTS: 2,0

17. Seminarium

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności analizy wyników badań i ich interpretacji oraz tworzenia pracy końcowej atrakcyjnej merytorycznie, wizualnie i poprawnej językowo. Rozwijanie umiejętności prawidłowego korzystania z różnych źródeł wiedzy oraz poszanowania praw ich twórców. Rozwijanie umiejętności korzystania z komputerowych technik edycji tekstu. Kształtowanie kreatywności, samodyscypliny oraz umiejętności pracy w grupie.

Treści merytoryczne: cele i zadania oraz zasady pisania pracy końcowej. Zasady wyszukiwania w dostępnych źródłach informacji naukowej związanej z tematem pracy końcowej.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): metody i zasady dobrych obyczajów w nauce oraz stosowania prawa autorskiego; zasady wyszukiwania w dostępnych źródłach informacji naukowych z zakresu dietetyki i zdrowia publicznego;

umiejętności (potrafi): wyszukać w dostępnych źródłach naukowych, w tym obcojęzycznych, aktualne, oparte na faktach informacje związane z tematem pracy końcowej. Potrafi twórczo analizować, interpretować i opracowywać wyniki badań innych autorów lub własnych w formie raportu pisemnego i przedstawić je ustnie;

kompetencje społeczne (jest gotów do): dokształcania i samodoskonalenia; aktywnego uczestnictwa w dyskusji i procesie oceniania innych; postępowania zgodnie z zasadami etyki w zakresie poszanowania praw autorskich; pracy w grupie, pełniąc różne funkcje.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_UW9, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_UU3; SP_P7S_KK1, SP_P7S_KK2, SP_P7S_KR1

Liczba ECTS: 2,0

18. Konwersatorium

Cel kształcenia: poszerzenie specjalistycznej wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. Dalsze rozwijanie umiejętności twórczej analizy wyników badań i ich interpretacji oraz prowadzenia merytorycznej dyskusji.

Treści merytoryczne: analiza specjalistycznych tekstów naukowych z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. Dyskusja nt aktualnych problemów z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.

Efekty uczenia się:

wiedza (zna i rozumie): zasady dobrych obyczajów w nauce oraz stosowania prawa autorskiego; zasady wyszukiwania w dostępnych źródłach (podręczniki, czasopisma branżowe i naukowe, Internet, itp. – również obcojęzyczne) informacji związanych z tematem pracy końcowej;

umiejętności (potrafi): wyszukiwać, twórczo analizować i podsumowywać wiedzę z dostępnych aktualnych źródeł (podręczniki, czasopisma branżowe i naukowe, Internet, itp. – również materiały obcojęzyczne); Podejmować dyskusję nt. aktualnych problemów z zakresu żywienia człowieka i dietetyki;

kompetencje społeczne (jest gotów do): rozumienia potrzeby uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych i społecznych; aktywnego uczestnictwa w dyskusji z zachowaniem otwartości na poglądy innych osób.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_UW9, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU3, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KK2, SP_P7S_KR1

Liczba ECTS: 2,0

19. Praca końcowa

Cel kształcenia: poszerzenie wiedzy z zakresu żywienia człowieka i dietetyki. Rozwijanie umiejętności analizy wyników badań i ich interpretacji oraz tworzenia dzieła atrakcyjnego merytorycznie i wizualnie oraz poprawnego językowo. Rozwijanie umiejętności korzystania z komputerowych technik edycji tekstu. Utrwalenie nawyku prawidłowego korzystania z różnych źródeł wiedzy oraz poszanowania praw ich twórców.

Treści merytoryczne: konsultuje z opiekunem pracy nt. tematu i planu pracy, wykazu piśmiennictwa, treści przygotowanej pracy i jej wniosków.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady dobrych obyczajów w nauce oraz stosowania prawa autorskiego; zasady wyszukiwania w dostępnych źródłach (podręczniki, czasopisma branżowe i naukowe, Internet, itp. – również obcojęzyczne) informacji związanych z tematem pracy końcowej.

Umiejętności (potrafi): Wyszukiwać, twórczo analizować i podsumowywać aktualną wiedzę z dostępnych źródeł (podręczniki, czasopisma branżowe i naukowe, Internet, itp. – również materiały obcojęzyczne); podejmować dyskusję nt. aktualnych problemów z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozumienia potrzeby uczenia się przez całe życie oraz podnoszenia kompetencji zawodowych, osobistych i społecznych; aktywnego uczestnictwa w dyskusji z zachowaniem otwartości na poglądy innych osób.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_UW9, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU3, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KK2, SP_P7S_KR1

Liczba ECTS: 10,0

PLAN STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

Nazwa studiów podyplomowych: **Żywność człowieka i dietetyka**

Wymiar kształcenia (sem.): **trzy semestry**

Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji podyplomowych: **60**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Rodzaj i wymiar zajęć dydaktycznych				Forma zaliczenia przedmiotu/sposób weryfikacji efektów uczenia się	Punkty ECTS
		Wykłady (godz.)	Ćwiczenia (godz.)	Zajęcia teoretyczne (godz.)	Zajęcia praktyczne (godz.)		
Semestr I							
1	Podstawy żywienia człowieka	30	24	30	24	Egzamin	6
2	Podstawy fizjologii żywienia człowieka	8	0	8	0	Zaliczenie	2
3	Podstawy technologii gastronomicznej	10	0	10	0	Zaliczenie	2
4	Mikrobiologiczne aspekty higieny żywności	6	0	6	0	Zaliczenie	2
5	Podstawy towaroznawstwa żywności	10	0	10	0	Zaliczenie	2
6	Zagrożenia higieniczno-toksykologiczne w żywieniu	6	0	6	0	Zaliczenie	2
7	Psychologia żywienia	10	0	10	0	Zaliczenie	2
8	Metody informacyjno-komunikacyjne w nauczaniu	5	5	5	5	Zaliczenie	2
Semestr II							
9	Żywność człowieka	30	16	30	16	Egzamin	6
10	Żywność zbiorowe	15	15	15	15	Zaliczenie	3
11	Technologia produkcji potraw dietetycznych	5	5	5	5	Zaliczenie	2
12	Profilaktyka i edukacja żywieniowa	16	12	16	12	Zaliczenie	3
13	Nadzór higieniczno-sanitarny w żywieniu zbiorowym	6	0	6	0	Zaliczenie	2
14	Aktywne nauczanie	4	4	4	4	Zaliczenie	2
Semestr III							
15	Dietetyka	38	30	38	30	Egzamin	6
16	Poradnictwo dietetyczne	10	0	10	0	Zaliczenie	2
17	Seminarium	0	20	0	20	Zaliczenie na ocenę	2
18	Konwersatorium	0	10	0	10	Zaliczenie na ocenę	2
19	Praca końcowa	0	0	0	0	Zaliczenie na ocenę	10
Łączna liczba godzin		209	141	209	141	Łączna liczba punktów ECTS	60
		350		350			

Okres zaliczeniowy na studiach podyplomowych: **semestr**