

Efekty uczenia się dla studiów podyplomowych: „Żywność 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	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	pojęcia i terminy stosowane w nauce o żywieniu człowieka; rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka i wskazuje skutki ich niedoborów lub nadmiarów; zasady racjonalnego odżywiania i wskazuje skutki błędów w odżywianiu; metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia
		SP_P7S_WG2	procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka, szczególnie w obszarze układu pokarmowego; kontrolę nerwową, hormonalną, enzymatyczną przemian zachodzących w układzie pokarmowym; wpływ sposobu żywienia na funkcjonowanie organizmu
		SP_P7S_WG3	strukturę i podstawowe zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego; przebieg procesu technologicznego produkcji potraw z uwzględnieniem etapów obróbki wstępnej oraz metod obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii; zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu technologicznego kształtujące wartość odżywczą, cechy organoleptyczne oraz bezpieczeństwo mikrobiologiczne potraw
		SP_P7S_WG4	rolę i znaczenie składników mleka w diecie; kierunki przetwórstwa mleka; wybrane procesy technologiczne produkcji wyrobów mleczarskich
		SP_P7S_WG5	ogólną wiedzę odnośnie jakości żywności pochodzenia roślinnego i wskazuje na czynniki kształtujące jej jakość (surowiec, technologia, przechowywanie); wybrane procesy technologiczne stosowane w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego

		SP_P7S_WG6	rolę metod biologicznych w produkcji żywności; potrzebę stosowania biokatalizatorów jako alternatywy metod chemicznych; znaczenie biokonwersji składników żywności
		SP_P7S_WG7	podstawy przetwórstwa mięsa; potrzebę doskonalenia składu produktów mięsnych; trendy w przetwórstwie oraz nowoczesne techniki
		SP_P7S_WG8	źródła substancji toksycznych przenikających do żywności z różnych źródeł oraz sposoby zapobiegania ich występowaniu oraz ograniczenia negatywnego wpływu na organizm człowieka; potrzebę stosowania regulacji prawnych w odniesieniu do ryzyka gromadzenia się substancji obcych w żywności a także sposoby zapewnienia prawidłowych warunków higienicznych w procesie żywienia człowieka
		SP_P7S_WG9	drobnoustroje występujące w żywności, ich charakterystykę i wpływ na jakość mikrobiologiczną żywności; cele i zadania higieny żywności, podstawowe metody wykorzystywane w mikrobiologicznej analizie żywności i stanu higieniczno-sanitarnego zakładu spożywczego; potrzebę zastosowania drobnoustrojów probiotycznych w żywieniu człowieka
		SP_P7S_WG10	strukturę spożycia żywności; żywieniowe zagrożenia w Polsce i na świecie; wskaźniki charakteryzujące wartość odżywczą; zagrożenia wynikające z niewłaściwego stosowania suplementów diety; zasady etykietowania żywności, czynniki decydujące o efektywności wzbogacania żywności, zalety i wady wybranych diet niekonwencjonalnych, zalecenia żywieniowe i rozumie cele żywieniowe w profilaktyce niezakaźnych chorób dietozależnych
		SP_P7S_WG11	pojęcie edukacji żywieniowej i jej miejsce w edukacji zdrowotnej oraz promocji zdrowia; formy, metody i techniki edukacji żywieniowej; uwarunkowania zachowań żywieniowych różnych grup populacyjnych; rolę edukacji w kształtowaniu zachowań żywieniowych i zdrowia
		SP_P7S_WG12	cele i zadania żywienia dietetycznego, podstawowe diety lecznicze, ich charakterystykę i zastosowanie w leczeniu chorób; potrzebę dostosowania diety pacjenta do jego stanu zdrowia
		SP_P7S_WG13	zasady organizacji żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego; zasady racjonalnego odżywiania oraz modelowe racje pokarmowe w realizacji żywienia zbiorowego; zalecenia żywieniowe i zasady planowania jadłospisów w żywieniu osób w różnych okresach życia; zasady organizacji rynku usług cateringowych; znaczenie cateringu dietetycznego w realizacji zaleceń żywieniowych i dietetycznych
P7S_WK	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	strukturę organizacyjną nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce; aktualny stan prawny w tym zakresie
		SP_P7S_WK2	sposoby tworzenia i adaptacji nowoczesnych narzędzi elektronicznych do celów edukacyjnych; konieczność poszanowania praw własności intelektualnej przy tworzeniu własnych zasobów elektronicznych
		SP_P7S_WK3	zasady dobrych obyczajów w nauce oraz stosowania prawa autorskiego; zasady wyszukiwania w dostępnych źródłach informacji naukowej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki

		SP_P7S_WK4	proces tworzenia mikroprzedsiębiorstwa w Polsce, w tym proces samozatrudnienia; zasady prowadzenia działalności gospodarczej
UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi			
P7S_UW	<p>wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez:</p> <ul style="list-style-type: none"> - właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji, - dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, - przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi; <p>formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami badawczymi</p>	SP_P7S_UW1	wyznaczyć rekomendowane spożycie energii i podstawowych składników pokarmowych; wyznaczyć wartość energetyczną żywności; oszacować wartość energetyczną i odżywczą jadłospisu; ocenić sposób żywienia, wskazać błędy w odżywianiu i przewidywać ich skutki dla zdrowia; ułożyć prawidłowy jadłospis dla zdrowej osoby dorosłej
		SP_P7S_UW2	umiejętnie interpretować procesy fizjologiczne człowieka w stanie zdrowia; prawidłowo określać podstawowe wielkości fizjologiczne; korzystać ze zdobytych wiadomości oraz stosować je i łączyć z innymi w przyszłej pracy zawodowej
		SP_P7S_UW3	potrafi wskazać właściwy sposób przygotowania potraw, pozwalający na uzyskanie ich optymalnej wartości odżywczej i jakości sensorycznej oraz bezpieczeństwa
		SP_P7S_UW4	określić cechy składników mleka i/lub produktów mleczarskich potrzebne w celu uzyskania określonych cech funkcjonalnych produktów końcowych z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych pacjenta
		SP_P7S_UW5	klasyfikować grupy produktów pod względem jakości technologicznej i żywieniowej, określić parametry technologiczne wpływające na wartość odżywczą żywności pochodzenia roślinnego
		SP_P7S_UW6	potrafi wskazać korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z zastosowania procesów biotechnologicznych w produkcji żywności
		SP_P7S_UW7	rozdzielić poszczególne grupy technologiczne produktów mięsnych wskazać najważniejsze operacje jednostkowe w produkcji przetworów mięsnych oraz aktualne trendy w przetwórstwie mięsa
		SP_P7S_UW8	ocenić ryzyko zagrożenia zanieczyszczeniem żywności, zidentyfikować i oznaczyć substancje obce występujące w produktach spożywczych oraz oszacować pobranie związków toksycznych z całodziennych racji pokarmowych w celu oceny bezpieczeństwa konsumentów
		SP_P7S_UW9	korzystać z obowiązujących aktów prawnych związanych z mikrobiologiczną oceną jakości żywności oraz dobrać właściwe metody mikrobiologicznej analizy żywności i stanu higieniczno-sanitarnego zakładu spożywczego
		SP_P7S_UW10	wskazać zadania i uprawnienia Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz zakres urzędowej kontroli żywności
		SP_P7S_UW11	wskazać błędy w sposobie żywienia pacjenta i sposób ich eliminacji; zaplanować żywienie zgodnie z założeniami profilaktyki niezakaźnych chorób dietozależnych i indywidualnymi potrzebami pacjenta
		SP_P7S_UW12	zastosować odpowiednie metody, techniki i środki służące edukacji żywieniowej; projektować i realizować projekty edukacji żywieniowej dostosowanej do potrzeb różnych grup populacyjnych; opracowywać materiały edukacyjne dla różnych grup populacyjnych; oceniać efekty edukacji żywieniowej; analizować i krytycznie oceniać wiarygodność informacji żywieniowej przekazywanej przez środki masowego przekazu; w sposób

			praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej
		SP_P7S_UW13	tworzyć/dobierać narzędzia elektroniczne i kreować sytuacje informacyjno-edukacyjne, służące popularyzacji wiedzy żywieniowej
		SP_P7S_UW14	wyszukać w dostępnych źródłach i w różnych formach informacje związane z tematyką żywienia i dietetyki
		SP_P7S_UW15	ocenić sposób żywienia pacjenta, dostosować żywienie do szczególnych wymagań organizmu kobiet w ciąży i okresie karmienia lub osób o dużej aktywności fizycznej, opracować zalecenia dietetyczne stosownie do indywidualnych potrzeb pacjenta, zaplanować dietoterapię i dobrać produkty odpowiednio do założeń diety leczniczej oraz uwarunkowań etnicznych i kulturowych
		SP_P7S_UW16	zaplanować żywienie, dobrać produkty oraz techniki kulinarne w żywieniu zbiorowym osób różnych grup populacyjnych; zastosować metody oceny żywienia i jadłospisów w żywieniu zbiorowym i interpretować wyniki; zaplanować usługę cateringową i sposób jej realizacji w gastronomii, poradnictwie żywieniowym, dietetycznym i edukacji żywieniowo-dietetycznej; pracować w zespole
		SP_P7S_UW17	samodzielnie poprowadzić własne mikroprzedsiębiorstwo
P7S_UK	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	na poziomie zaawansowanym stosować terminologię specjalistyczną, prowadzić dyskusję i poprawnie komunikować się w tematach dotyczących kluczowych obszarów z zakresu żywienia człowieka, fizjologii żywienia, profilaktyki żywieniowej, edukacji żywieniowej i dietetyki, a także z zakresu zagrożeń higieniczno-toksykologicznych i mikrobiologicznych oraz nadzoru higieniczno-sanitarnego w żywieniu zbiorowym
P7S_UO	kierować pracą zespołu; współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach	SP_P7S_UO1	planować zadania i uczestniczyć w pracach zespołowych w zakresie planowania, dokumentowania i wdrażania projektów z zakresu profilaktyki żywieniowej
		SP_P7S_UO2	inicjować i organizować współpracę z różnymi podmiotami w środowisku społecznym w projektowaniu i realizowaniu działań edukacyjnych
P7S_UU	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie	SP_P7S_UU1	wyznaczać i realizować kierunki rozwoju osobistego i samokształcenia w zakresie żywienia człowieka i dietetyki
		SP_P7S_UU2	motywować innych do osobistego rozwoju w zakresie samodoskonalenia i doskonalenia wszystkich aspektów żywienia człowieka i dietetyki
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do			
P7S_KK	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści; uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	SP_P7S_KK1	świadomej oceny wpływu żywności i żywienia na stan i funkcjonowanie organizmu człowieka; stałego dokształcania się oraz jest świadomy własnych ograniczeń
		SP_P7S_KK2	oceny żywności produkowanej z zastosowaniem procesów biotechnologicznych pod względem ich jakości odżywczej i dokonywania świadomych wyborów

P7S_KO	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego; inicjowania działania na rzecz interesu publicznego; myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	SP_P7S_KO1	odpowiedzialnego przekazywania rzetelnej wiedzy dotyczącej sporządzania potraw w zależności od indywidualnych potrzeb pacjenta
		SP_P7S_KO2	postępowania zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej i dokształcania się w zakresie wymagań dotyczących jakości mikrobiologicznej żywności
		SP_P7S_KO3	odpowiedzialnego prowadzenia działalności w obszarze żywnościowym
		SP_P7S_KO4	motywowania pacjenta do zmiany zachowań żywieniowych w sposób wykazujący troskę o jego zdrowie
		SP_P7S_KO5	planowania żywienia w żywieniu zbiorowym ze świadomością roli żywności i żywienia w rozwoju fizycznym i zachowaniu zdrowia; stosowania dobrych praktyk żywieniowych w usługach cateringowych; działania w sposób przedsiębiorczy.
		SP_P7S_KO6	motywowania pacjenta w kierunku dokonywania wyborów żywieniowych opartych na wiarygodnych danych
P7S_KR	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	wykorzystania wiedzy z zakresu podstaw procesów fizjologicznych organizmu do planowania zaleceń żywieniowych w zachowaniu homeostazy organizmu
		SP_P7S_KR2	wskazywania produktów pochodzenia roślinnego charakteryzujących się wysoką wartością odżywczą oraz do określania procesów technologicznych determinujących jej jakość
		SP_P7S_KR3	oceny produktów mięsnych pod względem ich jakości odżywczej i dokonywania świadomych wyborów
		SP_P7S_KR4	ciągłego uzupełniania własnej wiedzy oraz ma świadomość potrzeby zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej produktów spożywczych na różnych etapach łańcucha żywnościowego
		SP_P7S_KR5	nauczania treści z zakresu edukacji żywieniowej; inicjowania i organizowania współpracy z różnymi podmiotami w środowisku społecznym w projektowaniu i realizowaniu działań edukacyjnych; systematycznej krytycznej oceny odbieranych treści i własnej pracy
		SP_P7S_KR6	korzystania z nowoczesnych narzędzi w swojej pracy, a także do rozwijania własnej aktywności i samodzielności poznawczej
		SP_P7S_KR7	postępowania zgodnie z zasadami etyki w zakresie poszanowania praw autorskich
		SP_P7S_KR8	postępowania zgodnie z zasadami dobrej praktyki dietetycznej
		SP_P7S_KR9	podejmowania wyzwań zawodowych i działania w sposób przedsiębiorczy

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) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 – 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji oraz Rozporządzenia MEN z dnia 13 kwietnia 2016 r. w sprawie charakterystyk 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 dla studiów podyplomowych: SP_P7S – studia podyplomowe, poziom 7 – Polskiej Ramy Kwalifikacji,

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: „Żywność człowieka i dietetyka”

Wymiar kształcenia (sem.): 3 semestry

CHARAKTERYSTYKA TREŚCI KSZTAŁCENIA

1. Podstawy żywienia człowieka

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie z pojęciami i terminami stosowanymi w nauce o żywieniu człowieka. Przekazanie wiedzy na temat wartości energetycznej i odżywczej żywności oraz bilansie energii organizmu człowieka. Przekazanie wiedzy na temat składników odżywczych, ich roli w organizmie człowieka i konsekwencjach wynikających z nadmiaru lub niedoboru. Dostarczenie wiedzy na temat norm żywienia i ich zastosowania w ocenie żywienia na poziomie indywidualnym i populacyjnym. Dostarczenie wiedzy na temat zasad prawidłowego odżywiania się. Zdobycie umiejętności wyznaczania wartości energetycznej żywności i rekomendowanego spożycia energii oraz oszacowywania wartości energetycznej i odżywczej jadłospisu. Zdobycie umiejętności oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): pojęcia i terminy stosowane w nauce o żywieniu człowieka; rolę składników pokarmowych w organizmie człowieka i wskazuje skutki ich niedoborów lub nadmiarów; zasady racjonalnego odżywiania i wskazuje skutki błędów w odżywianiu; metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.

Umiejętności (słuchacz potrafi): wyznaczyć rekomendowane spożycie energii i podstawowych składników pokarmowych; wyznaczyć wartość energetyczną żywności; oszacować wartość energetyczną i odżywczą jadłospisu; ocenić sposób żywienia, wskazać błędy w odżywianiu i przewidywać ich skutki dla zdrowia; ułożyć prawidłowy jadłospis dla zdrowej osoby dorosłej.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): świadomej oceny wpływu żywności i żywienia na stan i funkcjonowanie organizmu człowieka; stałego dokształcania się oraz jest świadomy własnych ograniczeń.

Symbolne efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG1, SP_P7S_UW1, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KO3, SP_P7S_KO6, SP_P7S_KR4.

Liczba ECTS: 5,0.

2. Podstawy fizjologii żywienia

Cel kształcenia i treści merytoryczne: nabycie wiedzy z zakresu fizjologii żywienia, funkcjonowania układu pokarmowego; procesami trawienia, wchłaniania i wydalania składników żywności. Poznanie struktur i czynników odpowiedzialnych za regulację łaknienia. Charakterystyka centralnych i obwodowych (neurohormonalnych) regulatorów łaknienia.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka, szczególnie w obszarze układu pokarmowego; kontrolę nerwową, hormonalną, enzymatyczną przemian zachodzących w układzie pokarmowym, wpływ sposobu żywienia na funkcjonowanie organizmu.

Umiejętności (słuchacz potrafi): umiejętnie interpretować procesy fizjologiczne człowieka w stanie zdrowia, prawidłowo określać podstawowe wielkości fizjologiczne, korzystać ze zdobytych wiadomości oraz stosować je i łączyć z innymi w przyszłej pracy zawodowej.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): wykorzystania wiedzy z zakresu podstaw procesów fizjologicznych organizmu do planowania zaleceń żywieniowych w zachowaniu homeostazy organizmu

Symbolne efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG2, SP_P7S_WK3, SP_P7S_UW2, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_KK1, SP_P7S_KO4, SP_P7S_KR1.

Liczba ECTS: 2,0.

3. Podstawy technologii gastronomicznej

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie ze strukturą i funkcjonowaniem zakładu gastronomicznego w kontekście zagrożeń dla bezpieczeństwa oraz jakości wytwarzanych potraw. Przekazanie wiedzy na temat

procesu produkcji potraw z surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz prawidłowego doboru parametrów procesu technologicznego w celu otrzymania potraw o oczekiwanej jakości.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): strukturę i podstawowe zasady funkcjonowania zakładu gastronomicznego; przebieg procesu technologicznego produkcji potraw z uwzględnieniem etapów obróbki wstępnej oraz metod obróbki cieplnej stosowanych w gastronomii; zmiany zachodzące w surowcach podczas procesu technologicznego kształtujące wartość odżywczą, cechy organoleptyczne oraz bezpieczeństwo mikrobiologiczne potraw.

Umiejętności (słuchacz potrafi): wskazać właściwy sposób przygotowania potraw, pozwalający na uzyskanie ich optymalnej wartości odżywczej i jakości sensorycznej oraz bezpieczeństwa.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): odpowiedzialnego przekazywania rzetelnej wiedzy dotyczącej sporządzania potraw w zależności od indywidualnych potrzeb pacjenta.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG3, SP_P7S_WK1, SP_P7S_UW3, SP_P7S_UW5, SP_P7S_UW7, SP_P7S_UW9, SP_P7S_UO1, SP_P7S_KO1.

Liczba ECTS: 1,0.

4. Postępy w przemyśle spożywczym - technologia mleczarstwa

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie z rolą mleka i jego składników w diecie; przyczynami nietolerancji laktozy, alergiami na składniki mleka, właściwościami prozdrowotnymi składników mleka; postępowaniem techniczno-technologicznym w przetwórstwie mleka; rolą produktów mleczarskich w gastronomii; oceną sensoryczną produktów mleczarskich.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): rolę i znaczenie składników mleka w diecie; kierunki przetwórstwa mleka; wybrane procesy technologiczne produkcji wyrobów mleczarskich.

Umiejętności (słuchacz potrafi): określić cechy składników mleka i/lub produktów mleczarskich potrzebne w celu uzyskania określonych cech funkcjonalnych produktów końcowych z uwzględnieniem potrzeb żywieniowych pacjenta.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): motywowania pacjenta w kierunku dokonywania wyborów żywieniowych opartych na wiarygodnych danych.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG4, SP_P7S_WK1, SP_P7S_UW4, SP_P7S_KO6, SP_P7S_KR4.

Liczba ECTS: 0,5.

5. Postępy w przemyśle spożywczym – technologia produktów pochodzenia roślinnego

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie z klasyfikacją żywności pochodzenia roślinnego w aspekcie żywieniowym i technologicznym. Przedstawienie charakterystyki fizykochemicznej i żywieniowej grup żywności pochodzenia roślinnego: tłuszcze roślinne, produkty owocowe i warzywne, produkty zbożowe, produkty cukiernicze. Przekazanie wiedzy na temat wpływu wybranych procesów technologicznych na wartość odżywczą produktów pochodzenia roślinnego. Nabycie umiejętności wskazywania produktów pochodzenia roślinnego charakteryzujących się wysoką wartością odżywczą.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): ogólną wiedzę odnośnie jakości żywności pochodzenia roślinnego i wskazuje na czynniki kształtujące jej jakość (surowiec, technologia, przechowywanie); wybrane procesy technologiczne stosowane w przetwórstwie surowców pochodzenia roślinnego.

Umiejętności (słuchacz potrafi): klasyfikować grupy produktów pod względem jakości technologicznej i żywieniowej; określić parametry technologiczne wpływające na wartość odżywczą żywności pochodzenia roślinnego.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): wskazywania produktów pochodzenia roślinnego charakteryzujących się wysoką wartością odżywczą oraz do określania procesów technologicznych determinujących ich jakość.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG5, SP_P7S_UW5, SP_P7S_KR2, SP_P7S_KR4.

Liczba ECTS: 0,5.

6. Postępy w przemyśle spożywczym – biotechnologia żywności

Cele kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie z procesami biotechnologicznymi w produkcji żywności, w tym fermentacją, biokatalizą, biotransformacją w otrzymywaniu żywności tradycyjnej, funkcjonalnej i prozdrowotnej. Przekazanie wiedzy na temat metod biologicznego utrwalania żywności, kształtowania jakości produktów regionalnych oraz znaczenia nanotechnologii i GMO w produkcji żywności.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): rolę metod biologicznych w produkcji żywności; potrzebę stosowania biokatalizatorów jako alternatywy metod chemicznych; znaczenie biokonwersji składników żywności.

Umiejętności (słuchacz potrafi): wskazać korzyści i zagrożenia dla zdrowia konsumenta wynikające z zastosowania procesów biotechnologicznych w produkcji żywności.

Kompetencje (słuchacz jest gotów do): oceny żywności produkowanej z zastosowaniem procesów biotechnologicznych pod względem ich jakości odżywczej i dokonywania świadomych wyborów.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG6, SP_P7S_UW6, SP_P7S_KK2, SP_P7S_KR4.

Liczba ECTS: 0,5.

7. Postępy w przemyśle spożywczym – technologia mięsa

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie z wielkością spożycia mięsa w Polsce, grupami technologicznymi produktów mięsnych oraz podstawowymi operacjami jednostkowymi wykorzystywanymi w przetwórstwie mięsa. Przekazanie wiedzy na temat mięsa i produktów mięsnych o zwiększonych walorach zdrowotnych, przekąsek mięsnych, produktów z „czystą etykietą”. Zapoznanie z tematyką dotyczącą mięsa z próbki, analogów mięsa oraz wykorzystaniem owadów w produktach spożywczych. Innowacyjne techniki w przetwórstwie mięsa – wykorzystanie komputerowej analizy obrazu i wysokich ciśnień.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): podstawy przetwórstwa mięsa; potrzebę doskonalenia składu produktów mięsnych; trendy w przetwórstwie oraz nowoczesne techniki.

Umiejętności (słuchacz potrafi): rozróżnić poszczególne grupy technologiczne produktów mięsnych; wskazać najważniejsze operacje jednostkowe w produkcji przetworów mięsnych oraz aktualne trendy w przetwórstwie mięsa.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): oceny produktów mięsnych pod względem ich jakości odżywczej i dokonywania świadomych wyborów.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG7, SP_P7S_UW7, SP_P7S_KR3, SP_P7S_KR4.

Liczba ECTS: 0,5.

8. Zagrożenia higieniczno-toksykologiczne w żywieniu

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie z różnymi rodzajami zagrożeń higieniczno-toksykologicznych występującymi na poszczególnych etapach procesu żywienia oraz działaniami zmierzającymi do zapobieganiu im i eliminowaniu. Ocena ryzyka w odniesieniu do naturalnych substancji toksycznych oraz składników powstających podczas przetwarzania i przechowywania żywności a także chemicznych, biologicznych i fizycznych zanieczyszczeń żywności oraz substancji dodatkowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): źródła substancji toksycznych przenikających do żywności z różnych źródeł oraz sposoby zapobiegania ich występowaniu oraz ograniczania negatywnego wpływu na organizm człowieka; potrzebę stosowania regulacji prawnych w odniesieniu do ryzyka gromadzenia się substancji obcych w żywności a także sposoby zapewnienia prawidłowych warunków higienicznych w procesie żywienia człowieka.

Umiejętności (słuchacz potrafi): ocenić ryzyko zagrożenia zanieczyszczeniem żywności; zidentyfikować i oznaczyć substancje obce występujące w produktach spożywczych; oszacować pobranie związków toksycznych z całodziennych racji pokarmowych w celu oceny bezpieczeństwa konsumentów.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): ciągłego uzupełniania własnej wiedzy oraz ma świadomość potrzeby zapewnienia odpowiedniej jakości zdrowotnej produktów spożywczych na różnych etapach łańcucha żywnościowego.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG8, SP_P7S_WK1, SP_P7S_UW8, SP_P7S_UW10, SP_P7S_UK1, SP_P7S_KR4.

Liczba ECTS: 0,5.

9. Mikrobiologiczne aspekty higieny żywności

Cel kształcenia i treści merytoryczne: przekazanie wiedzy o drobnoustrojach występujących w żywności. Przedstawienie źródeł zanieczyszczeń mikrobiologicznych żywności. Zapoznanie z mikrobiologicznymi kryteriami bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i higieny procesów produkcyjnych. Zapoznanie z metodami określania stanu higieniczno-sanitarnego zakładu przemysłu spożywczego oraz wskaźników higieny żywności. Zapoznanie z dobrą praktyką higieniczną. Wprowadzenie do tematu probiotyków, prebiotyków, synbiotyki i postbiotyki w żywieniu człowieka.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): drobnoustroje występujące w żywności, ich charakterystykę i wpływ na jakość mikrobiologiczną żywności; cele i zadania higieny żywności; podstawowe metody wykorzystywane w mikrobiologicznej analizie żywności i stanu higieniczno-sanitarnego zakładu spożywczego; potrzebę zastosowania drobnoustrojów probiotycznych w żywieniu człowieka.

Umiejętności (słuchacz potrafi): korzystać z obowiązujących aktów prawnych związanych z mikrobiologiczną oceną jakości żywności; dobrać właściwe metody mikrobiologicznej analizy żywności i stanu higieniczno-sanitarnego zakładu spożywczego.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): postępowania zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej i dokształcania się w zakresie wymagań dotyczących jakości mikrobiologicznej żywności.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG9, SP_P7S_WK1, SP_P7S_UW9, SP_P7S_UK1, SP_P7S_KO2.

Liczba ECTS: 0,5.

10. Nadzór higieniczno-sanitarny w żywieniu zbiorowym

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie ze strukturą organizacyjną nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce, aktualnym stanem prawnym, zadaniami i uprawnieniami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, urzędową kontrolą żywności, obowiązkami i odpowiedzialnością producentów/podmiotów działających w obszarze żywnościowym.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): strukturę organizacyjną nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w Polsce; aktualny stan prawny w tym zakresie.

Umiejętności (słuchacz potrafi): wskazać zadania i uprawnienia Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz zakres urzędowej kontroli żywności.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): odpowiedzialnego prowadzenia działalności w obszarze żywnościowym.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WK1, SP_P7S_UW10, SP_P7S_KO3.

Liczba ECTS: 0,5.

11. Żywnienie i profilaktyka żywieniowa

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie ze strukturą spożycia żywności i żywieniowymi zagrożeniami zdrowia w Polsce i na świecie, wskaźnikami wartości odżywczej żywności, zasadami etykietowania żywności, celami wzbogacania żywności i stosowania suplementów diety, zasadami profilaktyki żywieniowej niezakaźnych chorób dietozależnych. Przekazanie wiedzy na temat dodatków

do żywności, substancji zanieczyszczających i antyodżywczych, wegetarianizmu i diet niekonwencjonalnych. Nabycie umiejętności planowania żywienia, prawidłowego doboru produktów i stosowania technik kulinarnych z uwzględnieniem zasad profilaktyki żywieniowej niezakaźnych chorób dietozależnych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): strukturę spożycia żywności; żywieniowe zagrożenia w Polsce i na świecie; wskaźniki charakteryzujące wartość odżywczą; zagrożenia wynikające z niewłaściwego stosowania suplementów diety; zasady etykietowania żywności; czynniki decydujące o efektywności wzbogacania żywności; zalety i wady wybranych diet niekonwencjonalnych; zalecenia żywieniowe i cele żywieniowe w profilaktyce niezakaźnych chorób dietozależnych.

Umiejętności (słuchacz potrafi): wskazać błędy w sposobie żywienia pacjenta i sposób ich eliminacji; zaplanować żywienie zgodnie z założeniami profilaktyki niezakaźnych chorób dietozależnych i indywidualnymi potrzebami pacjenta.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): motywowania pacjenta do zmiany zachowań żywieniowych w sposób wykazujący troskę o jego zdrowie; planowania zadań i uczestniczenia w pracy zespołowej w zakresie planowania, dokumentowania i wdrażania projektów z zakresu profilaktyki żywieniowej.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG10, SP_P7S_WK1, SP_P7S_UW11, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_KO4.

Liczba ECTS: 4,0.

12. Edukacja żywieniowa

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zdobycie wiedzy nt. edukacji żywieniowej jej celów, zadań i etapów prowadzenia oraz metod i form przekazu wiedzy żywieniowej. Zdobycie wiedzy nt. wybranych uwarunkowań zachowań żywieniowych. Nabycie umiejętności planowania edukacji żywieniowej dla różnych grup populacyjnych. Nabycie umiejętności krytycznej oceny wiedzy żywieniowej przekazywanej przez środki masowego przekazu. Cele, zakres i zadania edukacji żywieniowej. Uwarunkowania zachowań żywieniowych. Proces uczenia się i edukacja żywieniowa w kształtowaniu zachowań żywieniowych na różnych etapach życia. Zasady i bariery w realizacji edukacji żywieniowej różnych grup populacyjnych. Metody i formy przekazu wiedzy żywieniowej. Źródła wiedzy żywieniowej. Weryfikacja wiarygodności informacji żywieniowej przekazywanej przez środki masowego przekazu. Formy, metody i techniki edukacji żywieniowej. Planowanie i ewaluacja edukacji żywieniowej. Edukacja żywieniowa jako narzędzie realizacji polityki wyżywienia. Programy edukacyjne w Polsce i na świecie.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): pojęcie edukacji żywieniowej i jej miejsce w edukacji zdrowotnej oraz promocji zdrowia; formy, metody i techniki edukacji żywieniowej; uwarunkowania zachowań żywieniowych różnych grup populacyjnych; rolę edukacji w kształtowaniu zachowań żywieniowych i zdrowia.

Umiejętności (słuchacz potrafi): zastosować odpowiednie metody, techniki i środki służące edukacji żywieniowej; projektować i realizować projekty edukacji żywieniowej dostosowanej do potrzeb różnych grup populacyjnych; opracowywać materiały edukacyjne dla różnych grup populacyjnych; oceniać efekty edukacji żywieniowej; analizować i krytycznie oceniać wiarygodność informacji żywieniowej przekazywanej przez środki masowego przekazu; w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): nauczania treści z zakresu edukacji żywieniowej; inicjowania i organizowania współpracy z różnymi podmiotami w środowisku społecznym w projektowaniu i realizowaniu działań edukacyjnych; systematycznej krytycznej oceny odbieranych treści i własnej pracy.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG11, SP_P7S_UW12, SP_P7S_UW14, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UO1, SP_P7S_UO2, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_KR5, SP_P7S_KR8.

Liczba ECTS: 3,0.

13. Nowoczesne narzędzia w komunikacji i edukacji żywieniowej

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie ze współczesnymi elektronicznymi zasobami edukacyjnymi oraz praktyczna nauka tworzenia własnych stron internetowych, blogów, aplikacji edukacyjnych, potrzebnych do prowadzenia edukacji i komunikacji żywieniowej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): sposoby tworzenia i adaptacji nowoczesnych narzędzi elektronicznych do celów edukacyjnych; konieczność poszanowania praw własności intelektualnej przy tworzeniu własnych zasobów elektronicznych.

Umiejętności (słuchacz potrafi): tworzyć/dobierać narzędzia elektroniczne i kreować sytuacje informacyjno-edukacyjne, służące popularyzacji wiedzy żywieniowej.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): korzystania z nowoczesnych narzędzi w swojej pracy, a także do rozwijania własnej aktywności i samodzielności poznawczej.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WK2, SP_P7S_WK3, SP_P7S_UW13, SP_P7S_UW14, SP_P7S_KR6, SP_P7S_KR7.

Liczba ECTS: 2,0.

14. Seminarium

Cel kształcenia i treści merytoryczne: rozwijanie umiejętności twórczej analizy wyników badań i tworzenie dzieła atrakcyjnego merytorycznie, wizualnie oraz poprawnego językowo. Rozwijanie umiejętności korzystania z komputerowych technik edycji tekstu oraz graficznej prezentacji. Wyrobienie nawyku prawidłowego korzystania z różnych źródeł wiedzy oraz poszanowania praw ich twórców.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): zasady dobrych obyczajów w nauce oraz stosowania prawa autorskiego; zasady wyszukiwania w dostępnych źródłach informacji naukowej z zakresu żywienia człowieka i dietetyki.

Umiejętności (słuchacz potrafi): wyszukać w dostępnych źródłach i w różnych formach informacje związane z tematyką żywienia i dietetyki.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): postępowania zgodnie z zasadami etyki w zakresie poszanowania praw autorskich.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WK3, SP_P7S_UW14, SP_P7S_KR7.

Liczba ECTS: 1,0.

15. Dietetyka

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie z celami i zadaniami żywienia dietetycznego oraz uwarunkowaniami etnicznymi i kulturowymi w realizacji tych zaleceń. Przekazanie wiedzy na temat podstawowych diet leczniczych i ich zastosowania w leczeniu wybranych stanów chorobowych u dorosłych i dzieci, zasad żywienia kobiet w ciąży i okresie karmienia oraz osób o dużej aktywności fizycznej. Nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w podstawowych dietach leczniczych oraz opracowywania indywidualnych zaleceń dietetycznych dla pacjenta.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): cele i zadania żywienia dietetycznego; podstawowe diety lecznicze, ich charakterystykę i zastosowanie w leczeniu chorób; potrzebę dostosowania diety pacjenta do jego stanu zdrowia.

Umiejętności (słuchacz potrafi): ocenić sposób żywienia pacjenta; dostosować żywienie do szczególnych wymagań organizmu kobiet w ciąży i okresie karmienia lub osób o dużej aktywności fizycznej; opracować zalecenia dietetyczne stosownie do indywidualnych potrzeb pacjenta; zaplanować dietoterapię i dobrać produkty odpowiednio do założeń diety leczniczej oraz uwarunkowań etnicznych i kulturowych.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): postępowania zgodnie z zasadami dobrej praktyki dietetycznej.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG12, SP_P7S_UW15, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_KR7.

Liczba ECTS: 6,0.

16. Żywnienie zbiorowe i catering dietetyczny

Cel kształcenia i treści merytoryczne: przekazanie wiedzy na temat zasad planowania żywienia w żywieniu zbiorowym oraz organizacji usług żywieniowych świadczonych w ramach cateringu dietetycznego. Zapoznanie z zasadami układania jadłospisów w żywieniu różnych grup populacyjnych oraz metodami oceny jadłospisów w żywieniu zbiorowym. Rozumienie funkcji usług cateringowych w edukacji żywieniowo-dietetycznej i poradnictwie dietetycznym. Formy żywienia zbiorowego oraz zasady organizacji żywienia w zamkniętych i otwartych zakładach żywienia zbiorowego. Zasady planowania żywienia w żywieniu zbiorowym dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów. Modelowe racje pokarmowe w planowaniu żywienia zbiorowego. Potrzeby i oczekiwania konsumentów w zakresie nowych, innowacyjnych produktów żywnościowych oraz nowych form ich sprzedaży i dystrybucji. Rynek usług cateringowych, jego funkcjonowanie, organizacja, rola w realizacji założeń żywienia zbiorowego. Zachowania konsumentów na rynku usług cateringu dietetycznego. Technologiczne, ekonomiczne i zdrowotne aspekty usług żywieniowych realizowanych w zakresie cateringu dietetycznego. Zasady dobrej praktyki dietetycznej (EBDP, Evidence-based Dietetics Practice) w usługach cateringowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): zasady organizacji żywienia w otwartych i zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego; zasady racjonalnego odżywiania oraz modelowe racje pokarmowe w realizacji żywienia zbiorowego; zalecenia żywieniowe i zasady planowania jadłospisów w żywieniu osób w różnych okresach życia; zasady organizacji rynku usług cateringowych; znaczenie cateringu dietetycznego w realizacji zaleceń żywieniowych i dietetycznych.

Umiejętności (słuchacz potrafi): zaplanować żywienie, dobrać produkty oraz techniki kulinarne w żywieniu zbiorowym osób różnych grup populacyjnych; zastosować metody oceny żywienia i jadłospisów w żywieniu zbiorowym i interpretować wyniki; zaplanować usługę cateringową i sposób jej realizacji w gastronomii, poradnictwie żywieniowym, dietetycznym i edukacji żywieniowo-dietetycznej; pracować w zespole.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): planowania żywienia w żywieniu zbiorowym ze świadomością roli żywności i żywienia w rozwoju fizycznym i zachowaniu zdrowia; stosowania dobrych praktyk żywieniowych w usługach cateringowych; działania w sposób przedsiębiorczy.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WG13, SP_P7S_WK1, SP_P7S_UW16, SP_P7S_UK1, SP_P7S_UU1, SP_P7S_UU2, SP_P7S_KO5, SP_P7S_KR4, SP_P7S_KR8.

Liczba ECTS: 3,0.

17. Usługi żywieniowo-dietetyczne jako mikroprzedsiębiorstwo

Cel kształcenia i treści merytoryczne: zapoznanie z prawem o działalności gospodarczej w Polsce, procedurami podatkowymi i ubezpieczeniowymi, sposobami zatrudniania pracowników oraz źródłami finansowania w mikroprzedsiębiorstwie.

Efekty uczenia się:

Wiedza (słuchacz zna i rozumie): proces tworzenia mikroprzedsiębiorstwa w Polsce, w tym proces samozatrudnienia; zasady prowadzenia działalności gospodarczej.

Umiejętności (słuchacz potrafi): samodzielnie poprowadzić własne mikroprzedsiębiorstwo.

Kompetencje społeczne (słuchacz jest gotów do): podejmowania wyzwań zawodowych i działania w sposób przedsiębiorczy.

Symbole efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: SP_P7S_WK4, SP_P7S_UW17, SP_P7S_KR6, SP_P7S_KR9.

Liczba ECTS: 2,0.

PLAN STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

Nazwa studiów podyplomowych: „Żywnienie człowieka i dietetyka”

Wymiar kształcenia (sem.): 3 semestry

Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji podyplomowych: 32,5

Lp.	Nazwa przedmiotu/zajęć	Forma i wymiar zajęć dydaktycznych			Forma zaliczenia przedmiotu/ sposób weryfikacji efektów uczenia się ²	Punkty ECTS
		Rodzaj zajęć ¹	Zajęcia teoretyczne (godz.)	Zajęcia praktyczne (godz.)		
Semestr I						
1	Podstawy żywienia człowieka	wykłady/ćwiczenia	30	20	egz.	5,0
2	Podstawy fizjologii żywienia	wykłady/ćwiczenia	16	6	zal. oc.	2,0
3	Podstawy technologii gastronomicznej	wykłady	10	-	zal.	1,0
4	Postępy w przemyśle spożywczym – technologia mleczarstwa	wykłady	6	-	zal.	0,5
5	Postępy w przemyśle spożywczym – technologia produktów pochodzenia roślinnego	wykłady	6	-	zal.	0,5
6	Postępy w przemyśle spożywczym – biotechnologia żywności	wykłady	6	-	zal.	0,5
7	Postępy w przemyśle spożywczym – technologia mięsa	wykłady	6	-	zal.	0,5
8	Zagrożenia higieniczno-toksykologiczne w żywieniu	wykłady	6	-	zal.	0,5
9	Mikrobiologiczne aspekty higieny żywności	wykłady	8	-	zal.	0,5
10	Nadzór higieniczno-sanitarny w żywieniu zbiorowym	wykłady	6	-	zal.	0,5
Semestr II						
11	Żywnienie i profilaktyka żywieniowa	wykłady/ćwiczenia	32	24	egz.	4,0
12	Edukacja żywieniowa	wykłady/ćwiczenia	20	20	zal. oc.	3,0
13	Nowoczesne narzędzia w komunikacji i edukacji żywieniowej	wykłady/ćwiczenia	4	10 (*10)	zal.	2,0
14	Seminarium	ćwiczenia	-	5	zal.	1,0
Semestr III						
15	Dietetyka	wykłady/ćwiczenia	40	25	egz.	6,0
16	Żywnienie zbiorowe i catering dietetyczny	wykłady/ćwiczenia	20	16	zal. oc.	3,0
17	Usługi żywieniowo-dietetyczne jako mikroprzedsiębiorstwo	ćwiczenia	-	5 (*5)	zal.	2,0
Łączna liczba godzin			x	216	146	Łączna liczba punktów ECTS
				362		

Okres zaliczeniowy na studiach podyplomowych: 3 semestry.

Objaśnienia:

¹ Wykłady/ćwiczenia.

² Symbole formy zaliczenia: egz. – egzamin, zal. oc. – zaliczenie na ocenę, zal. – zaliczenie bez oceny.

*Zajęcia realizowane z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.”