

UNIWERSYTET DOLNOŚLĄSKI DSW WE WROCŁAWIU
WYDZIAŁ STUDIÓW STOSOWANYCH

PROGRAM STUDIÓW
NA KIERUNKU
Dietetyka
STUDIA DRUGIEGO STOPNIA
PROFIL: PRAKTYCZNY
obowiązujący dla cyklu
rozpoczynającego się w roku akademickim 2026/2027

Spis treści

I.	Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów	3
1.	Informacje ogólne	3
2.	Wymagania wstępne (kompetencje kandydata)	4
3.	Zasady rekrutacji i szczegółowy opis wymagań dla kandydatów na studia	5
4.	Przyporządkowanie programu studiów dla kierunku do dyscyplin oraz procentowy udział liczby punktów ECTS każdej z tych dyscyplin w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie, ze wskazaniem dyscypliny wiodącej.	6
5.	Podstawowe wskaźniki ECTS określone dla programu studiów	6
6.	Sylwetka absolwenta.....	7
II.	Koncepcja kształcenia	13
1.	Wskazanie związku kierunku studiów z misją i strategią rozwoju Uczelni.....	13
2.	Wskazanie potrzeb społeczno-gospodarczych utworzenia studiów oraz zgodności efektów uczenia się z tymi potrzebami	17
3.	Ogólne cele uczenia się	25
4.	Tabela kierunkowych efektów uczenia się.....	26
III.	Plan studiów	31
1.	Struktura planu studiów.....	31
2.	Stosowane sposoby metody dydaktyczne oraz weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia	33
3.	Wykaz przedmiotów do wyboru pozwalających na stwierdzenie, że program kształcenia umożliwia studentowi wybór modułów w wymiarze nie mniejszym niż 30% punktów ECTS.....	35
4.	Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych	36
IV.	Dodatkowe dokumenty do programu studiów	54
1.	System ECTS	54
2.	Treści modułów:.....	57
3.	Załączniki do programu studiów	59
	Załącznik 1. Plany studiów.....	59
	Załącznik 2. Macierz efektów uczenia się.....	59
	Załącznik 3. Sumaryczne wskaźniki ECTS.....	59
	Załącznik 4. Karty przedmiotów	59

I. Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów

1. Informacje ogólne

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA	
Poziom studiów <i>(studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)</i>	studia drugiego stopnia	
Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów <i>stacjonarne/niestacjonarne</i>	stacjonarne	niestacjonarne
Planowany termin rozpoczęcia prowadzenia studiów	2026/2027	
Czas trwania studiów (w semestrach)	4 semestry	
Łączna liczba punktów ECTS dla danej formy studiów	120 ECTS	
Nazwy specjalności studiów	<i>Dietoterapia z elementami żywienia Klinicznego</i> <i>Psychodietetyka z obesitologią</i> <i>Dietetyka regeneracyjna i anti-aging</i>	
Wskazanie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych lub dziedzin sztuki i dyscyplin artystycznych, do których odnoszą się efekty uczenia się <i>/zgodnych z uchwałą Senatu/ (zgodnie z rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki z dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2022 poz. 2202)).</i>	Dziedzina i dyscyplina wiodąca: Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu: nauki o zdrowiu Dziedzina i dyscyplina uzupełniająca: Dziedzina nauk rolniczych: technologia żywności i żywienia Dziedzina i dyscyplina uzupełniająca: Dziedzina nauk społecznych: psychologia	
Wskazanie tytułu zawodowego nadawanego absolwentom <i>(zgodnie z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. z 2023 r. poz. 2787, tj. ze zm.)).</i>	magister	
Wymiar praktyk zawodowych	480 godzin (12 tygodni praktyk) 19 punktów ECTS ST	

Przewidywana (planowana) liczba studentów wnioskowanego kierunku (dla całego cyklu kształcenia)¹	60 osób (studia stacjonarne)	90 osób (studia niestacjonarne)
--	------------------------------	---------------------------------

2. Wymagania wstępne (kompetencje kandydata)

Od kandydatów na kierunek *dietetyka* drugiego stopnia oczekuje się posiadania kompetencji informatycznych polegających na posługiwaniu się komputerem, urządzeniami cyfrowymi i sieciami komputerowymi, co umożliwi realizację zajęć z wykorzystaniem technik na odległość. Dla studentów którzy nie posiadają komputera lub dostępu do Internetu Uczelnia zapewnia dostęp do komputera w czytelnicy, gdzie studenci mogą uczestniczyć w zajęciach z wykorzystaniem technik na odległość.

3. Zasady rekrutacji i szczegółowy opis wymagań dla kandydatów na studia

Wymagania stawiane kandydatom, warunki rekrutacji oraz kryteria kwalifikacji, warunki, tryb oraz termin rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji obywateli polskich i cudzoziemców na studia prowadzone w Uniwersytecie Dolnośląskim DSW na poziomie studiów drugiego stopnia określają szczegółowo Zasady przyjęć na studia wyższe na Uniwersytecie Dolnośląski DSW we Wrocławiu, przyjmowane na dany rok akademicki (Uchwała nr 101/2024 Senatu Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu z dnia 7 maja 2024 roku w przedmiocie zmiany uchwały Senatu nr 191/2023 w sprawie zasad przyjęć na studia wyższe na Uniwersytecie Dolnośląskim DSW w roku akademickim 2024/2025) (Zał. nr 8/16).

Rekrutacja odbywa się na podstawie zapisów prowadzonych elektronicznie w systemie rejestracji online na stronie internetowej Uczelni. Po dokonaniu rejestracji online Kandydaci zobowiązani są do złożenia kompletu wymaganych dokumentów rekrutacyjnych, określonych w § 3 zasad przyjęć na studia wyższe, tj. dowodu osobistego lub paszportu oraz następujących dokumentów: poświadczonej przez Uczelnię lub notarialnie kopii świadectwa dojrzałości albo innego dokumentu lub dokumentów stanowiących podstawę ubiegania się o studia, kwestionariusza zawierającego podanie o przyjęcie na studia oraz ankietę osobową z danymi kandydata, jednej aktualnej kolorowej fotografii kandydata zgodnej z wymaganiami obowiązującymi przy wydawaniu dowodów osobistych i paszportów, kopii dowodu wniesienia opłaty wpisowej (jeśli obowiązuje), w przypadku zmiany imienia lub nazwiska na którymkolwiek z dokumentów składanych w procesie rekrutacji – do wglądu dowód osobisty, akt małżeństwa, decyzja administracyjna o zmianie imienia lub nazwiska albo orzeczenia sądu. Jeśli kandydat posiada dyplom potwierdzający ukończenie studiów wyższych wydany przez zagraniczną uczelnię, dodatkowo należy przedłożyć: kserokopię dokumentu stanowiącego podstawę przyjęcia na studia w Polsce wraz z dodatkiem/suplementem – zalegalizowane lub zaopatrzone w klauzulę apostille (oryginał do wglądu) oraz kserokopię tłumaczenia powyższych dokumentów na język polski, sporządzonych lub poświadczonych przez tłumacza przysięgłego. Postępowanie rekrutacyjne na studia prowadzi Uczelniana Komisja Rekrutacyjna, powołana przez Rektora, w której skład wchodzi Zastępca Kanclerza, Dyrektor Biura Rekrutacji i Sprzedaży oraz wskazani pracownicy Biura Rekrutacji i Sprzedaży. Przyjęcie na studia następuje w drodze wpisu na listę studentów.

Podstawą przyjęcia na studia drugiego stopnia jest dyplom ukończenia studiów inżynierskich, studiów pierwszego stopnia, studiów drugiego stopnia lub jednolitych studiów

magisterskich zdobyty na kierunkach przygotowujących do zawodu dietetyka, dla których dyscypliną wiodącą są nauki o zdrowiu, nauki medyczne lub technologia żywienia i żywności.

Studia przeznaczone są również dla osób, które mają dyplom licencjata, inżyniera, magistra lub inny równoważny dokument zagraniczny, w innych niż wskazane wyżej dyscyplinach. W tym przypadku rekrutacja odbywa się w trybie indywidualnej weryfikacji i potwierdzenia efektów uczenia się. Warunkiem przyjęcia na studia jest gotowość kandydata do osiągnięcia efektów uczenia się w indywidualnym trybie studiów. Zakres efektów uczenia się wskazany do uzupełnienia ustalany będzie indywidualnie przez członków kierunkowej komisji rekrutacyjnej.

4. **Przyporządkowanie programu studiów dla kierunku do dyscyplin oraz procentowy udział liczby punktów ECTS każdej z tych dyscyplin w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie, ze wskazaniem dyscypliny wiodącej.**

Dziedziny i dyscypliny według rozporządzenia Ministra Edukacji i Nauki z dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych.

L.p.	Dyscypliny naukowe ²	Punkty ECTS ³	
		liczba	%
1	nauki o zdrowiu – dyscyplina wiodąca	78	64%
2.	technologia żywności i żywienia	21	18%
3.	psychologia	21	18%

5. **Podstawowe wskaźniki ECTS określone dla programu studiów**

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin	
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów	4 sem. /120 ECTS	
Łączna liczba godzin zajęć	Stacjonarne 1686	Niestacjonarne 1208
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	67	
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	81	

Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	21 ECTS (nauki społeczne)
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	44
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	19
Wymiar praktyk zawodowych	480
W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego.	nie dotyczy
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	
Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych	1686
Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych	1208

6. Sylwetka absolwenta

Absolwent kierunku *dietetyka* drugiego stopnia po zakończeniu procesu kształcenia i pozytywnej weryfikacji wymaganych efektów uczenia się, posiada wiedzę praktyczną i teoretyczną z zakresu przedmiotów ogólnych, podstawowych, kierunkowych, a także przedmiotów wybranych dyscyplin naukowych zgodnie z planem studiów. Absolwent ma możliwość zdobycia praktycznych umiejętności wykorzystania przyswojonej podczas studiów wiedzy w życiu zawodowym, komunikacji z otoczeniem zewnętrznym i wewnętrznym. Absolwent posiada pogłębioną wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania zawodu dietetyka, rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywienia, przestrzega zasad etyki pracy dietetyka w kontakcie z klientem/pacjentem oraz potrafi podjąć współpracę z innymi specjalistami dla dobra i poprawy jakości życia i zdrowia klienta/pacjenta.

Wiedza

Absolwent posiada pogłębioną wiedzę w zakresie zdrowia publicznego, fizjologii żywienia, gastroenterologii, dietoterapii, żywienia klinicznego, psychodietetyki oraz zaburzeń odżywiania. Posiada szeroką wiedzę także z zakresu psychologii klinicznej, dialogu motywacyjnego, coachingu dietetycznego i poradnictwa dietetycznego. Wykazuje znajomość

epidemiologii żywienia. Posiada pogłębioną wiedzę z projektowania żywieniowych programów edukacyjnych w aspekcie profilaktyki chorób dieto- i żywieniowozależnych. Zna technologie przetwarzania, utrwalania i przechowywania żywności oraz rozumie ich wpływ na wartość odżywczą i bezpieczeństwo produktów spożywczych. Posiada wiedzę na temat projektowania żywności funkcjonalnej oraz właściwości prozdrowotnych ziół i przypraw stosowanych w dietetyce. Wykazuje się znajomością zasad organizacji i planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma pogłębioną wiedzę z zakresu nowoczesnych trendów w dietetyce oraz technologii żywności, w tym wpływu obróbki termicznej i nietermicznej na wartość żywieniową potraw. Posiada pogłębioną znajomość zasad postępowania dietetycznego u osób zdrowych i chorych oraz promowania racjonalnego żywienia i zdrowego stylu życia.

Umiejętności

Absolwent kierunku dietetyka drugiego stopnia posiada umiejętności wskazywania zależności między jakością żywności, żywieniem a zdrowiem człowieka. Posiada umiejętności pozwalające na przeprowadzenie wywiadu żywieniowo-zdrowotnego, podczas którego potrafi ocenić stan odżywienia klienta/pacjenta, a także na jego podstawie oraz wyników badań fizykalnych i laboratoryjnych, opracować dla niego właściwe strategie i plany żywieniowe. Potrafi ocenić jakość surowców i produktów spożywczych oraz wskazać odpowiednie metody ich przetwarzania i przechowywania, tak aby zachować wartości odżywcze i prozdrowotne żywności. Umie opracować strategie żywieniowe dla

osób zdrowych oraz dietoterapię dla osób chorych z uwzględnieniem nowoczesnych technologii żywności i wiedzy o ziołach i przyprawach. Potrafi analizować i wdrażać innowacyjne rozwiązania technologiczne w przygotowywaniu potraw, minimalizując straty składników odżywczych oraz poprawiając wartość sensoryczną i zdrowotną posiłków.

Absolwent potrafi korzystać z publikacji naukowych, specjalistycznej literatury, baz danych oraz innych źródeł, a także analizować i interpretować uzyskane informacje, wyciągać wnioski, formułować opinie i zalecenia. Ponadto posiada umiejętność wystąpień publicznych, prezentacji, referatów oraz dyskusji z wykorzystaniem języka specjalistycznego. Potrafi przygotować pracę pisemną z wykorzystaniem właściwego dla danej dyscypliny warsztatu w postaci literatury przedmiotu. Potrafi opracować dokumentację pacjenta z realizacji zadań dietetyka, omówić wyniki oraz przygotować i zaprezentować rezultaty badań własnych, także w odniesieniu i konfrontacji z innymi autorami. Absolwent ma zdolność organizacji pracy własnej, zespołowej, kierowania zespołem i skutecznego porozumiewania się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz umie posługiwać się językiem specjalistycznym z zakresu nauk o zdrowiu, technologii żywności i żywienia człowieka.

Kompetencje

Absolwent jest przygotowany do pracy w różnorodnych podmiotach gospodarczych oraz administracji państwowej i samorządowej na stanowiskach związanych z żywieniem człowieka. Posiada rozwiniętą zdolność krytycznej oceny własnej wiedzy i umiejętności, potrafi rozpoznawać swoje ograniczenia oraz zasięgać opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemów. Wykazuje rzetelność w wykonywaniu obowiązków zawodowych, troszczy się o bezpieczeństwo swoje, pacjentów i współpracowników oraz promuje zdrowy styl życia i aktywność fizyczną, dając swoim postępowaniem przykład odpowiedzialnej i prozdrowotnej postawy.

Absolwent potrafi prawidłowo identyfikować i rozwiązywać problemy zawodowe, efektywnie komunikować się z otoczeniem w miejscu pracy oraz korzystać z nowoczesnych środków technologicznych. Jest gotów do indywidualnych i zespołowych zadań z zakresu żywienia człowieka, również w procesie edukacji, a także do współpracy w interdyscyplinarnych zespołach w instytucjach oraz systemie ochrony zdrowia. Posiada umiejętność samodzielnego uzupełniania i doskonalenia zdobytej wiedzy oraz wykorzystywania jej w praktyce, co pozwala mu elastycznie dostosowywać się do zmieniających się potrzeb rynku pracy.

Absolwent świadomie pełni rolę dietetyka, doceniając znaczenie najnowszej wiedzy w dziedzinach istotnych dla zawodu i wdrażając innowacyjne rozwiązania w codziennej pracy. Jest gotów do podejmowania decyzji zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi, przestrzegania

praw pacjenta oraz zasad etyki zawodowej, a także do rozwiązywania złożonych problemów etycznych i brania za nie odpowiedzialności. Wyróżnia się również umiejętnością kierowania zespołami, podejmowania działań zwiększających prestiż zawodu oraz budowania solidarności w grupie zawodowej.

Dzięki wszechstronnym kompetencjom społecznym absolwent efektywnie wspiera realizację zadań zawodowych dietetyka, promując korzyści wynikające z właściwego odżywiania się oraz aktywności fizycznej. Jest świadomy swojej moralnej i etycznej odpowiedzialności za wykonywaną pracę, jednocześnie dbając o jakość opieki żywieniowej oraz efektywność interwencji zdrowotnych w szerokim kontekście społecznym.

Obszar działalności zawodowej

Absolwent będzie przygotowany do pracy zarówno w małych, średnich, jak i dużych przedsiębiorstwach, administracji państwowej, samorządowej, gospodarczej i oświatowej w zakresie problematyki żywienia oraz w instytucjach doradczych, szkolących z zakresu żywienia i dietetyki. Może podjąć pracę w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, domach pomocy społecznej, placówkach żywienia zbiorowego, placówkach cateringowych, poradniach dietetycznych, stacjach sanitarno-epidemiologicznych, a także w placówkach sportowych i turystyczno-rekreacyjnych. Studia przygotowują absolwentów do zatrudnienia również w placówkach badawczo-rozwojowych oraz instytutach naukowo-badawczych.

Absolwent będzie również przygotowany do prowadzenia własnej działalności gospodarczej, opartej o usługi dotyczące poradnictwa żywieniowo-dietetyczno-zdrowotnego.

Po zakończeniu procesu edukacji na studiach drugiego stopnia student uzyska dyplom magistra *dietetyki*. Absolwent będzie gotowy do kontynuowania edukacji na poziomie 8 PRK.

Sylwetka absolwenta – specjalność: Dietoterapia z elementami żywienia klinicznego

Absolwent tej specjalności będzie wykwalifikowanym specjalistą, posiadającym szeroką wiedzę i umiejętności w zakresie dietoterapii oraz żywienia klinicznego. Dzięki realizacji przedmiotów, takich jak *Probiotyki i prebiotyki w żywieniu człowieka*, *Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej*, *Dietoterapia chorób wieku dziecięcego* oraz *Żywność w chorobach skóry*, absolwent będzie przygotowany do opracowywania indywidualnych planów żywieniowych dostosowanych do specyficznych potrzeb pacjentów. Znajomość środków specjalnego przeznaczenia i suplementów diety, farmakologii i farmakoterapii chorób żywieniowo-zależnych oraz umiejętność projektowania programów profilaktycznych pozwoli mu skutecznie wspierać pacjentów w profilaktyce

i leczeniu chorób przewlekłych. Dzięki praktykom w pracowni dietetycznej i planowaniu diet w wybranych przypadkach klinicznych, absolwent będzie dobrze przygotowany do pracy w różnych placówkach medycznych, poradniach dietetycznych, a także do prowadzenia własnej działalności w zakresie doradztwa żywieniowego.

Sylwetka absolwenta – specjalność: Psychodietetyka z obesitologią

Absolwent tej specjalności będzie specjalistą, który łączy wiedzę z zakresu dietetyki, psychologii i obesitologii. Nabędzie umiejętność skutecznej komunikacji interpersonalnej oraz stosowania technik coachingowych, co pozwoli mu motywować pacjentów do trwałej zmiany nawyków żywieniowych. Pozna metody diagnostyki i terapii zaburzeń odżywiania, będzie przygotowany do tworzenia indywidualnych planów dietetycznych oraz wspierania pacjentów przed i po operacjach bariatrycznych. Dzięki wiedzy z zakresu psychodietetyki będzie w stanie efektywnie pracować z pacjentami cierpiącymi na schorzenia przewlekłe, takie jak cukrzyca czy choroby serca, uwzględniając aspekty psychologiczne wpływające na przebieg terapii. Jego kompetencje społeczne, takie jak empatia, umiejętność pracy zespołowej oraz etyka zawodowa, będą czyniły go cenionym specjalistą w dziedzinie zdrowia i żywienia.

Sylwetka absolwenta- specjalność: dietetyka regeneracyjna i anti-aging.

Absolwent studiów II stopnia na kierunku Dietetyka, o specjalności Dietetyka Regeneracyjna i anti-aging, posiada pogłębioną wiedzę na temat biologicznych procesów starzenia oraz metod ich spowalniania poprzez odpowiednio zaplanowane żywienie, suplementację i zdrowy styl życia. Rozumie mechanizmy stresu oksydacyjnego, stanów zapalnych i zaburzeń metabolicznych związanych z wiekiem, a także potrafi ocenić stan odżywienia i potrzeby żywieniowe osób dorosłych i seniorów.

W trakcie kształcenia zdobywa umiejętność planowania diet wspierających regenerację organizmu i profilaktykę starzenia, w tym regenerację powysiłkową oraz odbudowę tkanek. Zna rolę mikrobioty jelitowej oraz potrafi dobierać probiotyki i prebiotyki wspierające odporność, metabolizm i procesy anti-aging. Umie opracowywać strategie żywieniowe w chorobach metabolicznych wieku dorosłego.

Absolwent potrafi projektować plany żywieniowe wspierające zdrowie i wygląd skóry, rozumiejąc mechanizmy jej starzenia oraz wpływ diety na procesy regeneracyjne. Zna zasady bezpiecznej i skutecznej suplementacji w dietetyce anti-aging oraz potrafi ocenić interakcje między lekami a żywnością, co jest szczególnie istotne przy pracy z osobami starszymi.

Wyposażony w kompetencje psychodietetyczne, absolwent potrafi wspierać pacjentów w zmianie nawyków, redukowaniu stresu oraz poprawie jakości życia. Posiada umiejętność samodzielnego planowania diet regeneracyjnych i anti-aging, interpretowania wyników badań i tworzenia jadłospisów dostosowanych do wieku, stanu zdrowia i stylu funkcjonowania pacjenta. Absolwent jest przygotowany do pracy w gabinetach dietetycznych, klinikach anti-aging, placówkach medycznych, ośrodkach sportowych, gabinetach dermatologicznych i kosmetologicznych, a także w firmach zajmujących się suplementami i edukacją zdrowotną.

II. Koncepcja kształcenia

1. Wskazanie związku kierunku studiów z misją i strategią rozwoju Uczelni

Uniwersytet Dolnośląski DSW (dawniej Dolnośląska Szkoła Wyższa) to uczelnia, której historia sięga roku 1997. Na przestrzeni ponad 27 lat jej istnienia można zaobserwować konsekwentne działania rozwojowe. Od 2019 r. Uniwersytet Dolnośląski DSW należy do Federacji Naukowej WSB- DSW, która jest jednostką naukową skupiającą pięć niepublicznych uniwersytetów. W wyniku wysokich ocen ewaluacji jakości działalności naukowej Federacji Naukowej WSB-DSW, w 2023 roku Uczelnia uzyskała nowe uprawnienia, nastąpiła zmiana statutu oraz nazwy na Uniwersytet Dolnośląski DSW.

Rewizji uległa również „Strategia Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW na lata 2022-2025 z perspektywą do 2030”. Dokument ten w cytowanym brzmieniu został zatwierdzony Uchwałą nr 204/2023 Senatu Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu z dnia 17 lipca 2023 roku. Strategia Uczelni stanowi załącznik nr 8/18 do niniejszego wniosku i jest dostępna na stronie BIP Uczelni pod adresem: <https://bip.dsw.edu.pl/attachments/1053/download>.

Uniwersytet Dolnośląski DSW równolegle aktywnie działa na rzecz społeczności lokalnej i regionu Dolnego Śląska, w szczególności przez doskonalenie obecnych i tworzenie nowych programów edukacyjnych, projekty badawczo-rozwojowe i współpracę z instytucjami oświatowymi, kultury oraz organizacjami społecznymi i pracodawcami. Strategia Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW została wypracowana z zachowaniem zasad modelu biznesowego PUMA (praktyczność, uniwersalność, masowość, akademickość). Na realizację strategii na lata 2022-2025 składają się kolejno projekty własne (tzw. Drogi strategiczne), realizujące cele strategiczne Uniwersytetu DSW oraz grupowe projekty strategiczne, które wypracowane zostały wspólnie przez podmioty w ramach prac Grupy Merito.

Strategia Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW w okresie 2022-2025 skupia się na rozwoju i doskonaleniu produktów w ofercie edukacyjnej. Projekty pierwszych dwóch dróg strategicznych koncentrują się na realizacji głównych celów strategicznych – zwiększeniu przychodów z podstawowej działalności Uniwersytetu DSW, rentowności, wzroście liczby studentów i słuchaczy oraz uzyskaniu jak najwyższej oceny funkcjonowania Uczelni przez interesariuszy (kandydatów, studentów, pracowników). Pozostałe drogi strategiczne i ich projekty wspierają realizację celów strategicznych. Realizacja strategii opiera się na celach zrównoważonego rozwoju Agendy 2030 Organizacji Narodów Zjednoczonych, które wyznaczają kierunki zmian dla gospodarki i społeczeństwa dążąc m.in. do poprawy zdrowia i jakości życia, zapewnienia dobrej jakości edukacji, wzrostu gospodarczego i godnej pracy czy innowacyjności. Wiele elementów i działań strategii realizuje różne założone przez ONZ cele, które budują świadomość społeczności uczelnianej jak i wpływają na społeczność lokalną przez konkretne postawy i działania Uczelni. Zaczynając od istotnych zmian w zakresie kształcenia, w tym z wykorzystaniem narzędzi i technik kształcenia na odległość, przez cyfryzację procesów i wdrożenie elektronicznego obiegu dokumentów, aż do zawiązywania silnych partnerstw biznesowych lokalnych, krajowych i międzynarodowych.

Strategia Uczelni obejmuje zatem siedem dróg strategicznych. Pierwszą z nich jest *Droga strategiczna: Produkt 2025*. Ta droga strategiczna Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW składa się z czterech projektów strategicznych. Pierwszym z nich jest projekt o nazwie *Obszar zdrowia*, a celem strategicznym tego projektu jest “Zbudowanie silnej pozycji Uniwersytetu DSW jako

kształcącego na kierunkach z obszaru zdrowia”. Włączenie do oferty edukacyjnej Uczelni kierunku *dietetyka* drugiego stopnia jest naturalnym krokiem w rozwoju, Uniwersytet Dolnośląski DSW kształci już bowiem od kilku lat studentów na kierunkach: *kosmetologia* oraz *dietetyka i promocja zdrowia*, a w roku akademickim 2023/2024 mury Uczelni opuścili pierwsi absolwenci tych kierunków.

„Budowanie silnej pozycji Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW kształcącego na kierunkach z obszaru zdrowia”, przyjętej jako cel strategiczny, upatrujemy w wysokiej jakości oraz praktycznym i interdyscyplinarnym podejściu do kształcenia w zawodzie dietetyka. Student realizujący program studiów na kierunku *dietetyka* (drugiego stopnia) będzie miał możliwość kształtować i pogłębiać swoją wiedzę oraz doskonalić kompetencje zawodowe w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu, w dyscyplinie nauk o zdrowiu. Po ukończeniu studiów nie tylko uzyska prawo posługiwania się tytułem magistra dietetyki, ale także stanie się wysoko wykwalifikowanym partnerem w zespole medycznym, w skład którego wchodzi: lekarz, pielęgniarka/położna, dietetyk oraz fizjoterapeuta.

Osadzając program studiów dla kierunku *dietetyka* (drugiego stopnia) uzupełniając w dziedzinie nauk rolniczych, w dyscyplinie technologia żywności i żywienia, pragniemy umożliwić studentom pogłębienie wiedzy z zakresu jakości żywności, procesów jej przetwarzania oraz innowacji technologicznych związanych z produkcją i żywieniem. Takie podejście pozwoli absolwentom nie tylko lepiej rozumieć cały łańcuch żywnościowy – od produkcji surowców, przez przetwarzanie i dystrybucję, aż po wpływ żywności na zdrowie człowieka – ale także doskonalić umiejętności niezbędne w pracy dietetyka. Z kolei uwzględnienie efektów uczenia się w ramach dyscypliny psychologia w dziedzinie nauk społecznych umożliwi studentom rozwijanie i doskonalenie kompetencji w zakresie komunikacji interpersonalnej, zrozumienia motywacji i zachowań żywieniowych oraz projektowania i wdrażania zaawansowanych interwencji dietetycznych. Absolwent tych studiów będzie lepiej przygotowany do pracy z pacjentami, w tym do analizowania zarówno biologicznych, jak i psychologicznych oraz społecznych uwarunkowań zdrowia. Program studiów drugiego stopnia pozwala studentom na zdobycie zaawansowanej wiedzy teoretycznej oraz praktycznych umiejętności, które są nieodzowne w nowoczesnej dietetyce. Pragniemy w ten sposób świadomie wykorzystać potencjał udokumentowanego dorobku naukowo-dydaktycznego uczelni oraz zapewnić interdyscyplinarność kształcenia, która jest kluczem do efektywnego wspierania zdrowia publicznego. Jednocześnie doświadczenie kadry akademickiej naszego Uniwersytetu w zakresie psychologii pozwoli studentom dietetyki rozwijać kompetencje miękkie, takie jak umiejętność empatycznej komunikacji i pracy zespołowej, a także

efektywnie wykorzystywać narzędzia psychologiczne i cyfrowe wspomagające interwencje żywieniowe.

Jak już wspomniano, w swoich założeniach strategicznych Uniwersytet Dolnośląski DSW kładzie nacisk na wsparcie atrybutu praktyczności. W odniesieniu do opisywanego kierunku świadczy o tym między innymi wybór praktycznego profilu studiów oraz dążenie do spełnienia związanych z tym wymogów formalnych. Strategiczny atrybut „Praktyczność” na kierunku *dietetyka* przejawiać się będzie między innymi w liczbie godzin praktyk prowadzonych przez wykwalifikowanych nauczycieli, zastosowaniu praktycznych metod dydaktycznych, inwestycji w nowoczesne narzędzia dydaktyczne i infrastrukturę oraz we współpracy z interesariuszami, którzy mają realny wpływ na projektowanie programu studiów. Uniwersytet Dolnośląski DSW to uczelnia, która stawia na kompetencje praktyczne, kształtowane w oparciu o ewaluowane programy studiów, odpowiadające wymaganiom pracodawców i trendom na rynku pracy, a w odniesieniu do kierunku *dietetyka* - również sytuacji zdrowotnej społeczeństwa.

Kontekst historyczny, misja, wizja i wartości oraz cele strategiczne, które sukcesywnie osiągamy pozwalają założyć, że realizacja studiów na kierunku *dietetyka* drugiego stopnia opierać się będzie na wieloletnim doświadczeniu Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW w zakresie prowadzenia kształcenia i działalności naukowej, przy jednoczesnym promowaniu kultury uczenia się, w której fakty i innowacje, wspólnota, współpraca i elastyczność odgrywają ważną rolę. Przygotowując wniosek o uruchomienie kierunku *dietetyka*, studia drugiego stopnia, z myślą o studentach, kadrze i interesariuszach zewnętrznych wierzymy, że tworzymy „Miejsce dla Ciebie”.

2. Wskazanie potrzeb społeczno-gospodarczych utworzenia studiów oraz zgodności efektów uczenia się z tymi potrzebami

Zasady wykonywania zawodu dietetyka w Polsce nie są określone ustawowo i nie funkcjonują w ramach systemu zawodów regulowanych. Jednocześnie działalność dietetyków podlega pośrednim regulacjom wynikającym z przepisów dotyczących ochrony zdrowia, prawa żywnościowego oraz zasad wykonywania zawodów medycznych. Z tego względu koncepcja kształcenia na kierunku dietetyka na drugim stopniu studiów uwzględnia efekty uczenia się wpisujące się w dyscypliny: nauki o zdrowiu, technologia żywności i żywienia oraz psychologia. Dyscypliny te odpowiadają głównym obszarom aktywności zawodowej dietetyka oraz odzwierciedlają potrzeby społeczno-gospodarcze regionu. W programie studiów uwzględnia się najważniejsze grupy tych potrzeb, takie jak:

- aktualna sytuacja epidemiologiczna i rozwój Koordynowanej Podstawowej Opieki Zdrowotnej, obejmującej konsultacje dietetyczne,
- potrzeby rynku pracy w sektorze medycznym, turystycznym oraz w obszarze edukacji zdrowotnej,
- rozwój nowoczesnego, zrównoważonego przemysłu żywnościowego ukierunkowanego na żywność nowej generacji, istotnej dla profilaktyki i jakości życia,
- kontynuacja kształcenia przez absolwentów studiów pierwszego stopnia na kierunkach związanych z dietetyką oraz potrzeby zgłaszane przez interesariuszy zewnętrznych.

Analiza ustawy z 17 sierpnia 2023 r. dotyczącej niektórych zawodów medycznych wskazuje, że kwalifikacje dietetyka udzielającego świadczeń finansowanych ze środków publicznych uzyskuje się wyłącznie poprzez ukończenie studiów pierwszego i drugiego stopnia.

Celem utworzenia kierunku jest przygotowanie kompetentnej kadry zawodowej, gotowej do pracy w zespołach opieki zdrowotnej, wspierającej profilaktykę, leczenie oraz promocję zdrowia. Racjonalne żywienie stanowi podstawowy element postępowania terapeutycznego i w wielu przypadkach staje się jedyną skuteczną metodą leczenia. Planowanie żywienia osób chorych jest procesem złożonym, szczególnie w przypadku pacjentów pediatrycznych, osób starszych oraz z wielochorobowością. Zespół opieki zdrowotnej wymaga specjalisty posiadającego wiedzę i doświadczenie w dietoterapii, a brak odpowiednich kwalifikacji w tym obszarze może zagrażać zdrowiu i życiu pacjentów.

Znaczenie tych kompetencji rośnie wraz z rozwojem Koordynowanej Podstawowej Opieki Zdrowotnej. Objęte nią ścieżki leczenia umożliwiają kierowanie pacjentów do dietetyka przez lekarzy podstawowej opieki zdrowotnej w takich dziedzinach, jak: kardiologia, diabetologia, endokrynologia, pulmonologia, alergologia oraz nefrologia. Opieką koordynowaną objęto również osoby planujące ciążę oraz kobiety w ciąży i połogu, co zwiększa liczbę odbiorców bezpłatnego poradnictwa dietetycznego. Liczba placówek w regionie realizujących takie świadczenia wskazuje na wysokie zapotrzebowanie na specjalistów posiadających odpowiednie kwalifikacje.

Absolwenci studiów magisterskich w zakresie dietetyki uzyskują kompetencje z poradnictwa żywieniowego oraz planowania diet leczniczych stosowanych między innymi w otyłości, cukrzycy, nadciśnieniu tętniczym oraz chorobach układu krążenia i układu oddechowego. Program pogłębia wiedzę teoretyczną i umiejętności praktyczne, umożliwiając wybór jednej z dwóch ścieżek kształcenia. Jedna z nich — psychodietetyka z obesitologią — odpowiada na rosnące potrzeby systemu ochrony zdrowia w zakresie leczenia otyłości, której skala w Polsce i na świecie systematycznie rośnie.

Obowiązująca ustawa o jakości w opiece zdrowotnej nakłada nacisk na mierzalną jakość usług, co wzmacnia potrzebę kształcenia specjalistów przygotowanych do prowadzenia porad wysokiej jakości, ale także do pełnienia funkcji zarządczych, badawczych i dydaktycznych.

Usługi dietetyków zyskują znaczenie również w sektorze edukacji. Wprowadzenie obowiązkowego przedmiotu edukacji zdrowotnej od roku szkolnego 2025/2026 wymaga systematycznego, profesjonalnego wsparcia uczniów i nauczycieli w zakresie żywienia i edukacji żywieniowej.

Zasadność utworzenia kierunku wpisuje się w regionalne strategie rozwojowe, w tym w priorytety dotyczące promocji zdrowia, aktywności fizycznej oraz podnoszenia jakości kształcenia. Znaczenie ma również analiza sytuacji epidemiologicznej i demograficznej regionu, wskazująca na wydłużanie się życia oraz niską świadomość zdrowotną mieszkańców, co wymaga działań edukacyjnych i profilaktycznych.

Uczelnia aktywnie współpracuje z instytucjami edukacyjnymi i realizuje działania z zakresu edukacji zdrowotnej, angażując studentów i wykładowców w inicjatywy na rzecz społeczności lokalnej. Planowane jest również rozszerzanie tych działań na rzecz profilaktyki żywieniowej w regionie.

Program studiów powstaje we współpracy z przedstawicielami praktyki zawodowej, instytucjami ochrony zdrowia, organizacjami branżowymi oraz przedsiębiorstwami. Interesariusze zewnętrzni pozytywnie oceniają program i deklarują chęć współpracy, w tym w zakresie organizacji praktyk zawodowych.

Region dolnośląski generuje znaczną liczbę miejsc pracy dla dietetyków nie tylko w służbie zdrowia i oświacie, lecz także w sektorze turystycznym, uzdrowiskowym oraz rekreacyjnym. Trend włączania żywienia zdrowotnego i dietoterapii do oferty obiektów sanatoryjnych, hoteli czy ośrodków SPA zwiększa zapotrzebowanie na specjalistów.

Efekty uczenia się oraz treści kształcenia wspierają rozwój wiedzy i umiejętności w zakresie technologii żywności i żywienia. Obszar ten odpowiada potrzebom nowoczesnego przemysłu żywnościowego oraz kierunkom rozwoju regionu, obejmując między innymi żywność funkcjonalną, dietetyczną, ekologiczną, suplementy diety i ocenę jakości żywności. W ramach Dolnośląskiej Strategii Innowacji podkreśla się znaczenie badań i produkcji żywności wysokiej jakości.

Studia mają profil praktyczny i zapewniają dostęp do miejsc praktyk w nowoczesnych przedsiębiorstwach związanych z branżą żywnościową. Program kształcenia uwzględnia również zagadnienia związane z rozwojem technologii, sztucznej inteligencji oraz kompetencji przyszłości.

Przyjęte założenia wzmacniają interdyscyplinarne kompetencje specjalistów. Utworzenie kierunku dietetyka na drugim stopniu stanowi odpowiedź na wyzwania epidemiologiczne, zmiany w systemie opieki zdrowotnej oraz potrzeby rynku pracy w regionie. Dzięki integracji wiedzy z wielu dziedzin absolwenci będą przygotowani do pracy z pacjentami indywidualnymi i grupami oraz do realizacji programów profilaktycznych i edukacyjnych na poziomie regionalnym i krajowym.

Pomimo intensywnych prac środowiska, zasady wykonywania zawodu dietetyka w Polsce nie są określone ustawą ani objęte systemem zawodów regulowanych, niemniej jednak działalność dietetyków jest pośrednio regulowana przez przepisy dotyczące ochrony zdrowia, prawa żywnościowego oraz prawa o wykonywaniu zawodów medycznych. Dlatego też koncepcję kształcenia na kierunku *dietetyka*, studia drugiego stopnia, przygotowano z uwzględnieniem efektów uczenia się w dyscyplinach: nauki o zdrowiu, technologia żywności i żywienia oraz psychologia. Wymienione dyscypliny i przypisane im efekty uczenia się wydają się wpisywać w dziedziny zawodu dietetyka jak również odzwierciedlają obszary potrzeb społeczno-gospodarcze regionu. Projektując program studiów uwzględniono najważniejsze grupy tych potrzeb:

- sytuację epidemiologiczną w obszarze zdrowia oraz rozwój Koordynowanej Podstawowej Opieki Zdrowotnej z konsultacją dietetyka,
- sytuację rynku pracy w sektorze medycznym, turystycznym a także nowych potrzeb oświaty w zakresie wsparcia edukacji zdrowotnej,
- nowoczesnego zrównowzonego przemysłu żywnościowego zorientowanego na żywność nowej generacji, służącej profilaktyce oraz poprawie jakości życia, wyodrębnionych w obszarze Dolnośląskich Inteligentnych Specjalizacji,
- kontynuowania kształcenia przez absolwentów studiów pierwszego stopnia kierunków Dietetyki i promocji zdrowia, UDDSW we Wrocławiu oraz potrzeb innych interesariuszy zewnętrznych.

Analiza tekstu Ustawy z dnia 17 sierpnia 2023 r. o niektórych zawodach medycznych (Dz.U. 2023 poz. 1972) wskazuje, że kwalifikacje dietetyka udzielającego świadczeń gwarantowanych finansowanych ze środków publicznych można obecnie uzyskać wyłącznie w toku studiów wyższych pierwszego i drugiego stopnia.

Jednym z głównych celów tworzenia kierunku *dietetyka*, studia drugiego stopnia, jest przygotowanie kompetentnej kadry zawodowej, gotowej do współpracy z zespołami opieki zdrowotnej w skutecznej profilaktyce, leczeniu chorób oraz promocji zdrowia. Zbilansowany, racjonalny sposób żywienia, obok leczenia farmakologicznego jest podstawową metodą

postępowania terapeutycznego, a czasami zmiana/wdrożenie właściwego sposobu żywienia i dobranie diety stanowi jedyną metodę terapeutyczną. Planowanie żywienia osób chorych jest niejednokrotnie wielkim wyzwaniem dla zespołu sprawującego opiekę nad pacjentem, zwłaszcza w przypadku pacjentów pediatrycznych, osób starszych, czy też osób z wielochorobowością. Wśród członków zespołu sprawującego opiekę nad pacjentem powinna znaleźć się osoba posiadająca wiedzę teoretyczną i doświadczenia praktyczne w zakresie dietoterapii. Wykonywanie zawodu przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji zawodowych, szczególnie w obszarze klinicznym, stanowi ryzyko niepowodzenia terapeutycznego, a także zagrożenie dla zdrowia i życia pacjentów/klientów.

Powyższe cele, nabierają szczególnego, praktycznego znaczenia wraz z wprowadzaniem i rozwojem Koordynowanej Podstawowej Opieki Zdrowotnej w Polsce. Włączenie porady dietetyka do koszyka świadczeń gwarantowanych nie tylko zwiększa dostęp do bezpłatnego poradnictwa dietetycznego, ale też świadczy o rosnącej świadomości i zapotrzebowaniu na ten rodzaj usługi. Aktualnie zakres opieki koordynowanej obejmuje ścieżki leczenia w: kardiologii (nadciśnienie tętnicze, niewydolność serca, przewlekła choroba niedokrwienna serca, migotanie przedsionków), diabetologii (cukrzyca), endokrynologii (niedoczynność tarczycy, diagnostyka guzków pojedynczych i mnogich), pulmonologii/alergologii (POChP, astma) oraz nefrologii. W każdej z tych ścieżek, w zależności od schorzenia istnieje możliwość skierowania pacjenta/pacjentki do dietetyka/dietetyczki przez lekarza POZ. Koordynowaną opieką, finansowaną z NFZ, objęto również osoby planujące ciążę oraz w ciąży i połogu, w związku z tym wzrasta znacznie zakres i liczba odbiorców bezpłatnych usług świadczonych przez dietetyków. Według portalu *Koordynowana.pl* liczba placówek w województwie dolnośląskim, które podpisały umowę na budżet powierzony w zakresie opieki koordynowanej, w obszarze 4-5 ścieżek wynosi około ponad 230. Wielkość ta pozwala oszacować zapotrzebowanie na usługi dietetyka z wymaganymi uprawnieniami, a także ukazuje dodatkowe miejsca pracy.

Absolwenci/absolwentki kierunku *dietetyka*, studia drugiego stopnia, Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW uzyskując tytuł magistra zdobędą przygotowanie w zakresie poradnictwa dietetycznego osób zdrowych oraz opracowywania planów żywienia i diet leczniczych, między innymi w otyłości, cukrzycy, nadciśnieniu tętniczym, chorobach układu krążenia i płuc. Studenci kończący studia magisterskie zdobędą dogłębną wiedzę teoretyczną i praktyczną z dietetyki, poszerzoną o specjalistyczny obszar jednej z dwóch ścieżek kształcenia. Opracowanie założeń programowych do specjalności *Psychodietetyka z obesitologią*, która będzie stanowić jedną z dwóch opcji do wyboru, podyktowane było potrzebą wsparcia systemu leczenia otyłości. Według szacunków NCD Risk Factor Collaboration w Polsce, w 2025 roku z

otyłością będzie się zmagać 25,9% kobiet i 30,3% mężczyzn w wieku 20 lat lub więcej. Lobstein i wsp. (2023) prognozują, że w roku 2035 ponad 35% dorosłych mężczyzn (w wieku 20 lat lub więcej) i ponad 25% dorosłych kobiet w Polsce będzie otyłych. Zapoczątkowany w Polsce w 2021 roku pilotażowy program w zakresie kompleksowej opieki specjalistycznej nad świadczeniobiorcami leczonymi z powodu otyłości olbrzymiej (KOS–BAR) dostarczył nowe wnioski w zakresie optymalizacji wyników leczenia pod warunkiem współpracy zespołu specjalistów, którego częścią jest dietetyk.

Warto dodać, iż konieczność respektowania wprowadzonej niedawno Ustawy z dnia 16 czerwca 2023 r. o jakości w opiece zdrowotnej i bezpieczeństwie pacjenta (Dz.U. 2023 poz. 1692) w najbliższym okresie sprawi, iż płatnik oraz pracodawca zwrócą większą uwagę nie tylko na wykonanie usługi medycznej, ale także jej mierzalną jakość. Proponowane studia drugiego stopnia, w sposób pogłębiony i praktyczny przygotowują studentów *dietetyki* nie tylko do prowadzenia porady wysokiej jakości, ale również pełnienia funkcji zarządczej, roli lidera, badacza i dydaktyka, tak ważnych w procesie doskonalenia i rozwoju interwencji dietetycznych oraz profesjonalizacji zawodu.

Usługi świadczone przez dietetyków stają się ważnym elementem nie tylko w systemie ochrony zdrowia, ale również oświaty. Od roku szkolnego 2025/2026 edukacja zdrowotna będzie przedmiotem obowiązkowym w szkołach. Z tego względu pilną sprawą staje się nie tyle wprowadzanie edukacji żywieniowej do systemu szkolnictwa w regionie, ale prowadzenie jej w sposób ciągły i programowy. Ogromnym wyzwaniem będzie profesjonalna edukacja dzieci i młodzieży, jak również wsparcie nauczycieli, którzy chcieliby poszerzyć swoją wiedzę i kompetencje w dziedzinie żywienia i edukacji żywieniowej.

Uzasadnienie wprowadzenia w Uniwersytecie Dolnośląskim DSW we Wrocławiu studiów na kierunku dietetyka drugiego stopnia znajduje odzwierciedlenie w Strategii Rozwoju Województwa Dolnośląskiego 2030. Zgodnie z tym dokumentem za priorytetowe uznano obszary związane z kształtowaniem postaw prozdrowotnych, prosportowych i proekologicznych a także poprawę efektywności kształcenia.

Istotnym dokumentem, z punktu widzenia zasadności otwarcia nowego kierunku studiów, jest również „Program Działań Powiatu Wrocławskiego w zakresie promocji i ochrony zdrowia na lata 2021- 2025”. Zadania z zakresu promocji i ochrony zdrowia są zadaniami powiatu na mocy przepisów prawa, w szczególności ustawy o samorządzie powiatowym, ustawy o zdrowiu publicznym oraz ustawy o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych, w której to w szczególności wskazuje się na zadania powiatu w zakresie zapewnienia równego dostępu do świadczeń opieki zdrowotnej, m.in.

poprzez opracowywanie i realizację programów polityki zdrowotnej wynikających z rozpoznanych potrzeb i stanu zdrowia mieszkańców powiatu.

„Program działań Powiatu Wrocławskiego w zakresie promocji i ochrony zdrowia na lata 2021- 2025” poprzedzony został szczegółową analizą aktualnej sytuacji epidemiologicznej i demograficznej, a także określeniem lokalnych zasobów w zakresie ochrony zdrowia.

Celem głównym określonym w ww. dokumencie jest „Poprawa zdrowia i związanej z nim jakości życia oraz zmniejszenie różnic w dostępie do świadczeń zdrowotnych mieszkańców powiatu wrocławskiego”. Jego realizacji służyć mają cele operacyjne oraz zadania określone w dokumencie. Oczekuje się, iż wynikiem realizacji tych działań będą w przyszłości korzystne zmiany w stanie zdrowia mieszkańców. W wynikach analizy demograficznej podkreślono zjawisko wydłużającej się średniej długości życia oraz przeciętnej długości życia w zdrowiu. Nieprawidłowe zachowania mieszkańców względem zdrowia spowodowane są niską świadomością i brakiem odpowiedzialności za stan własnego zdrowia, jak również trudnościami w dostępie do świadczeń.

Władze Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW jako Uczelni zaangażowanej społecznie współpracują z instytucjami o różnym poziomie nauczania z terenu Wrocławia i całego województwa. W ramach tej współpracy studenci i wykładowcy Uczelni prowadzą systematyczną edukację zdrowotną wśród dzieci, młodzieży i ich rodziców. Wraz z Panią dr Justyną Józefowicz, pracownikiem etatowym naszej Uczelni, aktualnie kierowniczką Wydziału Promocji Zdrowia, Profilaktyki i Wychowania w Ośrodku Rozwoju Edukacji oraz członkinią- obserwatorką prac w Radzie ds. Monitorowania Wdrażania Reformy Oświaty im. Komisji Edukacji Narodowej planujemy zwiększyć udział studentów oraz absolwentów w działaniach na rzecz żywieniowej profilaktyki chorób w regionie.

Zespół opracowujący program studiów drugiego stopnia na kierunku *dietetyka*, w tym kierunkowe efekty uczenia się, wspierany był przez osoby i interesariuszy zewnętrznych, takich jak: *Food for Health, Dziecięca Akademia Dietetyczna, Gabinet „Dobry Nawyk”*,

Health Pro Clinic, Tarczyński S.A., Stowarzyszenie Unia Uzdrawisk Polskich oraz *Dolnośląscy Pracodawcy*. Wyrazem poparcia dla opracowanych zakładanych efektów uczenia się na kierunku *dietetyka* są pozytywne opinie interesariuszy zewnętrznych oraz wstępne deklaracje przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie żywienia, placówek szpitalnych, szkolnych, przedszkolnych oraz organów nadzorujących higienę żywności, dotyczące umożliwienia studentom studiów drugiego stopnia kierunku *dietetyka* odbycie praktyk zawodowych.

Sektor opieki zdrowotnej i oświaty to nie jedyne obszary generujące stanowiska pracy dla osób w zawodzie dietetyka. Należy zaznaczyć, iż województwo dolnośląskie z uwagi na walory przyrodnicze słynie z turystyki. Jest to region o znacznej liczbie obiektów sanatoryjno-uzdrowiskowych, sportowo- rekreacyjnych, hoteli z zapleczem SPA, a także gabinetów odnowy biologicznej. W branży tej widoczny jest trend włączenia do oferty zdrowej i leczniczej żywności oraz celowanej diety, dlatego chętniej zatrudnia się osoby w zawodzie dietetyka lub korzysta z jej usług. Pozytywną opinię na temat prezentowanego we wniosku programu studiów oraz chęć współpracy wyraził między innymi *23 Wojskowy Szpital Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjny w Łądku Zdroju Stowarzyszenie Unia Uzdrawisk Polskich* oraz *Dolnośląscy Pracodawcy*.

Zawarte w prezentowanym programie studiów efekty uczenia się, przedmioty oraz treści kształcenia umożliwiają pogłębienie wiedzy i doskonalenie umiejętności studenta w zakresie *technologii żywności i żywienia*. Specyfikacja taka wynika nie tylko z charakterystyki zawodu, ale również ma odniesienie do zasobów regionu dolnośląskiego, który wspiera działania na rzecz rozwoju nowoczesnego przemysłu żywnościowego z uwzględnieniem żywności nowej generacji, służącej profilaktyce oraz poprawie jakości życia. Kontynuowane są działania wyodrębnione w obszarze Dolnośląskich Inteligentnych Specjalizacji w latach 2010-2020, w ramach specjalizacji żywności wysokiej jakości. Uczelnie i firmy dolnośląskie rozwijają nadal działania w zakresie:

- środków spożywczych stosowane w początkowym lub uzupełniającym postępowaniu
- profilaktycznym i terapeutycznym;
- suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- żywności ekologicznej, tradycyjnej, regionalnej i lokalnej;
- żywności funkcjonalna i nutraceutyki.
- żywności o zwiększonych właściwościach odżywczych.
- metod oceny jakości żywności.

W obecnej Dolnośląskiej Strategii Innowacji 2030 kwestia badań i produkcji żywności

wysokiej jakości nadal jest obecna, ale tym razem została skoncentrowana w ramach Inteligentnych Specjalizacji Dolnego Śląska „Chemia i medycyna” oraz „Surowce naturalne i wtórne” [<https://innowacje.dolnyslask.pl/pl/node/8>].

Mając świadomość kierunku rozwoju i potencjału regionu dolnośląskiego w zakresie produkcji żywności wysokiej jakości, proponujemy studia o profilu praktycznym, jednocześnie organizując dostęp do miejsc praktyk w nowoczesnych przedsiębiorstwach produkcyjnych, takich jak np. *Tarczyński S.A.*, *Winnice Jaworek*, *Winnica Adoria*, *Browar Stu Mostów*.

Prezentowane założenia studiów drugiego stopnia będą rozwijać interdyscyplinarne kompetencje. Utworzenie kierunku *dietetyka* drugiego stopnia w Uniwersytecie Dolnośląskim DSW może stanowić odpowiedź na wyzwania epidemiologiczne, zmiany w modelu opieki zdrowotnej oraz potrzeby rynku pracy w województwie dolnośląskim. Program studiów oparty na integracji wiedzy z trzech dziedzin pozwoli na kształcenie specjalistów, którzy będą realnym wsparciem w leczeniu chorób i poprawie jakości życia społeczeństwa regionu Dolnego Śląska i innych części kraju. Tak kompleksowe podejście pozwoli absolwentom nie tylko na pracę z pacjentami indywidualnymi, ale i grupą, a także na rozwój programów edukacyjnych i profilaktycznych na szczeblu regionalnym oraz krajowym.

3. Ogólne cele uczenia się

Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku *dietetyka* na poziomie studiów drugiego stopnia o profilu praktycznym w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych uwzględnia efekty uczenia się właściwe dla danego kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia, z uwzględnieniem uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz.U. 2024, poz. 1606), oraz charakterystyk drugiego stopnia określonych w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6–8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. 2018, poz. 2218).

4. Tabela kierunkowych efektów uczenia się

Opis kierunkowych efektów uczenia się dla wnioskowanego kierunku studiów drugiego stopnia na kierunku *dietetyka*

PROFIL PRAKTYCZNY		
Symbol efektu uczenia się na kierunku	ia się dla studiów drugiego stopnia na kierunku <i>DIETETYKA</i>	Odniesienie do charakterystyk efektów uczenia się dla poziomu 7
WIEDZA Absolwent:		
D2P_W01	posiada pogłębioną wiedzę w zakresie dyscyplin naukowych związanych z kierunkiem studiów, w tym zna i rozumie mechanizmy oraz złożone zależności dotyczące anatomii, fizjologii, psychologii klinicznej, żywienia człowieka oraz właściwości surowców i technologii wykorzystywanych w planowaniu żywienia;	P7S_WG
D2P_W02	w pogłębionym stopniu charakteryzuje i porównuje teorie kierunkowych dyscyplin naukowych oraz wskazuje ich zastosowanie we właściwych dla kierunku dietetyka czynności zawodowych;	P7S_WG
D2P_W03	opisuje w sposób pogłębiony szczegółową budowę i funkcje organizmu człowieka, przyczyny zaburzeń, zmian chorobowych i dysfunkcji społecznych oraz metody ich oceny w zakresie właściwym dla programu studiów na kierunku dietetyka;	P7S_WG
D2P_W04	opisuje w sposób pogłębiony zagadnienia dotyczące epidemiologii, patofizjologii, profilaktyki, leczenia oraz dietoterapii otyłości;	P7S_WG
D2P_W05	charakteryzuje czynniki determinujące procesy kształtowania/ zmiany zachowań zdrowotnych i żywieniowych oraz metody pracy z pacjentem / klientem, w tym założenia wywiadu motywującego;	P7S_WG
D2P_W06	opisuje złożone uwarunkowania potrzeb i problemów zdrowotnych / żywieniowych jednostek i grup społecznych w kontekście doboru metod realizacji zaawansowanych zadań zawodowych dietetyka;	P7S_WG P7S_WK
D2P_W07	rozumie zagadnienia nutrigenetyki w szczególności charakteryzuje czynniki genetyczne wpływające na skuteczność dietoterapii oraz wpływ składników diety na stabilność genomu;	P7S_WG
D2P_W08	rozumie istotę zależności psychosomatycznych i opisuje najczęściej występujące zaburzenia o charakterze psychosomatycznym związane z jedzeniem i psychofizjologiczne mechanizmy zależności psychosomatycznych;	P7S_WG
D2P_W09	wyjaśnia znaczenie w żywieniu i rolę prozdrowotną wybranych składników odżywczych oraz różnych grup produktów spożywczych;	P7S_WG
D2P_W10	identyfikuje i charakteryzuje najnowsze trendy żywieniowe, określając ich wpływ na zdrowie populacji;	P7S_WG P7S_WK
D2P_W11	zna i rozumie zaawansowane zagadnienia dotyczące edukacji zdrowotnej i żywieniowej, promocji zdrowia oraz epidemiologii żywieniowej;	P7S_WG

D2P_W12	przedstawia zagadnienia dotyczące dietoprofilaktyki chorób, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób;	P7S_WG P7S_WK
D2P_W13	zna pogłębione metody, techniki, narzędzia zbierania danych o pacjencie/kliencie oraz zasady i metody badania stanu odżywienia i sposobu żywienia pojedynczych osób i grupy osób z uwzględnieniem odmienności w zakresie stanu zdrowia, fizjologii oraz wieku;	P7S_WG P7S_WK
D2P_W14	ma pogłębioną wiedzę na temat zasad planowania, realizacji i ewaluacji żywienia osób/grup osób w różnym wieku, stanie zdrowia i fizjologii w tym dla niemowląt i noworodków oraz kobiet w okresie prekoncepcyjnym, w ciąży i połogu;	P7S_WG
D2P_W15	ma pogłębioną wiedzę z zakresu zasad, norm i odrębności żywienia osób/grup osób w różnym wieku i stanie zdrowia, w tym kobiet w ciąży i połogu oraz noworodków i niemowląt;	P7S_WG
D2P_W16	wskazuje zasady, techniki i rozumie znaczenie współpracy w interdyscyplinarnym zespole specjalistów dla efektywności interwencji dietetycznych;	P7S_WG P7S_WK
D2P_W17	wie, jak wykorzystać możliwości zaawansowanego sprzętu i aparatury do wykonywania zadań i usprawniania pracy w zawodzie dietetyka;	P7S_WG
D2P_W18	wymienia rodzaje, funkcjonalności i zasady bezpieczeństwa korzystania z systemów informacyjnych stosowanych w ochronie zdrowia i pracy dietetyka;	P7S_WG P7S_WK
D2P_W19	w pogłębionym stopniu zna najnowsze techniki doświadczalne, obserwacyjne i numeryczne związane z zadaniami badawczymi w zawodzie dietetyka;	P7S_WG
D2P_W20	w pogłębionym stopniu zna i rozumie założenia EBP (Evidence Based Practice), metodologię badań naukowych oraz podstawowe teorie w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka;	P7S_WG
D2P_W21	posługuje się pojęciami statystyki opisowej i charakteryzuje podstawowe testy statystyczne umożliwiające ocenę zależności między zmiennymi;	P7S_WG
D2P_W22	wykazuje znajomość zagadnień ustawodawstwa żywnościowo-żywnościowego oraz z zakresu bezpieczeństwa i higieny wymaganych na stanowisku pracy;	P7S_WG P7S_WK
D2P_W23	zna i rozumie zaawansowane technologie przetwarzania żywności, metody obróbki termicznej i nietermicznej oraz ich wpływ na wartość odżywczą i bezpieczeństwo żywności, w tym zastosowanie ziół i przypraw w technologii żywienia;	P7S_WG
D2P_W24	zna nowoczesne techniki utrwalania i przechowywania żywności, w tym zastosowanie ziół i przypraw w minimalizowaniu strat składników odżywczych oraz poprawie trwałości produktów spożywczych;	P7S_WG P7S_WK
D2P_W25	zna zasady projektowania żywności funkcjonalnej oraz rozumie ich znaczenie w profilaktyce i wspomaganium leczenia dietozależnych chorób cywilizacyjnych, uwzględniając rolę ziół i przypraw w diecie.	P7S_WG
UMIĘTNOŚCI		
Absolwent potrafi:		
D2P_U01	interpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystywać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego;	P7S_UW P7S_UO
D2P_U02	zidentyfikować złożone problemy żywieniowe pacjenta/grupy i uwzględnić je w planowaniu adekwatnego postępowania dietetycznego opartego na dowodach naukowych;	P7S_UW P7S_UO
D2P_U03	wykorzystywać dane: wywiadu, z analizy dokumentacji medycznej i historii choroby oraz badania fizykalnego w celu ustalenia priorytetów w planie postępowania dietetycznego;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U04	dokonywać doboru metod, technik, narzędzi do projektowania badań naukowych związanych z obszarem dietetyki;	P7S_UW P7S_UO

D2P_U05	przeprowadzać wywiad żywieniowy i oceniać sposób żywienia oraz ocenić stan odżywienia osoby/grupy osób w różnym wieku, stanie zdrowia i choroby, w oparciu o odpowiednie narzędzia;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U06	przygotowywać zalecenia i interwencje dietetyczne, które są zgodne ze aktualną wiedzą, stanem klinicznym pacjentów, ich indywidualnym zakresem potrzeb wynikających czynników biopsychospołecznych;	P7S_UW P7S_UO P7S_UK P7S_UU
D2P_U07	w pracy zawodowej wykorzystywać wyspecjalizowane narzędzia i techniki informatyczne w celu pozyskiwania danych do badań naukowych dokonania analizy statystycznej oraz prezentowania wyników;	P7S_UW P7S_UO
D2P_U08	wykorzystywać wychowawcze aspekty promocji zdrowia w poradnictwie dietetycznym;	P7S_UW P7S_UO
D2P_U09	rozpoznawać i analizować problemy specyficzne dla przyszłej aktywności zawodowej oraz znajdować ich rozwiązania w oparciu o poznane twierdzenia i metody;	P7S_UU P7S_UW P7S_UO
D2P_U10	rozpoznawać przejawy nieprawidłowości związanych z odżywianiem i identyfikować czynniki psychospołeczne istotne w rozwoju problemów związanych z odżywianiem;	P7S_UO P7S_UW P7S_UU P7S_UK
D2P_U11	dokonać krytycznej analizy źródeł literaturowych oraz przeprowadzić badanie naukowe, umiejętnie korzystając z naukowych baz danych oraz zaawansowanych metod i narzędzi badawczych w zakresie dyscyplin naukowych właściwych dla kierunku dietetyka;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U12	przeprowadzić badania analityczne i określić jakość zdrowotną wybranego środka spożywczego oraz sformułować wnioski z badania;	P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U13	określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia, wykorzystując wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U14	dokonywać diagnozy potrzeb zdrowotnych i żywieniowych osób oraz grupy osób, planować, prowadzić edukację żywieniową oraz dokonywać jej ewaluacji i formułować wnioski w celu poprawy jakości usług;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U15	wykorzystywać w praktyce fizjologiczne mechanizmy regulacji głodu/sytości oraz różne elementy wpływające na percepcję jakości sensorycznej potraw;	P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U16	planować postępowanie dietetyczne w celu leczenia i zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej, w oparciu o zasady dostosowane do stanu zdrowia i wieku oraz z uwzględnieniem uwarunkowań kulturowych, religijnych i etnicznych;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U17	dokonywać indywidualizacji dietoterapii uwzględniając różnice w odpowiedzi na określone składniki diety, spowodowane czynnikami genetycznymi;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U18	przygotować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów/klientów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia z uwzględnieniem ich stanu zdrowia;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U19	przygotować, modyfikować, nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO

D2P_U20	przygotować pracę badawczą w zakresie dietetyki zgodnie z wymaganiami metodologicznymi i założeniami praktyki opartej na dowodach naukowych (Evidence Based Practice) i zaprezentować jej wyniki w sposób zwięzły;	P7S_UU P7S_UW P7S_UO P7S_UK
D2P_U21	rozróżniać style i strategie radzenia sobie, identyfikować zniekształcenia poznawcze i strategie radzenia sobie ze stresem istotne dla zmiany zachowań żywieniowych;	P7S_UU P7S_UW P7S_UO P7S_UK
D2P_U22	potrafi dobierać kanały komunikowania, które mogą być wykorzystane w edukacji żywieniowej uwzględniając krytyczną analizę mediów społecznościowych oraz nowych technologii informacyjnych pod kątem celów i funkcji, jakie spełniają;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U23	wskazać i opisać czynniki istotne w transmisji rodzinnej i społeczno-kulturowej w odniesieniu do zachowań żywieniowych oraz dokonać analizy rodzinnych i społeczno-kulturowych uwarunkowań zachowań żywieniowych;	P7S_UW P7S_UO
D2P_U24	identyfikować czynniki istotne w procesie zmiany zachowania oraz dokonać diagnozy czynników utrudniających proces zmiany zachowania;	P7S_UW P7S_UO P7S_UK
D2P_U25	współdziałać jako dietetyk w pracach zespołów interdyscyplinarnych z założeniem osiągania wymiernych celów zdrowotnych pacjenta/klienta;	P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U26	identyfikować i wskazać biopsychospołeczne uwarunkowania chorób, w tym zaburzeń odżywiania, nadwagi i otyłości oraz wykorzystywać posiadaną wiedzę związaną z problemami odżywiania w praktyce dietetyka;	P7S_UU P7S_UK P7S_UW P7S_UO
D2P_U27	dokonać analizy zależności psychosomatycznych w wybranych schorzeniach, uwzględniając czynniki psychologiczne przyczyniające się do zmiany funkcjonowania somatycznego;	P7S_UK P7S_UW
D2P_U28	posługiwać się specjalistycznym słownictwem z zakresu nauk o zdrowiu, dostosowując komunikację do grupy odbiorców, w tym uczestniczyć i prowadzić debaty;	P7S_UK P7S_UW
D2P_U29	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz w wyższym stopniu w zakresie specjalistycznej terminologii z dyscypliny nauki o zdrowiu;	P7S_UK P7S_UW
D2P_U30	wdrażać odpowiednie do sytuacji procedury dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia, oraz bezpieczeństwa klienta/pacjenta;	P7S_UK
D2P_U31	wykorzystywać w praktyce dietetyka systemy informacyjne stosowane w gabinecie dietetycznym oraz placówkach opieki zdrowotnej;	P7S_UW
D2P_U32	efektywnie współpracować w zespole, wykorzystując systemy informacyjne i nowoczesne narzędzia technologiczne do generowania innowacyjnych rozwiązań oraz podnoszenia jakości pracy dietetyka;	P7S_UK
D2P_U33	potrafi ocenić jakość surowców i produktów spożywczych, w tym ziół i przypraw oraz wskazać odpowiednie metody ich przetwarzania i przechowywania w celu zapewnienia bezpieczeństwa i optymalizacji wartości odżywczej;	P7S_UW P7S_UO
D2P_U34	umie opracowywać receptury dietetyczne z wykorzystaniem zasad technologii żywności, dostosowane do indywidualnych potrzeb żywieniowych różnych grup populacyjnych, uwzględniając zastosowanie ziół i przypraw w planowaniu diety;	P7S_UW P7S_UK
D2P_U35	potrafi analizować i wdrażać innowacyjne rozwiązania technologiczne w przygotowywaniu i dystrybucji posiłków, w tym wykorzystanie ziół i przypraw, uwzględniając zasady racjonalnego gospodarowania surowcami i minimalizacji strat.	P7S_UU P7S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE Absolwent jest gotów do:		

D2P_K01	krytycznej oceny własnej wiedzy i umiejętności, rozpoznawania swoich ograniczeń w wykonywaniu zawodu oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniu problemów;	P7S_KK P7S_KR
D2P_K02	gotów do postępowania zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawa, przestrzega praw pacjenta oraz zasad etyki zawodowej, a także rozwiązuje złożone problemy etyczne i bierze za nie odpowiedzialność;	P7S_KK P7S_KR P7S_KO
D2P_K03	jest gotów do rzetelnego wykonywania powierzonych obowiązków zawodowych, troszczy się o bezpieczeństwo swoje, pacjentów	P7S_KR P7S_KO

	i współpracowników, promuje zdrowy styl życia i aktywność fizyczną, dając własnym postępowaniem przykład odpowiedzialnej i prozdrowotnej postawy;	
D2P_K04	świadomego pełnienia roli dietetyka, uznaje znaczenie najnowszej wiedzy w dziedzinach istotnych dla zawodu i wyznacza kierunki swojego doskonalenia zawodowego poprzez samokształcenie i wdrażanie innowacyjnych rozwiązań;	P7S_KK P7S_KR P7S_KO
D2P_K05	formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej, podejmowania działań zwiększających prestiż zawodu oraz budowania solidarności w grupie zawodowej;	P7S_KK P7S_KR P7S_KO
D2P_K06	kierowania zespołem oraz do współpracy w interdyscyplinarnych zespołach w instytucjach i systemie ochrony zdrowia, w celu efektywnego planowania i realizacji zadań zawodowych dietetyka oraz podnoszenia jakości opieki żywieniowej.	P7S_KK P7S_KR P7S_KO

III. Plan studiów

1. Struktura planu studiów

Lp.	Moduły	Liczba godz.					
		Studia stacjonarne					
		Ogół.	wyk.	ćw.	proj.	e-learn.	praktyki
1	Moduły kształcenia podstawowego	300	152	128	20	4	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	372	136	228	8	0	0
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	134	16	118	0	0	0
4	Moduły kształcenia językowego	100	0	60	0	40	0
5	Moduły kształcenia wybieralnego / specjalnościowego/	288	68	176	44	0	0
6	Moduły praktyk kierunkowych	174	4	20	150	0	150
7	Moduły praktyk specjalnościowych	318	8	28	282	0	282
OGÓŁEM:		1686	384	758	504	44	432

Uczelnia, zgodnie z informacjami zawartymi w programach poszczególnych przedmiotów, zakłada istotny udział zajęć o charakterze praktycznym (ćwiczenia, laboratoria, projekty) realizowanych przez studentów.

1. Struktura planu studiów w formie niestacjonarnej

Lp.	Moduły	Liczba godz.					
		Studia niestacjonarne					
		Ogół.	wyk.	ćw.	proj.	e-learn.	praktyki
1	Moduły kształcenia podstawowego	172	88	72	12	4	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	228	100	120	8	0	0
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	72	12	60	0	0	0
4	Moduły kształcenia językowego	80	0	40	0	40	0
5	Moduły kształcenia wybieralnego / specjalnościowego/	172	36	100	36	0	0
6	Moduły praktyk kierunkowych	174	4	20		0	150
7	Moduły praktyk specjalnościowych	318	8	28		0	282
OGÓŁEM:		1216	248	440	56	44	432

2. Stosowane sposoby metody dydaktyczne oraz weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia

Karty przedmiotów definiują przedmiotowe efekty uczenia się, które należy osiągnąć, aby program studiów został zrealizowany. Efekty uczenia się dla poszczególnych przedmiotów są mierzalne i weryfikowane m.in. poprzez: testy, prace projektowe, raporty z ćwiczeń laboratoryjnych, analizy studiów przypadków lub symulacji, kolokwia ustne i egzaminy. Studenci otrzymują wsparcie edukacyjne nie tylko dzięki rzetelnemu przygotowaniu zajęć przez wykładowców, ale również poprzez realizowany w Uniwersytecie Dolnośląskim DSW program tutoringu akademickiego oraz projekty edukacyjne, jakie mogą przeprowadzić w ramach działającej w Uczelni Akademii Umiejętności. Nauczyciele oraz tutorzy są dostępni poza wykładami, ćwiczeniami i zajęciami z tutorem, w trakcie cotygodniowych konsultacji, podczas których służą pomocą przy rozwiązywaniu indywidualnych problemów poszczególnych studentów.

Uniwersytet Dolnośląski DSW dysponuje odpowiednią infrastrukturą, także informatyczną, wspierającą proces dydaktyczny. Służy temu również platforma Moodle, która umożliwia wykładowcy umieszczanie na niej wszelkich materiałów zapisanych w formie elektronicznej, prowadzenie asynchronicznych paneli dyskusyjnych na zadane tematy. Standardem jest zamieszczenie kart przedmiotu, które zawierają podstawowe informacje o prowadzonym przedmiocie, takie jak wymiar godzin, realizowane zagadnienia, czy też wykaz literatury. Każdy pracownik ma możliwość udostępniania studentom, w ramach prowadzonych zajęć, dodatkowych materiałów do wykładów i ćwiczeń odbywających się w siedzibie Uczelni, zarówno materiałów podstawowych, jak i poszerzających wiedzę.

Program studiów na kierunku *dietetyka* został opracowany w oparciu o metody dydaktyczne, które sprzyjają osiągnięciu założonych efektów uczenia się. Dotyczy to metod podających (wykład interaktywny), problemowych (dyskusje problemowe, uczenie się problemowe, case study), eksponujących (prezentacja), praktycznych, w tym symulacji, opracowania studium przypadku lub metody projektowej. Wybór metod podyktowany był potrzebą prowadzenia procesu kształcenia studentów w taki sposób, aby stwarzał warunki do zaangażowanego i aktywnego ich udziału w pracę na zajęciach.

Osiągane efekty uczenia się w zakresie wiedzy zwykle weryfikowane są poprzez egzaminy, kolokwia, quizy, testy oraz projekty, a w zakresie umiejętności – poprzez ocenę aktywności na zajęciach, merytoryczny udział w dyskusji, projekty indywidualne lub grupowe, raporty z ćwiczeń

laboratoryjnych, symulacji, opracowania studium przypadków, wykorzystywane zwykle do oceny efektów uczenia się, jakie student powinien osiągnąć w trakcie zajęć o charakterze ćwiczeniowym, w tym zajęć laboratoryjnych. Osiąganie przez studenta efektów uczenia się w zakresie kompetencji społecznych zwykle weryfikowane jest poprzez ocenę merytorycznej aktywności na zajęciach, ocenę pracy zespołowej nad projektem, prezentacji wyników projektu lub opracowania grupowego raportu z zadań laboratoryjnych. W ramach każdego z narzędzi nauczyciel akademicki ustala kryteria i sposób oceny tego, czy dany efekt uczenia się został osiągnięty przez studenta. W trakcie interaktywnych wykładów, często wspartych prezentacjami multimedialnymi, student ma możliwość zdobycia nowej, specjalistycznej wiedzy i spotkania się z przedstawicielami dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, nauk rolniczych, czy też nauk społecznych. Spotkania w ramach wykładów, jak również indywidualnych konsultacji dają szansę na rozwój profesjonalnych umiejętności niezbędnych w codziennej praktyce zawodowej. W procesie kształcenia studentów wykorzystane zostaną również metody praktyczne. W szczególności dotyczy to metody projektów (warsztatów), kształtującej i rozwijającej umiejętności, nawyki i sprawności o charakterze edukacyjne nie tylko dzięki rzetelnemu przygotowaniu zajęć przez wykładowców, ale również poprzez realizowany na Uniwersytecie Dolnośląskim DSW program tutoringu akademickiego oraz projekty edukacyjne, jakie mogą przeprowadzić w ramach działającej w Uczelni Akademii Umiejętności. Nauczyciele oraz tutorzy są dostępni poza wykładami, ćwiczeniami i zajęciami z tutorem, w trakcie cotygodniowych konsultacji, podczas których służą pomocą przy rozwiązywaniu indywidualnych problemów poszczególnych studentów.

System egzaminów i zaliczeń w Uniwersytecie Dolnośląskim DSW opiera się na założeniach optymalizacji procesu dydaktycznego poprzez wybór odpowiedniej metody weryfikacji efektów uczenia się. Wykładowcy mając swobodę w wyborze metod dydaktycznych zobowiązani są na pierwszych zajęciach poinformować studentów o formie i sposobie zaliczenia. Odpowiednia informacja znajduje się także w udostępnianej studentom karcie przedmiotu. Wykładowcy korzystają zarówno z tradycyjnych metod dydaktycznych, takich jak testy czy prace pisemne, jak i metod nowoczesnych

(*flipp classroom, peer tutoring, problem based learning*). Studentowi przysługuje prawo podejścia do zaliczenia i egzaminu w dwóch terminach – podstawowym i poprawkowym. Prowadzący zajęcia podaje do wiadomości studentów wyniki egzaminów i zaliczeń najpóźniej do zakończenia drugiego tygodnia sesji zaliczeniowej. Wyniki zaliczeń i egzaminów są publikowane w systemie USOS. Prowadzący może zaproponować dodatkowy termin poprawy. Student, który uzyskał ocenę negatywną, a ma zastrzeżenia do sposobu przeprowadzenia egzaminu lub obiektywności oceny, może wystąpić do Dziekana o egzamin komisyjny. Student, który z przyczyn usprawiedliwionych nie otrzymał pozytywnej oceny z przedmiotu i nie przystąpił do egzaminu w jednym z dwóch przysługujących mu terminów, może wystąpić do Dziekana z wnioskiem o zgodę na dodatkowy termin egzaminu w sesji przedłużonej. Kwestie związane z zaliczeniami przedmiotu uregulowane są w Regulaminie Studiów Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu.

3. Wykaz przedmiotów do wyboru pozwalających na stwierdzenie, że program kształcenia umożliwia studentowi wybór modułów w wymiarze nie mniejszym niż 30% punktów ECTS

Grupa zajęć do wyboru (moduł kształcenia specjalnościowego) <i>Dietoterapia z elementami żywienia klinicznego</i>
Probiotyki i prebiotyki w żywieniu człowieka
Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej
Dietoterapia chorób w okresie dzieciństwa
Żywność w chorobach skóry
Środki specjalnego przeznaczenia i suplementy diety
Modele psychodietetyczne w dietoprofilaktyce
Farmakologia i farmakoterapia chorób żywieniowozależnych
Dietoterapia w wybranych niezakaźnych chorobach przewlekłych
Pracownia dietetyczna i planowanie diet w wybranych przypadkach klinicznych
Praktyka specjalnościowa I
Praktyka specjalnościowa II
Praktyka specjalnościowa III
Grupa zajęć do wyboru (moduł kształcenia specjalnościowego) <i>Psychodietetyka z obesitologią</i>
Psychologia społeczna i komunikacja interpersonalna
Elementy coachingu w dietetyce
Terapia zaburzeń odżywiania
Rola diety w postępowaniu terapeutycznym
Wywiad żywieniowo-zdrowotny i praca z pacjentem
Żywność w chirurgii bariatrycznej
Postępowanie psychodietetyczne w wybranych, niezakaźnych schorzeniach przewlekłych
Obesitologia
Dietoterapia nadwagi, otyłości i zespołu metabolicznego
Praktyka specjalnościowa I

Praktyka specjalnościowa II
Praktyka specjalnościowa III
Grupa zajęć do wyboru (moduł kształcenia specjalnościowego) <i>Dietetyka regeneracyjna i anti-aging</i>
Probiotyki i prebiotyki w żywieniu człowieka
Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach metabolicznych związanych z wiekiem
Żywność w regeneracji powysiłkowej i profilaktyce starzenia
Żywność w profilaktyce i terapii zaburzeń skóry związanych z wiekiem
Suplementacja i nutraceutyki w dietetyce anti-aging
Psychodietetyka w profilaktyce starzenia i poprawie jakości życia
Farmakologia i interakcje leków z dietą w kontekście starzenia
Dietoterapia w chorobach związanych z wiekiem i stresem oksydacyjnym
Pracownia dietetyczna - planowanie diet regeneracyjnych i anti-aging
Praktyka specjalnościowa I
Praktyka specjalnościowa II
Praktyka specjalnościowa III

4. Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych

4.1. Cele praktyk

Przez praktykę należy rozumieć przewidziany programem studiów okres przeznaczony na pogłębianie wiedzy oraz doskonalenie praktycznych umiejętności i kompetencji społecznych studenta w Instytucji Przyjmującej na praktykę

Podstawowym celem praktyki zawodowej jest przygotowanie do wykonywania zawodu dietetyka poprzez nabycie umiejętności praktycznych, uzupełniających i poszerzających wiedzę uzyskaną przez studenta w toku zajęć dydaktycznych na Uczelni. Celem praktyki jest również pogłębienie wiedzy o branży dietetycznej oraz zdobycie wiedzy związanej z funkcjonowaniem różnorodnych instytucji/ firm działających w obszarze promocji zdrowia i sektora żywnościowego oraz nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego. W trakcie trwania praktyki student powinien również rozwinąć w sobie świadomość znaczenia zawodowej i estetycznej odpowiedzialności za pracę własną i innych.

4.2. Miejsca, w których studenci/teki mogą odbyć praktykę:

Miejsca odbywania praktyk są zróżnicowane tak, aby student miał możliwość zapoznania się ze specyfiką pracy dietetyka w następujących placówkach: żłobkach, przedszkolach, szkołach, domach dziecka, zakładach żywienia zbiorowego otwartego, na stołówkach, w restauracjach, oddziałach szpitalnych, kuchniach ogólnych i działach żywienia, poradniach dietetycznych, poradniach psychodietetycznych, instytucjach promujących zdrowy styl życia, domach pomocy społecznej, oddziałach geriatrycznych, hospicjach, oddziałach opieki paliatywnej, ośrodkach rehabilitacyjnych, kuchniach w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (zakłady opiekuńczo-wychowawcze, szkoły, internaty, itp.), zakładach produkcji żywności, klubach sportowych, klubach fitness, stacjach sanitarno – epidemiologicznych.

4.3. Czas trwania praktyk i miejsce ich odbywania Studenci/teki studiów drugiego stopnia odbywają praktyki zgodnie z harmonogramem studiów:

Specjalność: *Dietoterapia z elementami żywienia klinicznego*

Rok studiów, semestr	Czas trwania praktyki	Uszczegółowienie	Zakładane efekty uczenia się
Rok I, sem. 1	96 godzin dydaktycznych/ 72 godzin zegarowych (1,8 tygodnia)	Praktyki technologiczne (np. catering dietetyczny, zakłady żywienia zbiorowego, praktyki w dziale żywienia w szpitalach, zakłady przetwórstwa żywności) Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne	a) w zakresie wiedzy student zna i rozumie: zasady dietoterapii w leczeniu chorób przewlekłych, metabolicznych i onkologicznych (odniesienie: D2P_W04, D2P_W15); metody oceny stanu odżywienia pacjenta, w tym narzędzia diagnostyczne i procedury monitorowania skuteczności terapii (odniesienie: D2P_W13, D2P_W14, D2P_W17).

		<p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 90 godzin dydaktycznych</p>	<p>standardy pracy dietetyka w placówkach opieki zdrowotnej i gabinetach dietetycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22);</p> <p>b) w zakresie umiejętności student potrafi:</p> <p>opracować indywidualne plany dietoterapii dla pacjentów z różnymi schorzeniami, uwzględniając ich potrzeby i preferencje żywieniowe (odniesienie: D2P_U06, D2P_U16, D2P_U31);</p> <p>monitorować stan odżywienia pacjentów, oceniać skuteczność dietoterapii i wprowadzać modyfikacje w jadłospisach (odniesienie: D2P_U05, D2P_U18, D2P_U31);</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:</p> <p>współpracy z zespołem medycznym w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem (odniesienie: D2P_K06);</p> <p>krytycznej oceny swoich umiejętności i korzystania z wiedzy ekspertów w przypadku trudnych przypadków (odniesienie: D2P_K01, D2P_K05).</p>
Rok I, sem. 1	66 godzin dydaktycznych/ 49,5 godzin zegarowych (1,2 tygodnia)	<p>Praktyki w placówkach opieki zdrowotnej</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 60 godzin dydaktycznych</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka:</p> <p>metody planowania i przygotowywania diet indywidualnych oraz zbiorowych w placówkach opieki zdrowotnej (odniesienie: D2P_W14, D2P_W18, D2P_W24, D2P_W25);</p> <p>normy żywieniowe i standardy obowiązujące w szpitalach oraz innych placówkach medycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22, D2P_W23);</p> <p>zasady organizacji pracy w działach żywienia, w tym zarządzania personelem i</p>

			<p>harmonogramem przygotowywania posiłków (odniesienie: D2P_W06, D2P_W16);</p> <p>systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, takie jak HACCP, oraz zasady higieny stosowane w gastronomii szpitalnej (odniesienie: D2P_W22, D2P_W23, D2P_W24).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość przygotowanych posiłków pod kątem wartości odżywczej, estetyki podania oraz zgodności z zasadami dietetycznymi (odniesienie: D2P_U19, D2P_U33); przeprowadzić kontrolę jakości posiłków oraz przestrzegania zasad higieny w kuchniach szpitalnych (odniesienie: D2P_U07, D2P_U30, D2P_U35); komunikować się z pacjentami i personelem medycznym w celu dostosowania diet do indywidualnych potrzeb zdrowotnych (odniesienie: D2P_U08, D2P_U25, D2P_U34); planować i organizować pracę działu żywienia w placówkach opieki zdrowotnej, uwzględniając aspekty logistyczne i personalne (odniesienie: D2P_U25, D2P_U31, D2P_U32, D2P_U35). <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> -współpracy w interdyscyplinarnym zespole, składającym się z dietetyków, lekarzy, pielęgniarek i personelu kuchennego, w celu
--	--	--	---

			<p>zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem (odniesienie: D2P_K03, D2P_K06);</p> <p>promowania wysokich standardów higieny i bezpieczeństwa żywności oraz odpowiedzialności za jakość świadczonych usług żywieniowych w placówkach opieki zdrowotnej (odniesienie: D2P_K02, D2P_K03).</p>
Rok I, sem. 2	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	<p>Praktyka specjalnościowa I</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 8 godzin dydaktycznych</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka: zasady dietoterapii w leczeniu chorób przewlekłych, metabolicznych i onkologicznych (odniesienie: D2P_W04, D2P_W15);</p> <p>metody oceny stanu odżywienia pacjenta, w tym narzędzia diagnostyczne i procedury monitorowania skuteczności terapii (odniesienie: D2P_W13, D2P_W14, D2P_W17).</p> <p>standardy pracy dietetyka w placówkach opieki zdrowotnej i gabinetach dietetycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22);</p> <p>b) w zakresie umiejętności student/ka: opracować indywidualne plany dietoterapii dla pacjentów z różnymi schorzeniami, uwzględniając ich potrzeby i preferencje żywieniowe (odniesienie: D2P_U06, D2P_U16, D2P_U31);</p> <p>monitorować stan odżywienia pacjentów, oceniać skuteczność dietoterapii i wprowadzać modyfikacje w jadłospisach (odniesienie: D2P_U05, D2P_U18, D2P_U31);</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</p> <p>- współpracy z zespołem medycznym w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem (odniesienie: D2P_K06);</p> <p>krytycznej oceny swoich umiejętności i korzystania z wiedzy ekspertów w przypadku</p>

			trudnych przypadków (odniesienie: D2P_K01, D2P_K05).
Rok II, Sem 3	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	<p style="text-align: center;">Praktyka specjalnościowa II</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 10 godzin dydaktycznych</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka: zaawansowane zasady dietoterapii w leczeniu chorób przewlekłych i metabolicznych oraz żywienia klinicznego, w tym dojelitowego i pozajelitowego (odniesienie: D2P_W04, D2P_W15); interakcje między żywieniem a farmakoterapią oraz ich wpływ na stan zdrowia pacjenta (odniesienie: D2P_W07, D2P_W16); standardy i procedury pracy dietetyka w placówkach opieki zdrowotnej i gabinetach dietetycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student/ka: -opracować złożone plany dietoterapii dla pacjentów z wielochorobowością, uwzględniając specyficzne potrzeby żywieniowe i wyniki badań diagnostycznych (odniesienie: D2P_U06, D2P_U16, D2P_U31); wspierać lekarzy i zespół medyczny w podejmowaniu decyzji dotyczących żywienia klinicznego, w tym wyboru metody żywienia (odniesienie: D2P_U25, D2P_U30, D2P_U31); monitorować i dostosowywać plany dietoterapii w oparciu o efektywność zastosowanych interwencji (odniesienie: D2P_U05, D2P_U18).</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: - odpowiedzialnego podejmowania decyzji w zakresie dietoterapii i żywienia klinicznego, uwzględniając dobro pacjenta i zasady etyki zawodowej (odniesienie: D2P_K02); stałego poszerzania swojej wiedzy i doskonalenia umiejętności w zakresie dietoterapii i żywienia klinicznego (odniesienie: D2P_K04, D2P_K05).</p>

Rok II, Sem. 4	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	<p style="text-align: center;">Praktyka specjalnościowa III</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 10 godzin dydaktycznych</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka:</p> <p>- zasady stosowania żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz ich wpływ na zdrowie pacjenta (odniesienie: D2P_W15, D2P_W16);</p> <p>rekomendacje dotyczące suplementacji diety w terapii chorób przewlekłych, uwzględniając interakcje z lekami (odniesienie: D2P_W07, D2P_W25);</p> <p>organizację pracy dietetyka w placówkach opieki zdrowotnej, w tym zasady współpracy w zespole terapeutycznym (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student/ka:</p> <p>opracowywać zaawansowane, zindywidualizowane plany dietoterapii dla pacjentów z wielochorobowością, uwzględniając różnorodne aspekty kliniczne (odniesienie: D2P_U06, D2P_U16, D2P_U31);</p> <p>projektować i wdrażać programy wspomagające dietoterapię, w tym rekomendacje dotyczące stosowania suplementów diety (odniesienie: D2P_U08, D2P_U14, D2P_U32);</p> <p>współpracować z zespołem medycznym w podejmowaniu decyzji o optymalizacji procedur żywieniowych (odniesienie: D2P_U25, D2P_U30, D2P_U31, D2P_U32).</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</p> <p>współpracy z zespołem medycznym, respektując różnorodność potrzeb pacjentów oraz standardy etyczne (odniesienie: D2P_K05, D2P_K06);</p> <p>odpowiedzialnego i samodzielnego działania w rozwiązywaniu złożonych problemów dietoterapeutycznych (odniesienie: D2P_K02);</p> <p>pełnienia roli lidera w zakresie decyzji</p>
-------------------	--	---	---

			żywnościowych i koordynacji terapii w środowisku medycznym (odniesienie: D2P_K06).
--	--	--	--

Specjalność Psychodietetyka z obesitologią

Rok studiów, semestr	Czas trwania praktyki	Uszczegółowienie	Zakładane efekty uczenia się
Rok I, sem. 1	96 godzin dydaktycznych/ 72 godzin zegarowych (1,8 tygodnia)	<p>Praktyki technologiczne (np. catering dietetyczny, zakłady żywienia zbiorowego, praktyki w dziale żywienia w szpitalach, zakłady przetwórstwa żywności)</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 90 godzin dydaktycznych</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka:</p> <p>procesy technologiczne związane z obróbką, przechowywaniem i dystrybucją żywności, oraz metody ich optymalizacji w produkcji i przygotowywaniu posiłków (odniesienie: D2P_W23, D2P_W24, D2P_W25);</p> <p>normy jakości, standardy sanitarne i system HACCP obowiązujące w zakładach technologicznych i gastronomicznych (odniesienie: D2P_W22);</p> <p>zasady organizacji pracy w kuchniach i zakładach przetwórstwa spożywczego, uwzględniając podział obowiązków, efektywność działań oraz wymagania żywienia zbiorowego (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student/ka:</p> <p>przewodzić kontrolę jakości produktów i procesów zgodnie z obowiązującymi normami i standardami sanitarnymi (odniesienie: D2P_U12, D2P_U30, D2P_U33);</p> <p>zaplanować i zorganizować pracę w kuchni lub zakładzie przetwórczym, z uwzględnieniem efektywności i przestrzegania zasad higieny (odniesienie: D2P_U25, D2P_U32);</p> <p>przygotować posiłki zgodnie z zasadami technologii żywności oraz standardami dietetycznymi (odniesienie: D2P_U19, D2P_U34, D2P_U35);</p> <p>wdrażać i nadzorować procedury związane z bezpieczeństwem i higieną żywności, w tym system HACCP (odniesienie: D2P_U07, D2P_U30).</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</p> <p>-</p>

			<p>-przestrzegania i promowania zasad higieny, bezpieczeństwa oraz odpowiedzialności w procesach produkcji i przygotowywania żywności (odniesienie: D2P_K03, D2P_K06);</p> <p>efektywnej współpracy w zespole, wykazując się odpowiedzialnością i umiejętnością podejmowania decyzji w środowisku pracy (odniesienie: D2P_K01, D2P_K06).</p>
Rok I, sem. 1	66 godzin dydaktycznych/ 49,5 godzin zegarowych (1,2 tygodnia)	<p>Praktyki w placówkach opieki zdrowotnej</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 60 godzin dydaktycznych</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka:</p> <p>metody planowania i przygotowywania diet indywidualnych oraz zbiorowych w placówkach opieki zdrowotnej (odniesienie: D2P_W14, D2P_W18, D2P_W24, D2P_W25);</p> <p>normy żywieniowe i standardy obowiązujące w szpitalach oraz innych placówkach medycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22, D2P_W23);</p> <p>zasady organizacji pracy w działach żywienia, w tym zarządzania personelem i harmonogramem przygotowywania posiłków (odniesienie: D2P_W06, D2P_W16);</p> <p>systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, takie jak HACCP, oraz zasady higieny stosowane w gastronomii szpitalnej (odniesienie: D2P_W22, D2P_W23, D2P_W24).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student/ka:</p> <p>- ocenić jakość przygotowanych posiłków pod kątem wartości odżywczej, estetyki podania oraz zgodności z zasadami dietetycznymi (odniesienie: D2P_U19, D2P_U33);</p> <p>przeprowadzić kontrolę jakości posiłków oraz przestrzegania zasad higieny w kuchniach szpitalnych (odniesienie: D2P_U07, D2P_U30, D2P_U35);</p> <p>komunikować się z pacjentami i personelem medycznym w celu dostosowania diet do indywidualnych potrzeb zdrowotnych (odniesienie: D2P_U08, D2P_U25, D2P_U34);</p> <p>planować i organizować pracę działu żywienia w placówkach opieki zdrowotnej, uwzględniając aspekty logistyczne i personalne (odniesienie: D2P_U25, D2P_U31, D2P_U32, D2P_U35).</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</p> <p>-współpracy w interdyscyplinarnym zespole, składającym się z dietetyków, lekarzy, pielęgniarek i personelu kuchennego, w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem (odniesienie: D2P_K03, D2P_K06);</p>

			promowania wysokich standardów higieny i bezpieczeństwa żywności oraz odpowiedzialności za jakość świadczonych usług żywieniowych w placówkach opieki zdrowotnej (odniesienie: D2P_K02, D2P_K03).
Rok I, sem. 2	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	<p>Praktyka specjalnościowa I</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 8 godzin dydaktycznych</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student zna i rozumie: psychosomatyczne i środowiskowe uwarunkowania nadwagi i otyłości, w tym mechanizmy powstawania tych zaburzeń (odniesienie: D2P_W04, D2P_W08); kluczowe metody oceny stanu odżywienia i diagnozy psychologicznej w kontekście leczenia otyłości (odniesienie: D2P_W05, D2P_W13); zasady prowadzenia wywiadu motywującego i wspierania zmiany zachowań zdrowotnych (odniesienie: D2P_W05, D2P_W16).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student potrafi: przeprowadzać ocenę stanu odżywienia oraz identyfikować czynniki ryzyka nadwagi i otyłości wśród pacjentów (odniesienie: D2P_U05, D2P_U09, D2P_U10). wykorzystać wywiad motywujący do wspierania zmiany zachowań żywieniowych u pacjentów (odniesienie: D2P_U08, D2P_U24, D2P_U31); rozpoznawać psychosomatyczne objawy związane z otyłością i nadwagą oraz oceniać ich wpływ na zdrowie pacjenta (odniesienie: D2P_U26, D2P_U27, D2P_U31). współpracować z zespołem terapeutycznym, integrując wyniki diagnostyki żywieniowej i psychologicznej (odniesienie: D2P_U25, D2P_U30, D2P_U31);</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do: współpracy z pacjentem i zespołem terapeutycznym, w tym lekarzami, pielęgniarkami i psychologami, w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem, w zgodzie z zasadami etyki zawodowej (odniesienie: D2P_K02, D2P_K05, D2P_K06).</p>
Rok II, Sem 3	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	<p>Praktyka specjalnościowa II</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 10</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student zna i rozumie: zaawansowane uwarunkowania leczenia otyłości, w tym rolę dietoterapii w zaburzeniach metabolicznych i psychosomatycznych (odniesienie: D2P_W04, D2P_W06);</p>

		<p>godzin dydaktycznych</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne</p>	<p>metody projektowania i oceny programów terapeutycznych dla pacjentów z otyłością, uwzględniając różnice indywidualne (odniesienie: D2P_W14, D2P_W20);</p> <p>interakcje między psychoterapią, farmakoterapią a dietoterapią w leczeniu otyłości (odniesienie: D2P_W07, D2P_W20).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student potrafi:</p> <p>projektować zaawansowane plany terapeutyczne dla pacjentów z otyłością, uwzględniając aspekty psychosomatyczne i dietoterapię (odniesienie: D2P_U09, D2P_U16, D2P_U17);</p> <p>przewodzić grupowe sesje wsparcia dla pacjentów, łącząc wiedzę psychologiczną i dietetyczną (odniesienie: D2P_U08, D2P_U22);</p> <p>monitorować efektywność programów terapeutycznych, wprowadzając korekty na podstawie analizy wyników diagnostycznych (odniesienie: D2P_U01, D2P_U18);</p> <p>posługiwać się nowoczesnymi narzędziami i technologiami w diagnostyce oraz terapii pacjentów z otyłością (odniesienie: D2P_U07, D2P_U31, D2P_U32);</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:</p> <p>odpowiedzialnego podejmowania decyzji w procesie leczenia otyłości, uwzględniając dobro pacjenta i współpracę z zespołem interdyscyplinarnym (odniesienie: D2P_K02, D2P_K05, D2P_K06);</p> <p>stałego doskonalenia swoich kompetencji zawodowych w obszarze psychodietetyki i obesitologii (odniesienie: D2P_K04).</p>
Rok II, Sem. 4	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	<p>Praktyka specjalnościowa III</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 10 godzin dydaktycznych</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student zna i rozumie:</p> <p>zasady tworzenia i wdrażania programów leczenia otyłości na poziomie populacyjnym i indywidualnym (odniesienie: D2P_W06, D2P_W12).</p> <p>rekomendacje dotyczące leczenia chirurgicznego otyłości oraz rola dietetyka w programach takich jak KOS-BAR (odniesienie: D2P_W04, D2P_W25).</p> <p>nowoczesne podejścia w edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia, ukierunkowane na profilaktykę otyłości (odniesienie: D2P_W11, D2P_W20).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student potrafi:</p> <p>koordynować złożone programy leczenia otyłości,</p>

			<p>uwzględniając interdyscyplinarną współpracę w zespole specjalistów (odniesienie: D2P_U25, D2P_U30, D2P_U31).</p> <p>projektować i wdrażać innowacyjne rozwiązania terapeutyczne w leczeniu otyłości, oparte na wynikach badań naukowych (odniesienie: D2P_U09, D2P_U11, D2P_U20).</p> <p>przygotowywać raporty i rekomendacje dotyczące poprawy jakości usług terapeutycznych w leczeniu otyłości (odniesienie: D2P_U32, D2P_U35).</p> <p>przewodzić działania edukacyjne i promocyjne w zakresie profilaktyki otyłości (odniesienie: D2P_U08, D2P_U14).</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:</p> <p>samodzielnego rozwiązywania złożonych problemów związanych z terapią otyłości, podejmując decyzje w dynamicznie zmieniających się warunkach (odniesienie: D2P_K01, D2P_K02);</p> <p>przewodzenia zespołom terapeutycznym, wykazując inicjatywę i odpowiedzialność za kompleksową opiekę nad pacjentami (odniesienie: D2P_K06);</p> <p>aktywnego udziału w działaniach na rzecz profilaktyki otyłości oraz promocji zdrowia na poziomie populacyjnym (odniesienie: D2P_K05).</p>
--	--	--	---

Specjalność: *Dietetyka regeneracyjna i angi-aging*

Rok studiów, semestr	Czas trwania praktyki	Uszczegółowienie	Zakładane efekty uczenia się
Rok I, sem. 1	96 godzin dydaktycznych/ 72 godzin zegarowych (1,8 tygodnia)	<p>Praktyki technologiczne (np. catering dietetyczny, zakłady żywienia zbiorowego, praktyki w dziale żywienia w szpitalach, zakłady przetwórstwa żywności)</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka:</p> <p>procesy technologiczne związane z obróbką, przechowywaniem i dystrybucją żywności, oraz metody ich optymalizacji w produkcji i przygotowywaniu posiłków (odniesienie: D2P_W23, D2P_W24, D2P_W25);</p> <p>normy jakości, standardy sanitarne i system HACCP obowiązujące w zakładach technologicznych i gastronomicznych</p>

		<p>dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 90 godzin dydaktycznych</p>	<p>(odniesienie: D2P_W22);</p> <p>zasady organizacji pracy w kuchniach i zakładach przetwórstwa spożywczego, uwzględniając podział obowiązków, efektywność działań oraz wymagania żywienia zbiorowego (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student/ka: prowadzić kontrolę jakości produktów i procesów zgodnie z obowiązującymi normami i standardami sanitarnymi (odniesienie: D2P_U12, D2P_U30, D2P_U33); zaplanować i zorganizować pracę w kuchni lub zakładzie przetwórczym, z uwzględnieniem efektywności i przestrzegania zasad higieny (odniesienie: D2P_U25, D2P_U32); przygotować posiłki zgodnie z zasadami technologii żywności oraz standardami dietetycznymi (odniesienie: D2P_U19, D2P_U34, D2P_U35); wdrażać i nadzorować procedury związane z bezpieczeństwem i higieną żywności, w tym system HACCP (odniesienie: D2P_U07, D2P_U30).</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka: - -przestrzegania i promowania zasad higieny, bezpieczeństwa oraz odpowiedzialności w procesach produkcji i przygotowywania żywności (odniesienie: D2P_K03, D2P_K06); efektywnej współpracy w zespole, wykazując się odpowiedzialnością i umiejętnością podejmowania decyzji w środowisku pracy (odniesienie: D2P_K01, D2P_K06).</p>
Rok I, sem. 1	66 godzin dydaktycznych/ 49,5 godzin zegarowych (1,2 tygodnia)	<p>Praktyki w placówkach opieki zdrowotnej</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 60 godzin dydaktycznych</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student/ka: metody planowania i przygotowywania diet indywidualnych oraz zbiorowych w placówkach opieki zdrowotnej (odniesienie: D2P_W14, D2P_W18, D2P_W24, D2P_W25); normy żywieniowe i standardy obowiązujące w szpitalach oraz innych placówkach medycznych (odniesienie: D2P_W16, D2P_W22, D2P_W23); zasady organizacji pracy w działach żywienia, w tym zarządzania personelem i harmonogramem przygotowywania posiłków (odniesienie: D2P_W06, D2P_W16); systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności, takie jak HACCP, oraz zasady higieny stosowane w gastronomii szpitalnej (odniesienie: D2P_W22, D2P_W23, D2P_W24).</p>

			<p>b) w zakresie umiejętności student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ocenić jakość przygotowanych posiłków pod kątem wartości odżywczej, estetyki podania oraz zgodności z zasadami dietetycznymi (odniesienie: D2P_U19, D2P_U33); przeprowadzić kontrolę jakości posiłków oraz przestrzegania zasad higieny w kuchniach szpitalnych (odniesienie: D2P_U07, D2P_U30, D2P_U35); komunikować się z pacjentami i personelem medycznym w celu dostosowania diet do indywidualnych potrzeb zdrowotnych (odniesienie: D2P_U08, D2P_U25, D2P_U34); planować i organizować pracę działu żywienia w placówkach opieki zdrowotnej, uwzględniając aspekty logistyczne i personalne (odniesienie: D2P_U25, D2P_U31, D2P_U32, D2P_U35). <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student/ka:</p> <ul style="list-style-type: none"> -współpracy w interdyscyplinarnym zespole, składającym się z dietetyków, lekarzy, pielęgniarek i personelu kuchennego, w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem (odniesienie: D2P_K03, D2P_K06); promowania wysokich standardów higieny i bezpieczeństwa żywności oraz odpowiedzialności za jakość świadczonych usług żywieniowych w placówkach opieki zdrowotnej (odniesienie: D2P_K02, D2P_K03).
Rok I, sem. 2	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	<p>Praktyka specjalnościowa I</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 4 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 8 godzin dydaktycznych</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne</p>	<p>w zakresie wiedzy student zna i rozumie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zna i rozumie psychosomatyczne oraz środowiskowe uwarunkowania nadwagi i otyłości, w tym mechanizmy ich powstawania, zwłaszcza w kontekście przewlekłego stresu, zaburzeń metabolicznych, procesów zapalnych i czynników przyspieszających starzenie biologiczne. (odniesienie: D2P_W04, D2P_W08); - kluczowe metody oceny stanu odżywienia oraz zasady diagnozy psychologicznej, niezbędne w planowaniu terapii otyłości, z uwzględnieniem ich znaczenia dla procesów regeneracyjnych, równowagi hormonalnej i spowolnienia starzenia. (odniesienie: D2P_W05, D2P_W13);

			<p>zasady prowadzenia wywiadu motywującego oraz wspierania zmiany zachowań zdrowotnych, w tym techniki ukierunkowane na poprawę stylu życia, redukcję stresu, zwiększenie odporności psychicznej i wspieranie długowieczności. (odniesienie: D2P_W05, D2P_W16).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student potrafi: Przeprowadzać holistyczną ocenę stanu odżywienia oraz identyfikować czynniki ryzyka nadwagi, otyłości i zaburzeń metabolicznych wpływających na procesy starzenia, regenerację tkanek i równowagę metaboliczną pacjenta. (odniesienie: D2P_U05, D2P_U09, D2P_U10). Wykorzystywać wywiad motywujący do wspierania trwałych zmian stylu życia i zachowań żywieniowych, ukierunkowanych na poprawę regeneracji organizmu, obniżenie stanu zapalnego i spowolnienie procesów starzenia. (odniesienie: D2P_U08, D2P_U24, D2P_U31); Rozpoznawać psychosomatyczne objawy związane z nadwagą i otyłością oraz oceniać ich wpływ na zdrowie, poziom stresu, starzenie biologiczne oraz zdolności regeneracyjne organizmu. (odniesienie: D2P_U26, D2P_U27, D2P_U31). Współpracować z interdyscyplinarnym zespołem terapeutycznym, integrując wyniki diagnostyki żywieniowej, metabolicznej i psychologicznej w celu planowania kompleksowych interwencji regeneracyjnych i anti-aging. (odniesienie: D2P_U25, D2P_U30, D2P_U31);</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do: współpracy z pacjentem i zespołem terapeutycznym, w tym lekarzami, pielęgniarkami i psychologami, w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem, w zgodzie z zasadami etyki zawodowej (odniesienie: D2P_K02, D2P_K05, D2P_K06).</p>
Rok II, Sem 3	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	<p>Praktyka specjalnościowa II</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 10 godzin dydaktycznych</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student zna i rozumie: Zaawansowane uwarunkowania terapii otyłości, z uwzględnieniem roli dietoterapii w korygowaniu zaburzeń metabolicznych, stanów zapalnych i psychosomatycznych wpływających na procesy</p>

		<p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne</p>	<p>starzenia i regeneracji organizmu. (odniesienie: D2P_W04, D2P_W06); Metody projektowania i oceny kompleksowych programów terapeutycznych dla pacjentów z otyłością, uwzględniające indywidualne różnice biologiczne, poziom regeneracji, wiek metaboliczny oraz czynniki wpływające na tempo starzenia. (odniesienie: D2P_W14, D2P_W20); Interakcje między psychoterapią, farmakoterapią a dietoterapią w zintegrowanym leczeniu otyłości, ze szczególnym uwzględnieniem ich wpływu na metabolizm, regulację stresu, równowagę neurohormonalną i procesy anti-aging. (odniesienie: D2P_W07, D2P_W20).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student potrafi: otrafi projektować zaawansowane, spersonalizowane plany terapeutyczne dla pacjentów z otyłością, uwzględniając aspekty psychosomatyczne, stan zapalny, zaburzenia metaboliczne oraz strategie dietoterapeutyczne wspierające regenerację i spowolnienie procesów starzenia. (odniesienie: D2P_U09, D2P_U16, D2P_U17); prowadzić grupowe sesje wsparcia dla pacjentów, integrując wiedzę psychologiczną i dietetyczną w celu wzmacniania motywacji, redukcji stresu oraz promowania zachowań sprzyjających zdrowiu metabolicznemu i długowieczności. (odniesienie: D2P_U08, D2P_U22); monitorować efektywność programów terapeutycznych, analizując wyniki diagnostyczne (m.in. parametry metaboliczne, skład ciała, markery regeneracji) i wprowadzać adekwatne korekty wspierające cele regeneracyjne i anti-aging. (odniesienie: D2P_U01, D2P_U18); posługiwać się nowoczesnymi narzędziami oraz technologiami diagnostycznymi i terapeutycznymi, umożliwiającymi ocenę metabolizmu, składu ciała, stresu oksydacyjnego i wieku biologicznego, a także wspierającymi prowadzenie terapii ukierunkowanych na redukcję otyłości, regenerację i profilaktykę starzenia (odniesienie: D2P_U07, D2P_U31, D2P_U32);</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do: odpowiedzialnego podejmowania decyzji w procesie leczenia otyłości, uwzględniając dobro</p>
--	--	--	--

			pacjenta i współpracę z zespołem interdyscyplinarnym (odniesienie: D2P_K02, D2P_K05, D2P_K06); stałego doskonalenia swoich kompetencji zawodowych w obszarze psychodietetyki i obesitologii (odniesienie: D2P_K04).
Rok II, Sem. 4	106 godzin dydaktycznych/ 79,5 godzin zegarowych (2 tygodni)	<p>Praktyka specjalnościowa III</p> <p>Wprowadzenie do praktyk – 2 godziny dydaktyczne</p> <p>Ewaluacja praktyk – 10 godzin dydaktycznych</p> <p>Praktyka w Instytucji Przyjmującej – 94 godziny dydaktyczne</p>	<p>a) w zakresie wiedzy student zna i rozumie:</p> <p>zasady tworzenia oraz wdrażania programów leczenia otyłości na poziomie populacyjnym i indywidualnym, z uwzględnieniem ich wpływu na zdrowie metaboliczne, procesy starzenia, regenerację tkanek i długowieczność. (odniesienie: D2P_W06, D2P_W12).</p> <p>aktualne rekomendacje dotyczące chirurgicznego leczenia otyłości oraz rolę dietetyka w programach opieki okołoperacyjnej, szczególnie w kontekście wspierania regeneracji, zapobiegania niedoborom i optymalizacji wieku biologicznego pacjenta. (odniesienie: D2P_W04, D2P_W25).</p> <p>nowoczesne koncepcje edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia ukierunkowane na profilaktykę otyłości, redukcję przewlekłego stanu zapalnego oraz wzmacnianie czynników sprzyjających długowieczności i zdrowemu starzeniu. (odniesienie: D2P_W11, D2P_W20).</p> <p>b) w zakresie umiejętności student potrafi:</p> <p>Potrafi koordynować złożone programy leczenia otyłości, prowadząc interdyscyplinarną współpracę z lekarzami, psychologami, fizjoterapeutami i specjalistami anti-aging, w celu tworzenia spójnych strategii regeneracyjnych i metabolicznych. (odniesienie: D2P_U25, D2P_U30, D2P_U31).</p> <p>Potrafi projektować i wdrażać innowacyjne rozwiązania terapeutyczne w leczeniu otyłości, opierając je na aktualnych badaniach naukowych oraz metodach wspierających regenerację, równowagę hormonalną i spowolnienie procesów starzenia. (odniesienie: D2P_U09, D2P_U11, D2P_U20).</p> <p>przygotowywać rzetelne raporty i rekomendacje dotyczące poprawy jakości usług terapeutycznych w leczeniu otyłości, uwzględniając wyniki diagnostyczne, parametry metaboliczne oraz cele anti-aging. (odniesienie: D2P_U32, D2P_U35).</p> <p>prowadzić działania edukacyjne i promocyjne w</p>

			<p>zakresie profilaktyki otyłości (odniesienie: D2P_U08, D2P_U14).</p> <p>c) w zakresie kompetencji społecznych student jest gotów do:</p> <p>samodzielnego rozwiązywania złożonych problemów związanych z terapią otyłości, podejmując decyzje w dynamicznie zmieniających się warunkach (odniesienie: D2P_K01, D2P_K02);</p> <p>przewodzenia zespołom terapeutycznym, wykazując inicjatywę i odpowiedzialność za kompleksową opiekę nad pacjentami (odniesienie: D2P_K06);</p> <p>aktywnego udziału w działaniach na rzecz profilaktyki otyłości oraz promocji zdrowia na poziomie populacyjnym (odniesienie: D2P_K05).</p>
--	--	--	--

4.4. Harmonogram odbywania praktyki

Studenci/cki studiów drugiego stopnia odbywają praktyki zgodnie z harmonogramem studiów:

Harmonogram odbywania praktyki student ustala z Opiekunem Praktyki z ramienia Instytucji Przyjmującej na praktykę.

Indywidualny harmonogram zależy jest od godzin pracy instytucji, możliwości Opiekuna Praktyki oraz studenta.

4.5. Potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się

Potwierdzenie osiągnięcia efektów uczenia się odbywa się w Dzienniku praktyk, w którym studenci opisują zadania zrealizowane w Instytucji Przyjmującej na praktykę związane z wyżej wymienionymi efektami, a Opiekun Praktyki z ramienia danej Instytucji Przyjmującej na praktykę potwierdza je podpisem w Dzienniku praktyk oraz Uczelniany Opiekun Praktyk w Dzienniku praktyk oraz w USOSweb.

W przypadku zaliczania praktyki na podstawie umowy o pracę lub umów cywilnoprawnych, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, podejmowania innych form działalności – stażu, wolontariatu, zaliczenia praktyki dokonuje Uczelniany Opiekun Praktyk na pisemny Wniosek o zaliczenie praktyki zawodowej na podstawie zaświadczenia o zatrudnieniu/prowadzeniu działalności gospodarczej/ podejmowania innych form działalności, w którym potwierdzone jest osiągnięcie efektów uczenia się przez bezpośredniego przełożonego Studenta/Studentki.

4.6. Procedura realizacji praktyk przez studentów studiów I i II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich na kierunkach prowadzonych na Wydziale Studiów Stosowanych określona jest w Zarządzeniu Dziekana Wydziału Studiów Stosowanych Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW z siedzibą we Wrocławiu.

IV. Dodatkowe dokumenty do programu studiów

1. System ECTS

Zasady przypisywania punktów ECTS do przedmiotów zostały określone zgodnie z ustawą Prawo o Szkolnictwie Wyższym i Nauce z 20 lipca 2018 r. (ze zmianami) i aktami wykonawczymi.

Liczbę punktów ECTS przypisaną do poszczególnych przedmiotów określonych w programie studiów zatwierdza Senat Uczelni, podejmując stosowną uchwałę w sprawie przyjęcia planów i programów studiów na dany rok akademicki. W przypisywaniu punktów poszczególnym przedmiotom kierowano się zasadą, iż wymiar punktów musi uwzględniać rzeczywisty nakład pracy studenta. Przyjęto, że 1 punkt ECTS odpowiada około 25 godzinom pracy studenta.

Wartość punktów ECTS dla danego przedmiotu odzwierciedla średni nakład pracy studenta niezbędny do uzyskania zakładanych efektów uczenia się. Nakład ten jest sumą godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów

(godziny kontaktowe) oraz godzin pracy samodzielnej studenta. Zgodnie z tą zasadą przydzielono punkty ECTS na poszczególne formy procesu dydaktycznego, składające się na realizację efektów uczenia się danego przedmiotu, takie jak: wykłady, ćwiczenia, konwersatoria, lektoraty, seminaria, projekty,

e-learning i praca własna studenta. Uwzględniono również punkty ECTS realizowane przez bezpośredni kontakt nauczyciela akademickiego w formie egzaminów, zaliczeń, konsultacji oraz prac dodatkowych wykonywanych przez studentów pod nadzorem nauczyciela akademickiego. Nakład pracy własnej studenta przypadającej na dany przedmiot (a w konsekwencji liczba punktów ECTS za pracę własną studenta) jest wypadkową szeregu czynników istotnych dla osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się i jest wynikiem analizy stopnia trudności związanego z zakładanymi efektami uczenia się przypisanymi do przedmiotu, a także konsultacji z wykładowcami prowadzącymi poszczególne przedmioty. Dla określenia średniego nakładu pracy własnej studenta w danym przedmiocie brany jest także pod uwagę kontekst, w jakim ten przedmiot występuje w programie studiów – czy zdobycie efektów uczenia się przypisanych do przedmiotu wymaga wcześniejszego zaliczenia innych przedmiotów lub posiadania innego zasobu wiedzy lub umiejętności.

Projektując system przypisywania punktów ECTS uwzględniono doświadczenia uczelni zagranicznych, z którymi współpracuje Uniwersytet Dolnośląski DSW. Stosowanie systemu przypisywania punktów ECTS w sposób zbliżony do uczelni partnerskich ułatwia mobilność studentów w Europejskim Obszarze Szkolnictwa Wyższego.

Zgodnie z Uchwałą nr 10/2024 Senatu Uniwersytetu Dolnośląskiego DSW we Wrocławiu z dnia 6 lutego 2024 roku w sprawie wytycznych do programów studiów obowiązujących od roku akademickiego 2024/2025 (zał. nr 8/19), w programie studiów przyjmuje się, że liczba punktów ECTS w wymiarze rocznym wynosić powinna 60 punktów ECTS, a różnice między semestrami nie powinny być większe niż 5 punktów, co ułatwi zaliczanie semestrów studentom decydującym się w przyszłości na wyjazdy w ramach programu ERASMUS Mobility. Ponadto przyjmuje się, że przelicznik nakładu pracy studenta na 1 punkt ECTS wynosi 25 godzin.

Wymiar godzin dla programu określa się według następującej zasady: liczba punktów ECTS określona dla programu studiów $\times 25$ h = wymiar godzin przewidzianych dla programu studiów (suma godzin dla całości programu – godziny z udziałem nauczyciela akademickiego oraz innych osób prowadzących zajęcia dydaktyczne, godziny zajęć bez udziału nauczycieli akademickich oraz godziny za pracę własną studenta). Dla studiów stacjonarnych wymiar godzin

kontaktowych (i punktów ECTS) nie może być mniejszy niż 50% określonych dla programu studiów.

Zaokrąglenia punktów ECTS dokonuje się: w planie do 0,5 pkt. ECTS; w matrycy wskaźników ECTS do 0,1 pkt. ECTS.

Przypisywanie punktów za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne ustala się według zasad:

- a) Punkty wynikające za zajęcia realizowane w formie ćwiczeń, konwersatoriów, laboratoriów, lektoratów, warsztatów, seminariów, zajęcia terenowe, czy praktyki;
plus
- b) Punkty za pracę własną w tej samej proporcji, jak udział punktów z zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w stosunku do ogólnej liczby punktów przypisanych do danego przedmiotu.

Inaczej mówiąc, punkty za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (w formie ćwiczeń, konwersatoriów, laboratoriów, lektoratów, warsztatów, seminariów, zajęcia terenowe czy praktyki) oblicza się jako iloczyn liczby punktów ECTS dla przedmiotu oraz udziału tych zajęć w ogólnej liczbie godzin przedmiotu.

2. Treści modułów:

Lp.	Nazwa zajęć
Moduł kształcenia podstawowego	
1	Szkolenie z zakresu BHP
2	Fizjologia żywienia
3	Psychologia kliniczna i zdrowia
4	Chemia składników pokarmowych
5	Zioła i przyprawy w dietetyce
6	Wybrane zagadnienia epidemiologii żywieniowej i zdrowia publicznego
7	Podstawy neonatologii i żywienia noworodka
8	Immunologia w dietetyce
9	Bezpieczeństwo i metody monitorowania jakości żywności
10	Prowadzenie działalności gospodarczej z podstawami przedsiębiorczości
Moduł kształcenia kierunkowego	
11	Organizacja żywienia zbiorowego i w szpitalach
12	Żywienie kliniczne
13	Diagnostyka laboratoryjna w praktyce dietetycznej
14	Dietoterapia chorób układu sercowo-naczyniowego
15	Patofizjologia zaburzeń łaknienia
16	Dietoterapia chorób układu pokarmowego
17	Dietetyka anti aging
18	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych - aspekty praktyczne
19	Stosowanie diet roślinnych w dietoterapii
20	Projektowanie programów profilaktycznych
21	Współczesne trendy w dietetyce
22	Interakcje leków z żywnością
23	Dietoterapia zaburzeń endokrynnych i metabolicznych
24	Onkodietetyka
25	Seminarium magisterskie I
26	Seminarium magisterskie II

27	Seminarium magisterskie III
28	Metodologia badań żywieniowych
29	Warsztaty kompetencji językowych I (j. angielski, j. niemiecki)
30	Warsztaty kompetencji językowych II (j. angielski, j. niemiecki)
31	Praktyki technologiczne (np. catering dietetyczny, zakłady żywienia zbiorowego, praktyki w dziale żywienia w szpitalach, zakłady przetwórstwa żywności)
32	Praktyki w placówkach opieki zdrowotnej
Moduł kształcenia specjalnościowego	
<i>Dietoterapia z elementami żywienia klinicznego</i>	
33	Probiotyki i prebiotyki w żywieniu człowieka
34	Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach gospodarki węglowodanowej
35	Dietoterapia chorób w okresie dzieciństwa
36	Żywienie w chorobach skóry
37	Środki specjalnego przeznaczenia i suplementy diety
38	Modele psychodietetyczne w dietoprofilaktyce
39	Farmakologia i farmakoterapia chorób żywieniowozależnych
40	Dietoterapia w wybranych niezakaźnych chorobach przewlekłych
41	Pracownia dietetyczna i planowanie diet w wybranych przypadkach klinicznych
42	Praktyka specjalnościowa I
43	Praktyka specjalnościowa II
44	Praktyka specjalnościowa III
Moduł kształcenia specjalnościowego	
<i>Psychodietetyka z obesitologią</i>	
45	Psychologia społeczna i komunikacja interpersonalna
46	Elementy coachingu w dietetyce
47	Terapia zaburzeń odżywiania
48	Rola diety w postępowaniu terapeutycznym
49	Wywiad żywieniowo-zdrowotny i praca z pacjentem
50	Żywienie w chirurgii bariatrycznej
51	Postępowanie psychodietetyczne w wybranych, niezakaźnych schorzeniach przewlekłych
52	Obesitologia
53	Dietoterapia nadwagi, otyłości i zespołu metabolicznego
54	Praktyka specjalnościowa I
55	Praktyka specjalnościowa II
56	Praktyka specjalnościowa III
Moduł kształcenia specjalnościowego	
<i>Dietetyka regeneracyjna i anti-aging</i>	
57	Probiotyki i prebiotyki w żywieniu człowieka
58	Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach metabolicznych związanych z wiekiem
59	Żywienie w regeneracji powysiłkowej i profilaktyce starzenia
60	Żywienie w profilaktyce i terapii zaburzeń skóry związanych z wiekiem
61	Suplementacja i nutraceutyki w dietetyce anti-aging
62	Psychodietetyka w profilaktyce starzenia i poprawie jakości życia
63	Farmakologia i interakcje leków z dietą w kontekście starzenia
64	Dietoterapia w chorobach związanych z wiekiem i stresem oksydacyjnym
65	Pracownia dietetyczna - planowanie diet regeneracyjnych i anti-aging

3. Załączniki do programu studiów
 - Załącznik 1. Plany studiów
 - Załącznik 2. Macierz efektów uczenia się
 - Załącznik 3. Sumaryczne wskaźniki ECTS
 - Załącznik 4. Karty przedmiotów

23	N1-71-PSYCHOSOMOT-2	Psychologia osobowości i motywacji	0	3	24	12	12	0				12	12													
24	N1-71-PSYCHZDRO-3	Psychologia zdrowia	0	1	12	0	12	0										12								
RAZEM:				65	494	216	260	18	36	24	12	48	48	0	44	36	0	28	44	6	24	48	0	36	60	0

Moduły przygotowania pracy dyplomowej

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Semestr																		
					ogół.	wyk.	ćw.	p/e	sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem 4			sem. 5			sem. 6			
									wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.
1	N1-71-SEMDYP1-5	Seminarium dyplomowe I	O	4	16	0	16	0																			
2	N1-71-SEMDYP2-6	Seminarium dyplomowe II	O	4	24	0	24	0																		24	
3	N1-71-METBADNAELSTA-4	Metodologia badań naukowych z elementami statystyki	O	2	24	12	12	0											12	12							
RAZEM:				10	64	12	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	0	0	16	0	0	24	0

Moduły kształcenia językowego

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Semestr																		
					ogół.	wyk.	ćw.	p/e	sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem 4			sem. 5			sem. 6			
									wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	
1	N1-00-JĘZOBC1-3	Język obcy I (język angielski, język niemiecki)	O	4	76	0	16	60										16	60								
2	N1-00-JĘZOBC2-4	Język obcy II (język angielski, język niemiecki)	O	4	76	0	16	60											16	60							
3	N1-00-JĘZOBC3-5	Język obcy III (język angielski, język niemiecki)	E	4	76	0	16	60												16	60						
RAZEM:				12	228	0	48	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	60	0	16	60	0	16	60	0	0

Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Semestr																	
					Ogół.	wyk.	ćw.	p/e	sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem 4			sem. 5			sem. 6		
									wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e
1					0	0	0	0																		
2					0	0	0	0																		
3					0	0	0	0																		
RAZEM:				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Moduły praktyk kierunkowych

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Semestr																	
					Ogół.	WP	EW	prak.	sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem 4			sem. 5			sem. 6		
									WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.
1	N1-71-PRAKIER1-2	Praktyka kierunkowa I	ZAL	6	180	6	6	168				6	6	168												
2	N1-71-PRAKIER2-3	Praktyka kierunkowa II	ZAL	6	180	6	6	168						6	6	168										
RAZEM:				12	360	12	12	336	0	0	0	6	6	168	6	6	168	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Podsumowanie

Godziny

Lp.	Moduły	Liczba godz.				Semestr																				
		Ogół.	wyk.	ćw.	p/e	sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem 4			sem. 5			sem. 6					
						wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e			
1	Moduły kształcenia podstawowego	252	104	144	4	44	72	4	48	60	0	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2	Moduły kształcenia kierunkowego	494	216	260	18	36	24	12	48	48	0	44	36	0	28	44	6	24	48	0	36	60	0			
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	64	12	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	0	0	16	0	0	24	0			
4	Moduły kształcenia językowego	228	0	48	180	0	0	0	0	0	0	0	16	60	0	16	60	0	16	60	0	0	0	0	0	
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Razem bez modułu praktyk kierunkowych:		1038	332	504	202	80	96	16	96	108	0	56	64	60	40	72	66	24	80	60	36	84	0			
Moduły praktyk		Ogół.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.
6	Moduły praktyk kierunkowych	360	12	12	336	0	0	0	6	6	168	6	6	168	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
RAZEM z modułem praktyk kierunkowych:		1398				192			384			360			178			164			120					

Lp.		Punkty ECTS		Semestr					
		Liczba punktów		sem. 1	sem. 2	sem. 3	sem 4	sem. 5	sem. 6
1	Moduły kształcenia podstawowego	35		17	14	4	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	65		11	12	14	10	8	10
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	10		0	0	0	2	4	4
4	Moduły kształcenia językowego	12		0	0	4	4	4	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0		0	0	0	0	0	0
6	Moduły praktyk kierunkowych	12		0	6	6	0	0	0
RAZEM:		134		28	32	28	16	16	14
	<i>Moduł kształcenia specjalnościowego:</i>	46		2	-2	2	14	14	16
OGÓŁEM:		180		30	30	30	30	30	30
Dopuszczalny deficyt punktowy po semestrze:				-5	-5	-5	-5	-5	-5

Punkty ECTS

Lp.		Liczba punktów	Semestr					
			sem. 1	sem. 2	sem. 3	sem 4	sem. 5	sem. 6
1	Moduły kształcenia podstawowego	35	17	14	4	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	65	11	12	14	10	8	10
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	10	0	0	0	2	4	4
4	Moduły kształcenia językowego	12	0	0	4	4	4	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły kształcenia specjalnościowego	21	0	0	3	4	4	10
Ogółem bez praktyk		143	28	26	25	20	20	24
7	Moduły praktyk kierunkowych	12	0	6	6	0	0	0
8	Moduły praktyk specjalnościowych	26	0	0	0	10	10	6
Ogółem praktyki		38	0	6	6	10	10	6
OGÓŁEM:		181	28	32	31	30	30	30

Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów	1028
Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów	214
Liczba godzin praktyk w Instytucji	900
Łączna liczba godzin w programie	2142

		Punkty ECTS						
Lp.		Liczba punktów	Semestr					
			sem. 1	sem. 2	sem. 3	sem 4	sem. 5	sem. 6
1	Moduły kształcenia podstawowego	35	17	14	4	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	65	11	12	14	10	8	10
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	10	0	0	0	2	4	4
4	Moduły kształcenia językowego	12	0	0	4	4	4	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły kształcenia specjalnościowego	21	0	0	3	4	4	10
Ogółem bez praktyk		143	28	26	25	20	20	24
7	Moduły praktyk kierunkowych	12	0	6	6	0	0	0
8	Moduły praktyk specjalnościowych	26	0	0	0	10	10	6
Ogółem praktyki		38	0	6	6	10	10	6
OGÓŁEM:		181	28	32	31	30	30	30

Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów	1028
Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów	214
Liczba godzin praktyk w Instytucji	900
Łączna liczba godzin w programie	2142

		Punkty ECTS						
Lp.		Liczba punktów	Semestr					
			sem. 1	sem. 2	sem. 3	sem. 4	sem. 5	sem. 6
1	Moduły kształcenia podstawowego	35	17	14	4	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	65	11	12	14	10	8	10
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	10	0	0	0	2	4	4
4	Moduły kształcenia językowego	12	0	0	4	4	4	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły kształcenia specjalnościowego	21	0	0	3	4	4	10
Ogółem bez praktyk		143	28	26	25	20	20	24
7	Moduły praktyk kierunkowych	12	0	6	6	0	0	0
8	Moduły praktyk specjalnościowych	26	0	0	0	10	10	6
Ogółem praktyki		38	0	6	6	10	10	6
OGÓŁEM:		181	28	32	31	30	30	30

Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów	1028
Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów	214
Liczba godzin praktyk w Instytucji	900
Łączna liczba godzin w programie	2142

Wydział: Wydział Studiów Stosowanych
Kierunek: Dietetyka i promocja zdrowia
Moduł wybieralny: *Psychodietetyka*
Stopień kształcenia: studia pierwszego stopnia
Forma studiów: niestacjonarne
Profil: praktyczny

Czas trwania:
Obowiązuje od roku akademickiego:

6 semestrów
 2026/2027

Moduły kształcenia specjalnościowego

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Semestr																	
					Ogół.				sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem. 4			sem. 5			sem. 6		
					wyk.	ćw.	p/e		wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e
1	N1-71-PSYCHDIET-3	Psychodietetyka	O	3	24	12	12	0							12	12										
2	N1-71-PORDIET-4	Poradnictwo dietetyczne	O	4	24	12	12	0									12	12								
3	N1-71-DIALMOTYW-5	Dialog motywujący	O	4	36	12	12	12											12	12	12					
4	N1-71-MEDSTYŻYC-6	Medycyna stylu życia	O	4	24	12	12	0														12	12			
5	N1-71-ŻYWEKO-6	Żywność o cechach funkcjonalnych	O	3	24	12	12	0														12	12			
6	N1-71-TERAPOSZABODŻ-6	Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	O	3	12	0	12	0															12			
RAZEM:				21	144	60	72	12	0	0	0	0	0	0	12	12	0	12	12	0	12	12	12	24	36	0

Moduły praktyk specjalnościowych

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Semestr																	
					Ogół.				sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem. 4			sem. 5			sem. 6		
					WP	EW	prak.		WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.
1	N1-71-PRASPE1-PIDZSZ-4	Praktyka specjalnościowa I	ZAL	10	240	6	6	228									6	6	228							
2	N1-71-PRASPE2-PIDZSZ-5	Praktyka specjalnościowa II	ZAL	10	240	6	6	228											6	6	228					
3	N1-71-PRASPE3-DYP-6	Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa	ZAL	6	120	6	6	108														6	6	108		
RAZEM:				26	600	18	18	564	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	228	6	6	228	6	6	108	

Podsumowanie

Godziny

Lp.	Moduły	Liczba godz.				Semestr																	
		Ogół.				sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem. 4			sem. 5			sem. 6		
		wyk.	ćw.	p/e		wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e
1	Moduły kształcenia podstawowego	252	104	144	4	44	72	4	48	60	0	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	494	216	260	18	36	24	12	48	48	0	44	36	0	28	44	6	24	48	0	36	60	0
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	64	12	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	0	0	16	0	0	24	0
4	Moduły kształcenia językowego	228	0	48	180	0	0	0	0	0	0	0	16	60	0	16	60	0	16	60	0	0	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły kształcenia specjalnościowego	144	60	72	12	0	0	0	0	0	0	12	12	0	12	12	0	12	12	12	24	36	0
Ogółem bez praktyk		1182	392	576	214	80	96	16	96	108	0	68	76	60	52	84	66	36	92	72	60	120	0
Moduły praktyk		Ogół.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.
7	Moduły praktyk kierunkowych	360	12	12	336	0	0	0	6	6	168	6	6	168	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Moduły praktyk specjalnościowych	600	18	18	564	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	228	6	6	228	6	6	108
Ogółem praktyki		960	30	30	900	0	0	0	6	6	168	6	6	168	6	6	228	6	6	228	6	6	108
OGÓLEM:		2142				192			384			384			442			440			300		

Punkty ECTS

Lp.		Liczba punktów	Semestr					
			sem. 1	sem. 2	sem. 3	sem 4	sem. 5	sem. 6
1	Moduły kształcenia podstawowego	35	17	14	4	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	65	11	12	14	10	8	10
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	10	0	0	0	2	4	4
4	Moduły kształcenia językowego	12	0	0	4	4	4	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły kształcenia specjalnościowego	21	0	0	3	4	4	10
Ogółem bez praktyk		143	28	26	25	20	20	24
7	Moduły praktyk kierunkowych	12	0	6	6	0	0	0
8	Moduły praktyk specjalnościowych	26	0	0	0	10	10	6
Ogółem praktyki		38	0	6	6	10	10	6
OGÓŁEM:		181	28	32	31	30	30	30

Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów	1028
Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów	214
Liczba godzin praktyk w Instytucji	900
Łączna liczba godzin w programie	2142

Wydział: Wydział Studiów Stosowanych
Kierunek: **Dietetyka i promocja zdrowia**
Stopień kształcenia: studia pierwszego stopnia
Forma studiów: stacjonarne
Profil: praktyczny
dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu 66%
dyscyplina uzupełniająca: technologia żywności i żywienia 16%
psychologia 11%
pedagogika 7%

Czas trwania:
Obowiązuje od roku akademickiego:

6 semestrów
2026/2027

Moduły kształcenia podstawowego

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Semestr																	
									sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem 4			sem. 5			sem. 6		
					ogół.	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e
1	S1-71-ANATCZŁO-1	Anatomia człowieka	E	5	52	28	24	0	28	24																
2	S1-71-PODSTCHEM-1	Podstawy chemii	E	4	40	24	16	0	24	16																
3	S1-71-CHEMŻYW-2	Chemia żywności	E	3	48	32	16	0				32	16													
4	S1-71-BIOCHOGÓŻYW-2	Biochemia ogólna i żywności	O	3	40	24	16	0				24	16													
5	S1-71-FIZJCZŁO-2	Fizjologia człowieka	E	4	48	32	16	0				32	16													
6	S1-71-PODSGENCZŁ-1	Podstawy genetyki człowieka	E	4	40	24	16	0	24	16																
7	S1-71-MIKBIOGŻYW-2	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	2	32	16	16	0				16	16													
8	S1-71-PARAZY-3	Parazytologia	O	2	16	16	0	0						16												
9	S1-71-PSYCHOGÓL-1	Psychologia ogólna	O	1	16	0	16	0		16																
10	S1-00-KOMPRZY2-2	Kompetencje przyszłości II	ZAL	2	16	0	16	0					16													
11	S1-71-PIERWPOMPRZM-1	Pierwsza pomoc przedmedyczna	ZAL	1	16	0	16	0		16																
12	S1-00-KOMPRZY1-1	Kompetencje przyszłości I	ZAL	2	16	0	16	0		16																
13	S1-00-KOMPRZY3-3	Kompetencje przyszłości III	ZAL	2	16	0	16	0						16												
14	S1-00-BHP-1	Szkolenie wstępne z zakresu BHP	ZAL	0	4	0	0	4			4															
RAZEM:					35	400	196	200	4	76	104	4	104	80	0	16	16	0	0	0	0	0	0	0		

Moduły kształcenia kierunkowego

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Semestr																	
									sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem 4			sem. 5			sem. 6		
					ogół.	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e
1	S1-71-PROMZDRO-1	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	O	3	32	16	16	0	16	16																
2	S1-71-PODSTZYWIEN-1	Podstawy żywienia człowieka	E	5	66	32	16	18	32	16	18															
3	S1-71-PODSTDIETOGÓL-2	Podstawy dietetyki ogólnej	E	3	56	32	24	0				32	24													
4	S1-71-FILOELETY-5	Filozofia z elementami etyki	O	1	16	16	0	0												16						
5	S1-71-ŻYW CZŁOZDCH-3	Żywnienie człowieka zdrowego i chorego	E	5	64	32	32	0						32	32											
6	S1-71-DIETPEDIA-4	Dietetyka pediatryczna	E	4	46	30	16	0								30	16									
7	S1-71-KLIZARCHOR-3	Kliniczny zarys chorób	E	4	32	32	0	0						32												
8	S1-71-ALERNIETOPOK-4	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	32	16	16	0								16	16									
9	S1-71-FARFARTERŻYW-5	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	E	3	32	16	16	0												16	16					
10	S1-71-EDUŻYW-5	Edukacja żywieniowa	O	2	20	0	20	0													20					
11	S1-71-SPOKULKONŻYW-6	Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania	O	1	16	0	16	0																16		
12	S1-71-DIETGERIAT-6	Dietetyka geriatryczna	E	3	32	16	16	0															16	16		
13	S1-71-PRAPOLSPOCHZD-6	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	O	2	32	16	16	0															16	16		
14	S1-71-ANAOCJAKŻYW-2	Analiza i ocena jakości żywności	O	3	48	24	24	0					24	24												
15	S1-71-HIGTOKBEŻYW-1	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E	3	24	24	0	0	24																	
16	S1-71-TECHŻYWOPOTR-3	Technologia żywności i potraw	E	4	48	24	24	0						24	24											
17	S1-71-OGTECHŻYPROPR-4	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych	O	4	42	0	36	6										36	6							
18	S1-71-TOWAR-5	Towaroznawstwo	O	1	16	0	16	0													16					
19	S1-71-DIETNIEKONW-6	Diety niekonwencjonalne	E	3	48	24	24	0															24	24		
20	S1-71-BIOETYZAWDIET-6	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	O	1	16	0	16	0																16		
21	S1-71-ORGPRADIET-5	Organizacja pracy dietetyka	O	1	16	0	16	0													16					

		Punkty ECTS						
Lp.		Liczba punktów	Semestr					
			sem. 1	sem. 2	sem. 3	sem 4	sem. 5	sem. 6
1	Moduły kształcenia podstawowego	35	17	14	4	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	65	11	12	14	10	8	10
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	10	0	0	0	2	4	4
4	Moduły kształcenia językowego	12	0	0	4	4	4	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły praktyk kierunkowych	12	0	6	6	0	0	0
RAZEM:		134	28	32	28	16	16	14
	<i>Moduł kształcenia specjalnościowego:</i>	46	2	-2	2	14	14	16
OGÓŁEM:		180	30	30	30	30	30	30
Dopuszczalny deficyt punktowy po semestrze:			-5	-5	-5	-5	-5	-5

		Punkty ECTS						
Lp.		Liczba punktów	Semestr					
			sem. 1	sem. 2	sem. 3	sem 4	sem. 5	sem. 6
1	Moduły kształcenia podstawowego	35	17	14	4	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	65	11	12	14	10	8	10
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	10	0	0	0	2	4	4
4	Moduły kształcenia językowego	12	0	0	4	4	4	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły kształcenia specjalnościowego	21	0	0	3	4	4	10
Ogółem bez praktyk		143	28	26	25	20	20	24
7	Moduły praktyk kierunkowych	12	0	6	6	0	0	0
8	Moduły praktyk specjalnościowych	26	0	0	0	10	10	6
Ogółem praktyki		38	0	6	6	10	10	6
OGÓŁEM:		181	28	32	31	30	30	30

Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów	1658
Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów	224
Liczba godzin praktyk w Instytucji	900
Łączna liczba godzin w programie	2782

		Punkty ECTS						
Lp.		Liczba punktów	Semestr					
			sem. 1	sem. 2	sem. 3	sem 4	sem. 5	sem. 6
1	Moduły kształcenia podstawowego	35	17	14	4	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	65	11	12	14	10	8	10
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	10	0	0	0	2	4	4
4	Moduły kształcenia językowego	12	0	0	4	4	4	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły kształcenia specjalnościowego	21	0	0	3	4	4	10
Ogółem bez praktyk		143	28	26	25	20	20	24
7	Moduły praktyk kierunkowych	12	0	6	6	0	0	0
8	Moduły praktyk specjalnościowych	26	0	0	0	10	10	6
Ogółem praktyki		38	0	6	6	10	10	6
OGÓŁEM:		181	28	32	31	30	30	30

Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów	1658
Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów	224
Liczba godzin praktyk w Instytucji	900
Łączna liczba godzin w programie	2782

Wydział: Wydział Studiów Stosowanych
Kierunek: Dietetyka i promocja zdrowia
Moduł wybieralny: *Psychodietetyka*
Stopień kształcenia: studia pierwszego stopnia
Forma studiów: stacjonarne
Profil: praktyczny

Czas trwania:
Obowiązuje od roku akademickiego:

6 semestrów
 2026/2027

Moduły kształcenia specjalnościowego

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Semestr																					
					Ogół.				sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem 4			sem. 5			sem. 6						
					wyk.	ćw.	p/e		wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e				
1	S1-71-PSYCHDIET-3	Psychodietetyka	O	3	32	16	16	0							16	16														
2	S1-71-PORDIET-4	Poradnictwo dietetyczne	O	4	32	16	16	0									16	16												
3	S1-71-DIALMOTYW-5	Dialog motywujący	O	4	56	24	16	16											24	16	16									
4	S1-71-MEDSTYŻYC-6	Medycyna stylu życia	O	4	32	16	16	0															16	16						
5	S1-71-ŻYWEKO-6	Żywność o cechach funkcjonalnych	O	3	32	16	16	0															16	16						
6	S1-71-TERAPOSZABODŻ-6	Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	O	3	20	0	20	0																20						
RAZEM:					21	204	88	100	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16	0	16	16	0	24	16	16	32	52	0

Moduły praktyk specjalnościowych

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Semestr																	
					Ogół.				sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem 4			sem. 5			sem. 6		
					WP	EW	prak.		WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.
1	S1-71-PRASPE1-PIDZSZ-4	Praktyka specjalnościowa I	ZAL	10	240	6	6	228									6	6	228							
2	S1-71-PRASPE2-PIDZSZ-5	Praktyka specjalnościowa II	ZAL	10	240	6	6	228												6	6	228				
3	S1-71-PRASPE3-DYP-6	Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa	ZAL	6	120	6	6	108															6	6	108	
RAZEM:					26	600	18	18	564	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	228	6	6	228	6	6	108

Podsumowanie

Godziny

Lp.	Moduły	Liczba godz.				Semestr																	
		Ogół.				sem. 1			sem. 2			sem. 3			sem 4			sem. 5			sem. 6		
		wyk.	ćw.	p/e		wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e	wyk.	ćw.	p/e
1	Moduły kształcenia podstawowego	400	196	200	4	76	104	4	104	80	0	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	814	382	408	24	72	32	18	88	80	0	88	72	0	46	68	6	32	68	0	56	88	0
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	92	16	76	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16	0	0	30	0	0	30	0
4	Moduły kształcenia językowego	252	0	72	180	0	0	0	0	0	0	0	24	60	0	24	60	0	24	60	0	0	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	60	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły kształcenia specjalnościowego	204	88	100	16	0	0	0	0	0	0	16	16	0	16	16	0	24	16	16	32	52	0
Ogółem bez praktyk		1822	682	916	224	148	136	22	192	160	0	120	158	60	78	154	66	56	138	76	88	170	0
Moduły praktyk		Ogół.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.	WP	EW	prak.
7	Moduły praktyk kierunkowych	360	12	12	336	0	0	0	6	6	168	6	6	168	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Moduły praktyk specjalnościowych	600	18	18	564	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6	228	6	6	228	6	6	108
Ogółem praktyki		960	30	30	900	0	0	0	6	6	168	6	6	168	6	6	228	6	6	228	6	6	108
OGÓŁEM:		2782				306			532			518			538			510			378		

Punkty ECTS

Lp.		Liczba punktów	Semestr					
			sem. 1	sem. 2	sem. 3	sem 4	sem. 5	sem. 6
1	Moduły kształcenia podstawowego	35	17	14	4	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	65	11	12	14	10	8	10
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	10	0	0	0	2	4	4
4	Moduły kształcenia językowego	12	0	0	4	4	4	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły kształcenia specjalnościowego	21	0	0	3	4	4	10
Ogółem bez praktyk		143	28	26	25	20	20	24
7	Moduły praktyk kierunkowych	12	0	6	6	0	0	0
8	Moduły praktyk specjalnościowych	26	0	0	0	10	10	6
Ogółem praktyki		38	0	6	6	10	10	6
OGÓŁEM:		181	28	32	31	30	30	30

Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów	1658
Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów	224
Liczba godzin praktyk w Instytucji	900
Łączna liczba godzin w programie	2782

		Punkty ECTS						
Lp.		Liczba punktów	Semestr					
			sem. 1	sem. 2	sem. 3	sem 4	sem. 5	sem. 6
1	Moduły kształcenia podstawowego	35	17	14	4	0	0	0
2	Moduły kształcenia kierunkowego	65	11	12	14	10	8	10
3	Moduły przygotowania pracy dyplomowej	10	0	0	0	2	4	4
4	Moduły kształcenia językowego	12	0	0	4	4	4	0
5	Moduły kształcenia w zakresie kultury fizycznej	0	0	0	0	0	0	0
6	Moduły kształcenia specjalnościowego	21	0	0	3	4	4	10
Ogółem bez praktyk		143	28	26	25	20	20	24
7	Moduły praktyk kierunkowych	12	0	6	6	0	0	0
8	Moduły praktyk specjalnościowych	26	0	0	0	10	10	6
Ogółem praktyki		38	0	6	6	10	10	6
OGÓŁEM:		181	28	32	31	30	30	30

Liczba godzin bez praktyk w Instytucji, zajęć e-learningowych i projektów	1658
Liczba godzin zajęć e-learningowych i projektów	224
Liczba godzin praktyk w Instytucji	900
Łączna liczba godzin w programie	2782

Uczelnia: Uniwersytet Dolnośląski DSW we Wrocławiu
Wydział: Studiów Ślusarskich
Kierunek: Dietetyka i promocja zdrowia
Specjalność: Dietetyka kliniczna
Stopień kształcenia: I stopień
Profil: praktyczny
Forma studiów: stacjonarne/niestacjonarne
Czas trwania: 6 semestrów
Obowiązuje od roku akademickiego: 2026/2027

Table with 34 columns and 27 rows. Columns include: Symbol efektu uczenia się, Symbol Państwkiej Ramy Kwalifikacji, Stopień napylenia efektu uczenia się, Moduły kształcenia podstawowego (Anatomia człowieka, Chemia, Biochemia, Fizjologia, Mikrobiologia, Parazytologia, Psychologia, etc.), Moduły kształcenia kierunkowego (Fizjologia człowieka, Żywność człowieka, Dieta i żywienie, etc.), Moduły przygotowania pracy dyplomowej, Moduły kształcenia specjalizacyjnego, and Moduły praktyk specjalizacyjnych. Rows contain specific learning outcomes (D_W01 to D_W22) and their corresponding achievement levels across various modules.

Sumaryczne wskaźniki ECTS

Wydział: **Studiów Stosowanych**
Kierunek: **Dietetyka i promocja**
Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie: **zdrowia**
Stopień kształcenia: **Dietetyka sportowa**
Profil: **pierwszy**
Forma studiów: **praktyczny**
Czas trwania: **niestacjonarne**
Obowiązuje od roku akademickiego: **6 semestrów**
2026/2027

				SUMA W %					41,9%	4,6%	53,5%	69,3%	32,6%	34,2%	17,7%	7,2%	66%	16%	11%	7%
				SUMA PUNKTÓW ECTS					75,8	8,4	96,8	125,5	59,0	61,9	32,0	13,0	120,0	29,0	20,0	12,0
Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Wskaźniki ECTS											
					ogól.	wyk.	ćw.	p/e	bepośredni kontakt	Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego		praktyczne	wybieralne	z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	zajęcia z dziedziny nauk społecznych	zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych	dyscyplina wiodąca	dyscypliny uzupełniające		
								e-learning	praca własna studenta									nauki o zdrowiu	technologia żywności i żywienia	psychologia
Moduły kształcenia podstawowego																				
1	N1-71-ANATCZŁO-1	Anatomia człowieka	E	5	28	16	12	0	1,1	0,0	3,9	2,2		0,6	0,0		5,0			
2	N1-71-PODSTCHEM-1	Podstawy chemii	E	4	28	16	12	0	1,1	0,0	2,9	1,7		0,6	0,0		2,5	1,5		
3	N1-71-CHEMŻYW-2	Chemia żywności	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		1,0	2,0		
4	N1-71-BIOCHOGÓŻYW-2	Biochemia ogólna i żywności	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		1,0	2,0		
5	N1-71-FIZJCZŁO-2	Fizjologia człowieka	E	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0		0,5	0,0		4,0			
6	N1-71-PODSGENCZŁ-1	Podstawy genetyki człowieka	E	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0		0,5	0,0		4,0			
7	N1-71-MIKBIOGŻYW-2	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		0,5	1,5		
8	N1-71-PARAZY-3	Parazytologia	O	2	12	12	0	0	0,5	0,0	1,5	0,0		0,5	0,0		2,0			
9	N1-71-PSYCHOGÓL-1	Psychologia ogólna	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	1,0				1,0	
10	N1-71-UMIEAKAD-1	Kompetencje przyszłości II	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0				1,0	1,0
11	N1-71-PIERWPOMPRZM-1	Pierwsza pomoc przedmedyczna	ZAL	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0		1,0			
12	N1-71-WARKOMUINTER-1	Kompetencje przyszłości I	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0				2,0	
13	N1-71-WARKOMPUCZCZAŻ-4	Kompetencje przyszłości III	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0				1,0	1,0
14	N1-00-BHP-1	Szkolenie wstępne z zakresu BHP	ZAL	0	4	0	0	4	0,0	0,0	0,0	0,0								
Moduły kształcenia kierunkowego																				
1	N1-71-PROMZDRO-1	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	1,0		2,0			1,0
2	N1-71-PODSTZYWIEN-1	Podstawy żywienia człowieka	E	5	36	12	12	12	1,0	0,5	3,5	3,3		1,0	0,0		4,0	1,0		
3	N1-71-PODSTDIETOGÓL-2	Podstawy dietetyki ogólnej	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		2,0	1,0		
4	N1-71-FILOELETY-5	Filozofia z elementami etyki	O	1	12	12	0	0	0,5	0,0	0,5	0,0		0,5	1,0	1,0			0,5	0,5

DWSiR

5	N1-71-ŻYW CZŁOZDCH-3	Żywnienie człowieka zdrowego i chorego	E	5	32	20	12	0	1,3	0,0	3,7	1,9		0,8	0,0		3,0	2,0		
6	N1-71-DIETPEDIA-4	Dietetyka pediatryczna	E	4	28	16	12	0	1,1	0,0	2,9	1,7		0,6	0,0		4,0			
7	N1-71-KLIZARCHOR-3	Kliniczny zarys chorób	E	4	12	12	0	0	0,5	0,0	3,5	0,0		0,5	0,0		4,0			
8	N1-71-ALERNIETOPOK-4	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0			
9	N1-71-FARFARTERŻYW-5	Farmakologia i farmakoterapia żywniowa	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0			
10	N1-71-EDUŻYW-5	Edukacja żywniowa	O	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	1,0		1,0			1,0
11	N1-71-SPOKULKONŻYW-6	Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,5		0,5			0,5
12	N1-71-DIETGERIAT-6	Dietetyka geriatryczna	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0			
13	N1-71-PRAPOLSPPOCHZD-6	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0			
14	N1-71-ANAOJAKŻYW-2	Analiza i ocena jakości żywności	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0				3,0	
15	N1-71-HIGTOKBEŻYW-1	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E	3	12	12	0	0	0,5	0,0	2,5	0,0		0,5	0,0				3,0	
16	N1-71-OGTECHŻYPROPR-4	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych	E	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0		0,5	0,0				4,0	
17	N1-71-TECHŻYWOPTR-3	Technologia żywności i potraw	O	4	26	0	20	6	0,8	0,2	3,0	4,0		0,2	0,0				4,0	
18	N1-71-TOWAR-5	Towaroznawstwo	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0				1,0	
19	N1-71-DIETNIEKONW-6	Diety niekonwencjonalne	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0			
20	N1-71-BIOETYZAWDIET-6	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0		1,0			
21	N1-71-ORGRADIET-5	Organizacja pracy dietetyka	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,5		0,5		0,5	
22	N1-71-PSYCHKLIN-2	Psychologia kliniczna	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	3,0				3,0	
23	N1-71-PSYCHOSOMOT-2	Psychologia osobowości i motywacji	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	3,0				3,0	
24	N1-71-PSYCHZDRO-3	Psychologia zdrowia	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	1,0				1,0	
Moduły przygotowania pracy dyplomowej																				
1	N1-71-SEMDYP1-5	Seminarium dyplomowe I	O	4	16	0	16	0	0,6	0,0	3,4	4,0		0,0	0,0		4,0			
2	N1-71-SEMDYP2-6	Seminarium dyplomowe II	O	4	24	0	24	0	1,0	0,0	3,0	4,0		0,0	0,0		4,0			
3	N1-71-METBADNAELSTA-3	Metodologia badań naukowych z elementami statystyki	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0			
Moduły kształcenia językowego																				
1	N1-00-JĘZOBC1-3	Język obcy I (język angielski, język niemiecki)	O	4	70	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
2	N1-00-JĘZOBC2-4	Język obcy II (język angielski, język niemiecki)	O	4	70	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
3	N1-00-JĘZOBC3-5	Język obcy III (język angielski, język niemiecki)	E	4	70	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
Moduły kształcenia specjalnościowego																				
1	N1-71-BIOUWAROZCZŁ-3	Biologiczne uwarunkowania rozwoju człowieka	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5	3,0	0,5	1,0		2,0		1,0	
2	N1-71-BIOUWAWYFIZ-4	Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	O	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0	4,0	0,5	1,0		3,0		1,0	
3	N1-71-ŻYWSPDIESP-5	Żywnienie i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu	O	4	36	12	12	12	1,0	0,5	2,5	2,7	4,0	1,0	2,0				2,0	2,0
4	N1-71-CHOPRZEWZAMET-6	Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego	O	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0	4,0	0,5	1,0		3,0		1,0	
5	N1-71-SUPDIESPOR-6	Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	O	3	12	0	12	0	0,5	0,0	2,5	3,0	3,0	0,0	0,5		1,5	1,0	0,5	
6	N1-71-TREPERŻYW-6	Trening personalny w różnych modelach dietoterapii	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5	3,0	0,5	2,5		0,5		1,5	1,0
Moduły praktyk kierunkowych																				
					ogół.	WP	EW	prak.												
1	N1-71-PRAKIER1-2	Praktyka kierunkowa I	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0			
2	N1-71-PRAKIER2-3	Praktyka kierunkowa II	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0			

DWSiR

Moduły praktyk specjalnościowych																				
					ogół.	WP	EW	prak.												
1	N1-71-PRASPE1-DSR-4	Praktyka specjalnościowa I	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0			
2	N1-71-PRASPE2-DSR-5	Praktyka specjalnościowa II	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0			
3	N1-71-PRASPE3-DYP-6	Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa	ZAL	6	120	6	6	108	4,8	0,0	1,2	6,0	6,0	4,6	0,0		6,0			

Sumaryczne wskaźniki ECTS

Wydział: Studiów Stosowanych
Kierunek: Dietetyka i promocja zdrowia
Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie: Dietetyka kliniczna
Stopień kształcenia: pierwszy
Profil: praktyczny
Forma studiów: niestacjonarne
Czas trwania: 6 semestrów
Obowiązuje od roku akademickiego: 2026/2027

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	SUMA W %				41,9%	4,6%	53,4%	69,8%	32,6%	34,2%	17,7%	7,2%	66%	16%	11%	7%				
					SUMA PUNKTÓW ECTS																ogół.	wyk.	ćw.	p/e
					181																			
					Wskaźniki ECTS																			
					Liczba godz.				bezpśredni kontakt	Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego		praktyczne	wybieralne	z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	zajęcia z dziedziny nauk społecznych	zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych	dyscyplina wiodąca		dyscypliny uzupełniające					
										e-learning	praca własna studenta						nauki o zdrowiu	technologia żywności i żywienia	psychologia	pedagogika				
Moduły kształcenia podstawowego																								
1	N1-71-ANATCZŁO-1	Anatomia człowieka	E	5	28	16	12	0	1,1	0,0	3,9	2,2		0,6	0,0		5,0							
2	N1-71-PODSTCHEM-1	Podstawy chemii	E	4	28	16	12	0	1,1	0,0	2,9	1,7		0,6	0,0		2,5	1,5						
3	N1-71-CHEMŻYW-2	Chemia żywności	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		1,0	2,0						
4	N1-71-BIOCHOGÓŻYW-2	Biochemia ogólna i żywności	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		1,0	2,0						
5	N1-71-FIZJCZŁO-2	Fizjologia człowieka	E	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0		0,5	0,0		4,0							
6	N1-71-PODSGENCZŁ-1	Podstawy genetyki człowieka	E	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0		0,5	0,0		4,0							
7	N1-71-MIKBIOOGŻYW-2	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		0,5	1,5						
8	N1-71-PARAZY-3	Parazytologia	O	2	12	12	0	0	0,5	0,0	1,5	0,0		0,5	0,0		2,0							
9	N1-71-PSYCHOGÓL-1	Psychologia ogólna	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	1,0				1,0					
10	N1-00-KOMPRZY2-2	Kompetencje przyszłości 2	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0				1,0	1,0				
11	N1-71-PIERWPOMPRZM-1	Pierwsza pomoc przedmedyczna	ZAL	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0		1,0							
12	N1-00-KOMPRZY1-1	Kompetencje przyszłości 1	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0				2,0					
13	N1-00-KOMPRZY3-3	Kompetencje przyszłości 3	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0				1,0	1,0				
14	N1-00-BHP-1	Szkolenie wstępne z zakresu BHP	ZAL	0	4	0	0	4	0,0	0,0	0,0	0,0												
Moduły kształcenia kierunkowego																								
1	N1-71-PROMZDRO-1	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	1,0		2,0			1,0				
2	N1-71-PODSTZYWIEN-1	Podstawy żywienia człowieka	E	5	36	12	12	12	1,0	0,5	3,5	3,3		1,0	0,0		4,0	1,0						
3	N1-71-PODSTDIETOGÓL-2	Podstawy dietetyki ogólnej	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		2,0	1,0						
4	N1-71-FILOELETY-5	Filozofia z elementami etyki	O	1	12	12	0	0	0,5	0,0	0,5	0,0		0,5	1,0	1,0			0,5	0,5				
5	N1-71-ŻYWWCZŁOZDCH-3	Żywnienie człowieka zdrowego i chorego	E	5	32	20	12	0	1,3	0,0	3,7	1,9		0,8	0,0		3,0	2,0						
6	N1-71-DIETPEDIA-4	Dietetyka pediatryczna	E	4	28	16	12	0	1,1	0,0	2,9	1,7		0,6	0,0		4,0							

7	N1-71-KLIZARCHOR-4	Kliniczny zarys chorób	E	4	12	12	0	0	0,5	0,0	3,5	0,0		0,5	0,0		4,0		
8	N1-71-ALERNIETOPOK-4	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0		
9	N1-71-FARFARTERZYW-5	Farmakologia i farmakoterapia żywienia	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0		
10	N1-71-EDUŻYW-5	Edukacja żywienia	O	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	1,0		1,0		1,0
11	N1-71-SPOKULKONŻYW-6	Spoleczno-kulturowe konteksty odżywiania	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,5		0,5		0,5
12	N1-71-DIETGERIAT-6	Dietetyka geriatryczna	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0		
13	N1-71-PRAPOLSPOCHZD-6	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0		
14	N1-71-ANAOCJAKŻYW-2	Analiza i ocena jakości żywności	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0		
15	N1-71-HIGTOKBEŻYW-1	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E	3	12	12	0	0	0,5	0,0	2,5	0,0		0,5	0,0		3,0		
16	N1-71-OGTECHŻYPROPR-4	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych	E	4	26	0	20	6	0,8	0,2	3,0	4,0		0,2	0,0		4,0		
17	N1-71-TECHŻYWOTR-3	Technologia żywności i potraw	O	4	28	12	16	0	1,1	0,0	2,9	2,3		0,5	0,0		4,0		
18	N1-71-TOWAR-5	Towaroznawstwo	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0		1,0		
19	N1-71-DIETNIEKONW-6	Diety niekonwencjonalne	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0		
20	N1-71-BIOETYZAWDIET-6	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0		1,0		
21	N1-71-ORGPRADIET-5	Organizacja pracy dietetyka	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,5		0,5		0,5
22	N1-71-PSYCHKLIN-2	Psychologia kliniczna	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	3,0				3,0
23	N1-71-PSYCHOSOMOT-2	Psychologia osobowości i motywacji	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	3,0				3,0
24	N1-71-PSYCHZDRO-3	Psychologia zdrowia	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	1,0				1,0
Moduły przygotowania pracy dyplomowej																			
1	N1-71-SEMDYP1-5	Seminarium dyplomowe I	O	4	16	0	16	0	0,6	0,0	3,4	4,0		0,0	0,0		4,0		
2	N1-71-SEMDYP2-6	Seminarium dyplomowe II	O	4	24	0	24	0	1,0	0,0	3,0	4,0		0,0	0,0		4,0		
3	N1-71-METBADNAELSTA-3	Metodologia badań naukowych z elementami statystyki	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0		
Moduły kształcenia językowego																			
1	N1-00-JEZOBC1-3	Język obcy I (język angielski, język niemiecki)	O	4	76	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0		2,0
2	N1-00-JEZOBC2-4	Język obcy II (język angielski, język niemiecki)	O	4	76	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0		2,0
3	N1-00-JEZOBC3-5	Język obcy III (język angielski, język niemiecki)	E	4	76	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0		2,0
Moduły kształcenia specjalnościowego																			
1	N1-71-DIETWSYSKOZ-3	Dietetyka kliniczna	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5	3,0	0,5	1,0		2,0		1,0
2	N1-71-ŻYWAZDROWIEPRO-4	Diagnostyka kliniczna w praktyce dietetyka	O	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0	4,0	0,5	1,0		3,0		1,0
3	N1-71-PORDIETPOZSD-5	Interwencje żywieniowe w wybranych schorzeniach	O	4	36	12	12	12	1,0	0,5	2,5	2,7	4,0	1,0	2,0		1,0	1,0	2,0
4	N1-71-PORDIETWWYBRPROBLKIN	Żywnienie w chorobach metabolicznych i	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5	3,0	0,5	1,0		2,0		1,0
5	N1-71-PORDIETPOZSEIP-6	Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5	3,0	0,5	0,0		1,0	2,0	
6	N1-71-DOKELEKPACJWPOZ-6	Pracownia dietetyki i planowanie diet w wybranych	O	4	12	0	12	0	0,5	0,0	3,5	4,0	4,0	0,0	3,0		1,0		2,0
Moduły praktyk kierunkowych																			
					ogół.	WP	EW	prak.											
1	N1-71-PRAKIER1-2	Praktyka kierunkowa I	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0		
2	N1-71-PRAKIER2-3	Praktyka kierunkowa II	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0		
Moduły praktyk specjalnościowych																			
					ogół.	WP	EW	prak.											
1	N1-71-PRASPE1-DWDZ-4	Praktyka specjalnościowa I	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0		
2	N1-71-PRASPE2-DWDZ-5	Praktyka specjalnościowa II	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0		
3	N1-71-PRASPE3-DYP-6	Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa	ZAL	6	120	6	6	108	4,8	0,0	1,2	6,0	6,0	4,6	0,0		6,0		

Sumaryczne wskaźniki ECTS

Wydział:

Studiów Stosowanych

Kierunek:

Dietetyka i promocja
zdrowia
Psychodietetyka i
doradztwo zdrowego stylu
życia
pierwszy
praktyczny
niestacjonarne
6 semestrów
2026/2027

Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:

Stopień kształcenia:

Profil:

Forma studiów:

Czas trwania:

Obowiązuje od roku akademickiego:

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	SUMA W %				bezpśredni kontakt	Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego	praktyczne	wybieralne	z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	zajęcia z dziedziny nauk społecznych	zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych	dyscyplina wiodąca	dyscypliny uzupełniające							
					SUMA PUNKTOW ECTS												Wskaźniki ECTS				nauki o zdrowiu	technologia żywności i żywienia	psychologia	pedagogika
					ogół.	wyk.	ćw.	p/e									41,9%	4,6%	53,4%	69,5%				
					181					75,9	8,4	96,7	125,8	59,0	61,9	32,0	13,0	120,0	29,0	20,0	12,0			
Moduły kształcenia podstawowego																								
1	N1-71-ANATCZŁO-1	Anatomia człowieka	E	5	28	16	12	0	1,1	0,0	3,9	2,2		0,6	0,0		5,0							
2	N1-71-PODSTCHEM-1	Podstawy chemii	E	4	28	16	12	0	1,1	0,0	2,9	1,7		0,6	0,0		2,5	1,5						
3	N1-71-CHEMŻYW-2	Chemia żywności	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		1,0	2,0						
4	N1-71-BIOCHOGÓŻYW-2	Biochemia ogólna i żywności	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		1,0	2,0						
5	N1-71-FIZJCZŁO-2	Fizjologia człowieka	E	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0		0,5	0,0		4,0							
6	N1-71-PODSGENCZŁ-1	Podstawy genetyki człowieka	E	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0		0,5	0,0		4,0							
7	N1-71-MIKBIOGÓŻYW-2	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		0,5	1,5						
8	N1-71-PARAZY-3	Parazytologia	O	2	12	12	0	0	0,5	0,0	1,5	0,0		0,5	0,0		2,0							
9	N1-71-PSYCHOGÓL-1	Psychologia ogólna	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	1,0					1,0				
10	N1-71-UMIEAKAD-1	Kompetencje przyszłości II	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0					1,0	1,0			
11	N1-71-PIERWPOMPRZM-1	Pierwsza pomoc przedmedyczna	ZAL	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0		1,0							
12	N1-71-WARKOMUIINTER-1	Kompetencje przyszłości I	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0					2,0				
13	N1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4	Kompetencje przyszłości III	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0					1,0	1,0			
14	N1-00-BHP-1	Szkolenie wstępne z zakresu BHP	ZAL	0	4	0	0	4	0,0	0,0	0,0	0,0												
Moduły kształcenia kierunkowego																								
1	N1-71-PROMZDRO-1	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	1,0		2,0				1,0			
2	N1-71-PODSTZYWIEN-1	Podstawy żywienia człowieka	E	5	36	12	12	12	1,0	0,5	3,5	3,3		1,0	0,0		4,0	1,0						
3	N1-71-PODSTDIETOGÓL-2	Podstawy dietetyki ogólnej	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		2,0	1,0						
4	N1-71-FILOELETY-5	Filozofia z elementami etyki	O	1	12	12	0	0	0,5	0,0	0,5	0,0		0,5	1,0	1,0				0,5	0,5			
5	N1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3	Żywienie człowieka zdrowego i chorego	E	5	32	20	12	0	1,3	0,0	3,7	1,9		0,8	0,0		3,0	2,0						

PIDZSZ

6	N1-71-DIETPEDIA-4	Dietetyka pediatriczna	E	4	28	16	12	0	1,1	0,0	2,9	1,7		0,6	0,0		4,0			
7	N1-71-KLIZARCHOR-3	Kliniczny zarys chorób	E	4	12	12	0	0	0,5	0,0	3,5	0,0		0,5	0,0		4,0			
8	N1-71-ALERNIETOPOK-4	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0			
9	N1-71-FARFARTERZYW-5	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0			
10	N1-71-EDUZYW-5	Edukacja żywieniowa	O	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	1,0		1,0		1,0	
11	N1-71-SPOKULKONZYW-6	Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,5		0,5		0,5	
12	N1-71-DIETGERIAT-6	Dietetyka geriatryczna	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0			
13	N1-71-PRAPOLSPOCHZD-6	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0			
14	N1-71-ANAOCJAKZYW-2	Analiza i ocena jakości żywności	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0			3,0		
15	N1-71-HIGTOKBEZZYW-1	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E	3	12	12	0	0	0,5	0,0	2,5	0,0		0,5	0,0			3,0		
16	N1-71-OGTECHZYPROPR-4	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych	E	4	26	0	20	6	0,8	0,2	3,0	4,0		0,2	0,0			4,0		
17	N1-71-TECHZYWPOTR-3	Technologia żywności i potraw	O	4	28	12	16	0	1,1	0,0	2,9	2,3		0,5	0,0			4,0		
18	N1-71-TOWAR-5	Towaroznawstwo	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0			1,0		
19	N1-71-DIETNIEKONW-6	Diety niekonwencjonalne	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0			
20	N1-71-BIOETYZAWDIET-6	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0		1,0			
21	N1-71-ORGPRADIET-5	Organizacja pracy dietetyka	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,5		0,5		0,5	
22	N1-71-PSYCHKLIN-2	Psychologia kliniczna	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	3,0				3,0	
23	N1-71-PSYCHOSOMOT-2	Psychologia osobowości i motywacji	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	3,0				3,0	
24	N1-71-PSYCHZDRO-3	Psychologia zdrowia	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	1,0				1,0	
Moduły przygotowania pracy dyplomowej																				
1	N1-71-SEMDYP1-5	Seminarium dyplomowe I	O	4	16	0	16	0	0,6	0,0	3,4	4,0		0,0	0,0		4,0			
2	N1-71-SEMDYP2-6	Seminarium dyplomowe II	O	4	24	0	24	0	1,0	0,0	3,0	4,0		0,0	0,0		4,0			
3	N1-71-METBADNAELSTA-3	Metodologia badań naukowych z elementami statystyki	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0			
Moduły kształcenia językowego																				
1	N1-00-JĘZOBC1-3	Język obcy I (język angielski, język niemiecki)	O	4	70	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
2	N1-00-JĘZOBC2-4	Język obcy II (język angielski, język niemiecki)	O	4	70	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
3	N1-00-JĘZOBC3-5	Język obcy III (język angielski, język niemiecki)	E	4	70	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
Moduły kształcenia specjalnościowego																				
1	N1-71-PSYCHDIET-3	Psychodietetyka	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5	3,0	0,5	1,0		2,0		1,0	
2	N1-71-PORDIET-4	Poradnictwo dietetyczne	O	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0	4,0	0,5	1,0		3,0		1,0	
3	N1-71-DIALMOTYW-5	Dialog motywujący	O	4	36	12	12	12	1,0	0,5	2,5	2,7	4,0	1,0	2,0			2,0	2,0	
4	N1-71-MEDSTYŻYC-6	Medycyna stylu życia	O	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0	4,0	0,5	1,0		3,0		1,0	
5	N1-71-ŻYWEKO-6	Żywność o cechach funkcjonalnych	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5	3,0	0,5	0,5		1,5	1,0	0,5	
6	N1-71-TERAPOSZABODZ-6	Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	O	3	12	0	12	0	0,5	0,0	2,5	3,0	3,0	0,0	2,5		0,5		1,5	1,0
Moduły praktyk kierunkowych																				
					ogół.	WP	EW	prak.												
1	N1-71-PRAKIER1-2	Praktyka kierunkowa I	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0			
2	N1-71-PRAKIER2-3	Praktyka kierunkowa II	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0			

PIDZSZ

Moduły praktyk specjalnościowych																			
				ogół.	WP	EW	prak.												
1	N1-71-PRASPE1-PPZSZ-4	Praktyka specjalnościowa I	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0		
2	N1-71-PRASPE2-PPZSZ-5	Praktyka specjalnościowa II	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0		
3	N1-71-PRASPE3-DYP-6	Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa	ZAL	6	120	6	6	108	4,8	0,0	1,2	6,0	6,0	4,6	0,0		6,0		

Sumaryczne wskaźniki ECTS

Wydział:
Kierunek:
Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:
Stopień kształcenia:
Profil:
Forma studiów:
Czas trwania:
Obowiązuje od roku akademickiego:

Studiów Stosowanych
Dietetyka i promocja
zdrowia
Dietetyka cyfrowa
pierwszy
praktyczny
niestacjonarne
6 semestrów
2026/2027

		SUMA W %					41,9%	4,6%	53,4%	69,5%	32,6%	34,2%	17,7%	7,2%	66%	16%	11%	7%			
		SUMA PUNKTOW ECTS	181					75,9	8,4	96,7	125,8	59,0	61,9	32,0	13,0	120,0	29,0	20,0	12,0		
Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				bezpśredni kontakt	Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego		praktyczne	wybieralne	z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	zajęcia z dziedziny nauk społecznych	zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych	dyscyplina wiodąca	dyscypliny uzupełniające			
					ogól.	wyk.	ćw.	p/e		e-learning	praca własna studenta							nauki o zdrowiu	technologia żywności i żywienia	psychologia	pedagogika
Moduły kształcenia podstawowego																					
1	N1-71-ANATCZŁO-1	Anatomia człowieka	E	5	28	16	12	0	1,1	0,0	3,9	2,2		0,6	0,0		5,0				
2	N1-71-PODSTCHEM-1	Podstawy chemii	E	4	28	16	12	0	1,1	0,0	2,9	1,7		0,6	0,0		2,5	1,5			
3	N1-71-CHEMŻYW-2	Chemia żywności	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		1,0	2,0			
4	N1-71-BIOCHOGÓŻYW-2	Biochemia ogólna i żywności	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		1,0	2,0			
5	N1-71-FIZJCZŁO-2	Fizjologia człowieka	E	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0		0,5	0,0		4,0				
6	N1-71-PODSGENCZŁ-1	Podstawy genetyki człowieka	E	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0		0,5	0,0		4,0				
7	N1-71-MIKBIOGŻYW-2	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		0,5	1,5			
8	N1-71-PARAZY-3	Parazytologia	O	2	12	12	0	0	0,5	0,0	1,5	0,0		0,5	0,0		2,0				
9	N1-71-PSYCHOGÓL-1	Psychologia ogólna	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	1,0				1,0		
10	N1-71-UMIEAKAD-1	Kompetencje przyszłości II	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0				1,0	1,0	
11	N1-71-PIERWPOMPRZM-1	Pierwsza pomoc przedmedyczna	ZAL	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0		1,0				
12	N1-71-WARKOMUIINTER-1	Kompetencje przyszłości I	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0				2,0		
13	N1-71-WARKOMPUCZCAŻ-4	Kompetencje przyszłości III	ZAL	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	2,0				1,0	1,0	
14	N1-00-BHP-1	Szkolenie wstępne z zakresu BHP	ZAL	0	4	0	0	4	0,0	0,0	0,0	0,0									
Moduły kształcenia kierunkowego																					
1	N1-71-PROMZDRO-1	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	1,0		2,0			1,0	
2	N1-71-PODSTZYWIEN-1	Podstawy żywienia człowieka	E	5	36	12	12	12	1,0	0,5	3,5	3,3		1,0	0,0		4,0	1,0			
3	N1-71-PODSTDIETOGÓL-2	Podstawy dietetyki ogólnej	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		2,0	1,0			
4	N1-71-FILOOLETY-5	Filozofia z elementami etyki	O	1	12	12	0	0	0,5	0,0	0,5	0,0		0,5	1,0	1,0			0,5	0,5	
5	N1-71-ŻYWZCŁOZDCH-3	Żywnienie człowieka zdrowego i chorego	E	5	32	20	12	0	1,3	0,0	3,7	1,9		0,8	0,0		3,0	2,0			
6	N1-71-DIETPEDIA-4	Dietetyka pediatryczna	E	4	28	16	12	0	1,1	0,0	2,9	1,7		0,6	0,0		4,0				
7	N1-71-KLIZARCHOR-3	Kliniczny zarys chorób	E	4	12	12	0	0	0,5	0,0	3,5	0,0		0,5	0,0		4,0				

8	N1-71-ALERNIETOPOK-4	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0			
9	N1-71-FARFARTERZYW-5	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0			
10	N1-71-EDUZYW-5	Edukacja żywieniowa	O	2	12	0	12	0	0,5	0,0	1,5	2,0		0,0	1,0		1,0		1,0	
11	N1-71-SPOKULKONZYW-6	Spoleczno-kulturowe konteksty odżywiania	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,5		0,5		0,5	
12	N1-71-DIETGERIAT-6	Dietetyka geriatryczna	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0			
13	N1-71-PRAPOLSPOCHZD-6	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0			
14	N1-71-ANAOCJAKZYW-2	Analiza i ocena jakości żywności	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0			3,0		
15	N1-71-HIGTOKBEZZYW-1	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E	3	12	12	0	0	0,5	0,0	2,5	0,0		0,5	0,0		3,0			
16	N1-71-OGTECHZYPROPR-4	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych	E	4	26	0	20	6	0,8	0,2	3,0	4,0		0,2	0,0			4,0		
17	N1-71-TECHZYWPOTR-3	Technologia żywności i potraw	O	4	28	12	16	0	1,1	0,0	2,9	2,3		0,5	0,0			4,0		
18	N1-71-TOWAR-5	Towaroznawstwo	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0			1,0		
19	N1-71-DIETNIEKONW-6	Diety niekonwencjonalne	E	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	0,0		3,0			
20	N1-71-BIOETYZAWDIET-6	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,0		1,0			
21	N1-71-ORGPRADIET-5	Organizacja pracy dietetyka	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	0,5		0,5		0,5	
22	N1-71-PSYCHKLIN-2	Psychologia kliniczna	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	3,0				3,0	
23	N1-71-PSYCHOSOMOT-2	Psychologia osobowości i motywacji	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5		0,5	3,0				3,0	
24	N1-71-PSYCHZDRO-3	Psychologia zdrowia	O	1	12	0	12	0	0,5	0,0	0,5	1,0		0,0	1,0				1,0	
Moduły przygotowania pracy dyplomowej																				
1	N1-71-SEMDYP1-5	Seminarium dyplomowe I	O	4	16	0	16	0	0,6	0,0	3,4	4,0		0,0	0,0		4,0			
2	N1-71-SEMDYP2-6	Seminarium dyplomowe II	O	4	24	0	24	0	1,0	0,0	3,0	4,0		0,0	0,0		4,0			
3	N1-71-METBADNAELSTA-3	Metodologia badań naukowych z elementami statystyki	O	2	24	12	12	0	1,0	0,0	1,0	1,0		0,5	0,0		2,0			
Moduły kształcenia językowego																				
1	N1-00-JĘZOBC1-3	Język obcy I (język angielski, język niemiecki)	O	4	70	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
2	N1-00-JĘZOBC2-4	Język obcy II (język angielski, język niemiecki)	O	4	70	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
3	N1-00-JĘZOBC3-5	Język obcy III (język angielski, język niemiecki)	E	4	70	0	16	60	0,6	2,4	1,0	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
Moduły kształcenia specjalnościowego																				
1	N1-71-DIETKWPRACYF-3	Dietetyka kliniczna w praktyce cyfrowej	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5	3,0	0,5	1,0		2,0		1,0	
2	N1-71-MARZDRWMEDSPOL-4	Marketing zdrowia w mediach społecznościowych	O	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0	4,0	0,5	1,0		2,0	1,0	1,0	
3	N1-71-PROJEKTMEWD-5	Projektowanie materiałów edukacyjnych w dietetyce	O	4	36	12	12	12	1,0	0,5	2,5	2,7	4,0	1,0	2,0		1,0	1,0	1,0	
4	N1-71-PSYCHIMOTWŚO-6	Psychodietetyka i motywacja w środowisku online	O	3	12	0	12	0	0,5	0,0	2,5	3,0	3,0	0,0	1,0		2,0		1,0	
5	N1-71-KOMZDRIDORDIETON-6	Komunikacja zdrowotna i doradztwo dietetyczne	O	4	24	12	12	0	1,0	0,0	3,0	2,0	4,0	0,5	1,5		1,5	1,0	1,5	
6	N1-71-CYFNARZWPDIET-6	Cyfrowe narzędzia w pracy dietetyka	O	3	24	12	12	0	1,0	0,0	2,0	1,5	3,0	0,5	1,5		1,5		1,5	
Moduły praktyk kierunkowych																				
					ogół.	WP	EW	prak.												
1	N1-71-PRAKIER1-2	Praktyka kierunkowa I	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0			
2	N1-71-PRAKIER2-3	Praktyka kierunkowa II	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0			
Moduły praktyk specjalnościowych																				
					ogół.	WP	EW	prak.												
1	N1-71-PRASPE1-DWD-4	Praktyka specjalnościowa I	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0			
2	N1-71-PRASPE2-DWD-5	Praktyka specjalnościowa II	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0			
3	N1-71-PRASPE3-DWD-6	Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa	ZAL	6	120	6	6	108	4,8	0,0	1,2	6,0	6,0	4,6	0,0		6,0			

Sumaryczne wskaźniki ECTS

Wydział:	Studiów Stosowanych
Kierunek:	Dietetyka i promocja zdrowia
Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:	Dietetyka sportowa
Stopień kształcenia:	pierwszy
Profil:	praktyczny
Forma studiów:	stacjonarne
Czas trwania:	6 semestrów
Obowiązuje od roku akademickiego:	2026/2027

		SUMA W %					53,4%	4,8%	41,8%	68,5%	32,6%	40,1%	17,7%	7,2%	66%	16%	11%	7%	
		SUMA PUNKTÓW ECTS	181				96,6	8,7	75,7	123,9	59,0	72,6	32,0	13,0	120,0	29,0	20,0	12,0	
Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				Wskaźniki ECTS										
					ogół.	wyk.	ćw.	p/e	bezpośredni kontakt	Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego		praktyczne	wybieralne	z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	zajęcia z dziedziny nauk społecznych	zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych	dyscyplina wiodąca	dyscypliny uzupełniające	
Moduły kształcenia podstawowego																			
1	S1-71-ANATCZŁO-1	Anatomia człowieka	E	5	52	28	24	0	2,1	0,0	2,9	2,3		1,1	0,0		5,0		
2	S1-71-PODSTCHEM-1	Podstawy chemii	E	4	40	24	16	0	1,6	0,0	2,4	1,6		1,0	0,0		2,5	1,5	
3	S1-71-CHEMŻYW-2	Chemia żywności	E	3	48	32	16	0	1,9	0,0	1,1	1,0		1,3	0,0		1,0	2,0	
4	S1-71-BIOCHOGÓŻYW-2	Biochemia ogólna i żywności	O	3	40	24	16	0	1,6	0,0	1,4	1,2		1,0	0,0		1,0	2,0	
5	S1-71-FIZJCZŁO-2	Fizjologia człowieka	E	4	48	32	16	0	1,9	0,0	2,1	1,3		1,3	0,0		4,0		
6	S1-71-PODSGENCZŁ-1	Podstawy genetyki człowieka	E	4	40	24	16	0	1,6	0,0	2,4	1,6		1,0	0,0		4,0		
7	S1-71-MIKBIOGŻYW-2	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		0,5	1,5	
8	S1-71-PARAZY-3	Parazytologia	O	2	16	16	0	0	0,6	0,0	1,4	0,0		0,6	0,0		2,0		
9	S1-71-PSYCHOGÓL-1	Psychologia ogólna	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	1,0			1,0	
10	N1-00-KOMPRZY2-2	Kompetencje przyszłości II	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0			1,0	1,0
11	S1-71-PIERWPOMPRZM-1	Pierwsza pomoc przedmedyczna	ZAL	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0		1,0		
12	N1-00-KOMPRZY1-1	Kompetencje przyszłości I	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0			2,0	
13	N1-00-KOMPRZY1-3	Kompetencje przyszłości III	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0			1,0	1,0
14	S1-00-BHP-1	Szkolenie wstępne z zakresu BHP	ZAL	0	4	0	0	4	0,0	0,0	0,0	0,0							
Moduły kształcenia kierunkowego																			
1	S1-71-PROMZDRO-1	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	1,0		2,0		1,0
2	S1-71-PODSTZYWIEN-1	Podstawy żywienia człowieka	E	5	66	32	16	18	1,9	0,7	2,4	2,6		2,0	0,0		4,0	1,0	

DWSIR

3	S1-71-PODSTDIETOGÓL-2	Podstawy dietetyki ogólnej	E	3	56	32	24	0	2,2	0,0	0,8	1,3		1,3	0,0		2,0	1,0			
4	S1-71-FILOLETY-5	Filozofia z elementami etyki	O	1	16	16	0	0	0,6	0,0	0,4	0,0		0,6	1,0	1,0			0,5	0,5	
5	S1-71-ŻYWZŁOZDCH-3	Żywność człowieka zdrowego i chorego	E	5	64	32	32	0	2,6	0,0	2,4	2,5		1,3	0,0		3,0	2,0			
6	S1-71-DIETEDIA-4	Dietetyka pediatryczna	E	4	46	30	16	0	1,8	0,0	2,2	1,4		1,2	0,0		4,0				
7	S1-71-KLIZARCHOR-3	Kliniczny zarys chorób	E	4	32	32	0	0	1,3	0,0	2,7	0,0		1,3	0,0		4,0				
8	S1-71-ALERNIETOPOK-4	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	0,0		2,0				
9	S1-71-FARFARTERŻYW-5	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	E	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	0,0		3,0				
10	S1-71-EDUŻYW-5	Edukacja żywieniowa	O	2	20	0	20	0	0,8	0,0	1,2	2,0		0,0	1,0		1,0			1,0	
11	S1-71-SPOKULKONŻYW-6	Spoleczno-kulturowe konteksty odżywiania	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,5		0,5			0,5	
12	S1-71-DIETGERIAT-6	Dietetyka geriatryczna	E	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	0,0		3,0				
13	S1-71-PRAPOLSPOCHZD-6	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0				
14	S1-71-ANAOCJAKŻYW-2	Analiza i ocena jakości żywności	O	3	48	24	24	0	1,9	0,0	1,1	1,6		1,0	0,0				3,0		
15	S1-71-HIGTOKBEŻYW-1	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E	3	24	24	0	0	1,0	0,0	2,0	0,0		1,0	0,0				3,0		
16	S1-71-TECHŻYWPOTR -3	Technologia żywności i potraw	E	4	48	24	24	0	1,9	0,0	2,1	2,1		1,0	0,0				4,0		
17	S1-71-OGTECHŻYPROPR-4	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów spożywczych	O	4	42	0	36	6	1,4	0,2	2,4	4,0		0,2	0,0				4,0		
18	S1-71-TOWAR-5	Towaroznawstwo	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0				1,0		
19	S1-71-DIETNIEKONW-6	Diety niekonwencjonalne	E	3	48	24	24	0	1,9	0,0	1,1	1,6		1,0	0,0		3,0				
20	S1-71-BIOETYZAWDIET-6	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0		1,0				
21	S1-71-ORGPRADIET-5	Organizacja pracy dietetyka	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,5		0,5			0,5	
22	S1-71-PSYCHKLIN-2	Psychologia kliniczna	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	3,0				3,0		
23	S1-71-PSYCHOSOMOT-2	Psychologia osobowości i motywacji	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	3,0				3,0		
24	S1-71-PSYCHZDRO-3	Psychologia zdrowia	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	1,0				1,0		
Moduły przygotowania pracy dyplomowej																					
1	S1-71-SEMDYP1-5	Seminarium dyplomowe I	O	4	30	0	30	0	1,2	0,0	2,8	4,0		0,0	0,0		4,0				
2	S1-71-SEMDYP2-6	Seminarium dyplomowe II	O	4	30	0	30	0	1,2	0,0	2,8	4,0		0,0	0,0		4,0				
3	S1-71-METBADNAELSTA-5	Metodologia badań naukowych z elementami statystyki	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0				
Moduły kształcenia językowego																					
1	S1-00-JEZOBC1-3	Język obcy I (język angielski, język niemiecki)	O	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0	
2	S1-00-JEZOBC2-4	Język obcy II (język angielski, język niemiecki)	O	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0	
3	S1-00-JEZOBC3-5	Język obcy III (język angielski, język niemiecki)	E	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0	
Moduły kształcenia w zakresie wychowania fizycznego																					
1	S1-00-WF1-3	Wychowanie fizyczne I	ZAL	0	30		30		0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0						
2	S1-00-WF2-4	Wychowanie fizyczne II	ZAL	0	30		30		0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0						
Moduły kształcenia specjalnościowego																					
1	S1-71-BIOUWAROZCZŁ-3	Biologiczne uwarunkowania rozwoju człowieka	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5	3,0	0,6	1,0		2,0		1,0		
2	S1-71-BIOUWAWYFIZ-4	Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	O	4	32	16	16	0	1,3	0,0	2,7	2,0	4,0	0,6	1,0		3,0		1,0		
3	S1-71-ŻYWSPDIESPO-5	Żywność i wspomaganie dietetyczne w różnych dyscyplinach sportu	O	4	56	24	16	16	1,6	0,6	1,8	2,3	4,0	1,6	2,0				2,0	2,0	
4	S1-71-CHOPRZEZWAMET-6	Choroby przewlekłe oraz zaburzenia metaboliczne w aspekcie wysiłku fizycznego	O	4	32	16	16	0	1,3	0,0	2,7	2,0	4,0	0,6	1,0		3,0		1,0		
5	S1-71-SUPDIESPOR-6	Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	O	3	20	0	20	0	0,8	0,0	2,2	3,0	3,0	0,0	0,5		1,5	1,0	0,5		
6	S1-71-TREPERŻYW-6	Trening personalny w różnych modelach dietoterapii	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5	3,0	0,6	2,5		0,5		1,5	1,0	

DWSiR

Moduły praktyk kierunkowych																		
				ogół.	WP	EW	prak.											
1	S1-71-PRAKIER1-2	Praktyka kierunkowa I	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0	
2	S1-71-PRAKIER2-3	Praktyka kierunkowa II	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0	
Moduły praktyk specjalnościowych																		
				ogół.	WP	EW	prak.											
1	S1-71-PRASPE1-DSR-4	Praktyka specjalnościowa I	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0	
2	S1-71-PRASPE2-DSR-5	Praktyka specjalnościowa II	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0	
3	S1-71-PRASPE3-DYP-6	Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa	ZAL	6	120	6	6	108	4,8	0,0	1,2	6,0	6,0	4,6	0,0		6,0	

Sumaryczne wskaźniki ECTS

Wydział:

Studiów Stosowanych

Kierunek:

Dietetyka i promocja
zdrowia

Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:

Dietetyka kliniczna

Stopień kształcenia:

pierwszy

Profil:

praktyczny

Forma studiów:

stacjonarne

Czas trwania:

6 semestrów

Obowiązuje od roku akademickiego:

2026/2027

		SUMA W %					53,8%	4,8%	41,4%	67,9%	32,6%	40,4%	18,0%	7,2%	66%	16%	11%	7%			
		SUMA PUNKTOW ECTS					97,3	8,7	75,0	122,9	59,0	73,2	32,5	13,0	119,5	29,0	20,5	12,0			
Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	Liczba godz.				bezpśredni kontakt	Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego		praktyczne	wybieralne	z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	zajęcia z dziedziny nauk społecznych	zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych	dyscyplina wiodąca	dyscypliny uzupełniające			
					ogól.	wyk.	ćw.	p/e		e-learning	praca własna studenta							nauki o zdrowiu	technologia żywności i żywienia	psychologia	pedagogika
Moduły kształcenia podstawowego																					
1	S1-71-ANATCZŁO-1	Anatomia człowieka	E	5	52	28	24	0	2,1	0,0	2,9	2,3		1,1	0,0		5,0				
2	S1-71-PODSTCHEM-1	Podstawy chemii	E	4	40	24	16	0	1,6	0,0	2,4	1,6		1,0	0,0		2,5	1,5			
3	S1-71-CHEMŻYW-2	Chemia żywności	E	3	48	32	16	0	1,9	0,0	1,1	1,0		1,3	0,0		1,0	2,0			
4	S1-71-BIOCHOGÓŻYW-2	Biochemia ogólna i żywności	O	3	40	24	16	0	1,6	0,0	1,4	1,2		1,0	0,0		1,0	2,0			
5	S1-71-FIZJCZŁO-2	Fizjologia człowieka	E	4	48	32	16	0	1,9	0,0	2,1	1,3		1,3	0,0		4,0				
6	S1-71-PODSGENCZŁ-1	Podstawy genetyki człowieka	E	4	40	24	16	0	1,6	0,0	2,4	1,6		1,0	0,0		4,0				
7	S1-71-MIKBIOGÓŻYW-2	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		0,5	1,5			
8	S1-71-PARAZY-3	Parazytologia	O	2	16	16	0	0	0,6	0,0	1,4	0,0		0,6	0,0		2,0				
9	S1-71-PSYCHOGÓL-1	Psychologia ogólna	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	1,0			1,0			
10	N1-00-KOMPRZY2-2	Kompetencje przyszłości II	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0			1,0	1,0		
11	S1-71-PIERWPOMPRZM-1	Pierwsza pomoc przedmedyczna	ZAL	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0		1,0				
12	N1-00-KOMPRZY1-1	Kompetencje przyszłości I	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0			2,0			
13	N1-00-KOMPRZY1-3	Kompetencje przyszłości III	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0			1,0	1,0		
14	S1-00-BHP-1	Szkolenie wstępne z zakresu BHP	ZAL	0	4	0	0	4	0,0	0,0	0,0	0,0									
Moduły kształcenia kierunkowego																					
1	S1-71-PROMZDRO-1	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	1,0		2,0		1,0		
2	S1-71-PODSTZYWIEN-1	Podstawy żywienia człowieka	E	5	66	32	16	18	1,9	0,7	2,4	2,6		2,0	0,0		4,0	1,0			
3	S1-71-PODSTDIETOGÓL-2	Podstawy dietetyki ogólnej	E	3	56	32	24	0	2,2	0,0	0,8	1,3		1,3	0,0		2,0	1,0			
4	S1-71-FILOELETY-5	Filozofia z elementami etyki	O	1	16	16	0	0	0,6	0,0	0,4	0,0		0,6	1,0	1,0		0,5	0,5		

5	S1-71-ŻYWZŁOZDCH-3	Żywność człowieka zdrowego i chorego	E	5	64	32	32	0	2,6	0,0	2,4	2,5		1,3	0,0		3,0	2,0		
6	S1-71-DIETPEDIA-4	Dietetyka pediatryczna	E	4	46	30	16	0	1,8	0,0	2,2	1,4		1,2	0,0		4,0			
7	S1-71-KLIZARCHOR-3	Kliniczny zarys chorób	E	4	32	32	0	0	1,3	0,0	2,7	0,0		1,3	0,0		4,0			
8	S1-71-ALERNIETOPOK-4	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0			
9	S1-71-FARFARTERŻYW-5	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	E	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	0,0		3,0			
10	S1-71-EDUŻYW-5	Edukacja żywieniowa	O	2	20	0	20	0	0,8	0,0	1,2	2,0		0,0	1,0		1,0			1,0
11	S1-71-SPOKULKONŻYW-6	Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,5		0,5			0,5
12	S1-71-DIETGERIAT-6	Dietetyka geriatryczna	E	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	0,0		3,0			
13	S1-71-PRAPOLSPOCHZD-6	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0			
14	S1-71-ANAOJAKŻYW-2	Analiza i ocena jakości żywności	O	3	48	24	24	0	1,9	0,0	1,1	1,6		1,0	0,0				3,0	
15	S1-71-HIGTOKBEŻYW-1	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E	3	24	24	0	0	1,0	0,0	2,0	0,0		1,0	0,0				3,0	
16	S1-71-TECHŻYWPOTR -3	Technologia żywności i potraw	E	4	48	24	24	0	1,9	0,0	2,1	2,1		1,0	0,0				4,0	
17	S1-71-OGTECHŻYPROPR-4	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów	O	4	42	0	36	6	1,4	0,2	2,4	4,0		0,2	0,0				4,0	
18	S1-71-TOWAR-5	Towaroznawstwo	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0				1,0	
19	S1-71-DIETNIEKONW-6	Diety niekonwencjonalne	E	3	48	24	24	0	1,9	0,0	1,1	1,6		1,0	0,0		3,0			
20	S1-71-BIOETYZAWDIET-6	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0		1,0			
21	S1-71-ORGPRADIET-5	Organizacja pracy dietetyka	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,5		0,5			0,5
22	S1-71-PSYCHKLIN-2	Psychologia kliniczna	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	3,0				3,0	
23	S1-71-PSYCHOSOMOT-2	Psychologia osobowości i motywacji	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	3,0				3,0	
24	S1-71-PSYCHZDRO-3	Psychologia zdrowia	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	1,0				1,0	
Moduły przygotowania pracy dyplomowej																				
1	S1-71-SEMDYP1-5	Seminarium dyplomowe I	O	4	30	0	30	0	1,2	0,0	2,8	4,0		0,0	0,0		4,0			
2	S1-71-SEMDYP2-6	Seminarium dyplomowe II	O	4	30	0	30	0	1,2	0,0	2,8	4,0		0,0	0,0		4,0			
3	S1-71-METBADNAELSTA-5	Metodologia badań naukowych z elementami statystyki	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0			
Moduły kształcenia językowego																				
1	S1-00-JEZOBC1-3	Język obcy I (język angielski, język niemiecki)	O	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
2	S1-00-JEZOBC2-4	Język obcy II (język angielski, język niemiecki)	O	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
3	S1-00-JEZOBC3-5	Język obcy III (język angielski, język niemiecki)	E	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0
Moduły kształcenia w zakresie wychowania fizycznego																				
1	S1-00-WF1-3	Wychowanie fizyczne I	ZAL	0	30		30		0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0					
2	S1-00-WF2-4	Wychowanie fizyczne II	ZAL	0	30		30		0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0					
Moduły kształcenia specjalnościowego																				
1	S1-71-DIETKLINICZ-3	Dietetyka kliniczna	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5	3,0	0,6	1,0		2,0		1,0	
2	S1-71-DIAGKLINWPRAKDIET-4	Diagnostyka kliniczna w praktyce dietetyka	O	4	32	16	16	0	1,3	0,0	2,7	2,0	4,0	0,6	1,0		3,0		1,0	
3	S1-71-INTZYWWYBSCHORZ-5	Interwencje żywieniowe w wybranych schorzeniach	O	4	56	24	16	16	1,6	0,6	1,8	2,3	4,0	1,6	2,0			2,0	2,0	
4	S1-71-ZYWWCHORMIG-6	Żywność w chorobach metabolicznych i gastroenterologicznych	O	4	32	16	16	0	1,3	0,0	2,7	2,0	4,0	0,6	2,0		2,0		2,0	
5	S1-71-SDIETISRSPECPRZEZ-6	Suplementy diety i środki specjalnego przeznaczenia	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5	3,0	0,6	0,0		2,0	1,0	0,0	
6	S1-71-PRACDIETIPDW-6	Pracownia dietetyki i planowanie diet w wybranych przypadkach klinicznych	O	3	20	0	20	0	0,8	0,0	2,2	3,0	3,0	0,0	2,5		0,5		1,5	1,0

Moduły praktyk kierunkowych																			
				ogól.	WP	EW	prak.												
1	S1-71-PRAKIER1-2	Praktyka kierunkowa I	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0		
2	S1-71-PRAKIER2-3	Praktyka kierunkowa II	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0		
Moduły praktyk specjalnościowych																			
				ogól.	WP	EW	prak.												
1	S1-71-PRASPE1-DK-4	Praktyka specjalnościowa I	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0		
2	S1-71-PRASPE2-DK-5	Praktyka specjalnościowa II	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0		
3	S1-71-PRASPE3-DYP-6	Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa	ZAL	6	120	6	6	108	4,8	0,0	1,2	6,0	6,0	4,6	0,0		6,0		

Sumaryczne wskaźniki ECTS

Wydział: Studiów Stosowanych
Kierunek: Dietetyka i promocja zdrowia
Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie: Psychodietetyka
Stopień kształcenia: pierwszy
Profil: praktyczny
Forma studiów: stacjonarne
Czas trwania: 6 semestrów
Obowiązuje od roku akademickiego: 2026/2027

SUMA W %																					
SUMA PUNKTÓW ECTS																					
				Liczba godz.				Wskaźniki ECTS													
Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	ogół.	wyk.	ćw.	p/e	bezpośredni kontakt	Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału nauczyciela akademickiego		praktyczne	wybieralne	z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	zajęcia z dziedziny nauk społecznych	zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych	dyscyplina wiodąca	dyscypliny uzupełniające			
										e-learning	praca własna studenta							nauki o zdrowiu	technologia żywności i żywienia	psychologia	pedagogika
Moduły kształcenia podstawowego																					
1	S1-71-ANATCZŁO-1	Anatomia człowieka	E	5	52	28	24	0	2,1	0,0	2,9	2,3		1,1	0,0		5,0				
2	S1-71-PODSTCHEM-1	Podstawy chemii	E	4	40	24	16	0	1,6	0,0	2,4	1,6		1,0	0,0		2,5	1,5			
3	S1-71-CHEMŻYW-2	Chemia żywności	E	3	48	32	16	0	1,9	0,0	1,1	1,0		1,3	0,0		1,0	2,0			
4	S1-71-BIOCHOGÓŻYW-2	Biochemia ogólna i żywności	O	3	40	24	16	0	1,6	0,0	1,4	1,2		1,0	0,0		1,0	2,0			
5	S1-71-FIZJCZŁO-2	Fizjologia człowieka	E	4	48	32	16	0	1,9	0,0	2,1	1,3		1,3	0,0		4,0				
6	S1-71-PODSGENCZŁ-1	Podstawy genetyki człowieka	E	4	40	24	16	0	1,6	0,0	2,4	1,6		1,0	0,0		4,0				
7	S1-71-MIKBIOOGŻYW-2	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		0,5	1,5			
8	S1-71-PARAZY-3	Parazytologia	O	2	16	16	0	0	0,6	0,0	1,4	0,0		0,6	0,0		2,0				
9	S1-71-PSYCHOGÓŁ-1	Psychologia ogólna	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	1,0				1,0		
10	N1-00-KOMPRZY2-2	Kompetencje przyszłości II	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0				1,0	1,0	
11	S1-71-PIERWPOMPRZM-1	Pierwsza pomoc przedmedyczna	ZAL	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0		1,0				
12	N1-00-KOMPRZY1-1	Kompetencje przyszłości I	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0				2,0		
13	N1-00-KOMPRZY1-3	Kompetencje przyszłości III	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0				1,0	1,0	
14	S1-00-BHP-1	Szkolenie wstępne z zakresu BHP	ZAL	0	4	0	0	4	0,0	0,0	0,0	0,0									
Moduły kształcenia kierunkowego																					
1	S1-71-PROMZDRO-1	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	1,0		2,0			1,0	
2	S1-71-PODSTZYWIEN-1	Podstawy żywienia człowieka	E	5	66	32	16	18	1,9	0,7	2,4	2,6		2,0	0,0		4,0	1,0			

PIDZSŻ

3	S1-71-PODSTDIETOGÓL-2	Podstawy dietetyki ogólnej	E	3	56	32	24	0	2,2	0,0	0,8	1,3		1,3	0,0		2,0	1,0			
4	S1-71-FILOELETY-5	Filozofia z elementami etyki	O	1	16	16	0	0	0,6	0,0	0,4	0,0		0,6	1,0	1,0			0,5	0,5	
5	S1-71-ŻYWCZŁOZDCH-3	Żywnie człowieka zdrowego i chorego	E	5	64	32	32	0	2,6	0,0	2,4	2,5		1,3	0,0		3,0	2,0			
6	S1-71-DIETPEDIA-4	Dietetyka pediatryczna	E	4	46	30	16	0	1,8	0,0	2,2	1,4		1,2	0,0		4,0				
7	S1-71-KLIZARCHOR-3	Kliniczny zarys chorób	E	4	32	32	0	0	1,3	0,0	2,7	0,0		1,3	0,0		4,0				
8	S1-71-ALERNIETOPOK-4	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0				
9	S1-71-FARFARTERŻYW-5	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	E	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	0,0		3,0				
10	S1-71-EDUŻYW-5	Edukacja żywieniowa	O	2	20	0	20	0	0,8	0,0	1,2	2,0		0,0	1,0		1,0			1,0	
11	S1-71-SPOKULKONŻYW-6	Spoleczno-kulturowe konteksty odżywiania	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,5		0,5			0,5	
12	S1-71-DIETGERIAT-6	Dietetyka geriatryczna	E	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	0,0		3,0				
13	S1-71-PRAPOLSPOCHZD-6	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0				
14	S1-71-ANAOCJAKŻYW-2	Analiza i ocena jakości żywności	O	3	48	24	24	0	1,9	0,0	1,1	1,6		1,0	0,0			3,0			
15	S1-71-HIGTOKBEŻYW-1	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E	3	24	24	0	0	1,0	0,0	2,0	0,0		1,0	0,0			3,0			
16	S1-71-TECHŻYWOPTR -3	Technologia żywności i potraw	E	4	48	24	24	0	1,9	0,0	2,1	2,1		1,0	0,0			4,0			
17	S1-71-OGTECHŻYPROPR-4	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów	O	4	42	0	36	6	1,4	0,2	2,4	4,0		0,2	0,0			4,0			
18	S1-71-TOWAR-5	Towaroznawstwo	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0			1,0			
19	S1-71-DIETNIEKONW-6	Diety niekonwencjonalne	E	3	48	24	24	0	1,9	0,0	1,1	1,6		1,0	0,0		3,0				
20	S1-71-BIOETYZAWDIET-6	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0		1,0				
21	S1-71-ORGPRADIET-5	Organizacja pracy dietetyka	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0		0,6		0,0	0,5		0,5			0,5	
22	S1-71-PSYCHKLIN-2	Psychologia kliniczna	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	3,0					3,0	
23	S1-71-PSYCHOSOMOT-2	Psychologia osobowości i motywacji	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	3,0					3,0	
24	S1-71-PSYCHZDRO-3	Psychologia zdrowia	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	1,0					1,0	
Moduły przygotowania pracy dyplomowej																					
1	S1-71-SEMDYP1-5	Seminarium dyplomowe I	O	4	30	0	30	0	1,2	0,0	2,8	4,0		0,0	0,0		4,0				
2	S1-71-SEMDYP2-6	Seminarium dyplomowe II	O	4	30	0	30	0	1,2	0,0	2,8	4,0		0,0	0,0		4,0				
3	S1-71-METBADNAELSTA-5	Metodologia badań naukowych z elementami statystyki	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0				
Moduły kształcenia językowego																					
1	S1-00-JĘZOBBC1-3	Język obcy I (język angielski, język niemiecki)	O	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0	
2	S1-00-JĘZOBBC2-4	Język obcy II (język angielski, język niemiecki)	O	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0	
3	S1-00-JĘZOBBC3-5	Język obcy III (język angielski, język niemiecki)	E	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0			2,0	
Moduły kształcenia w zakresie wychowania fizycznego																					
1	S1-00-WF1-3	Wychowanie fizyczne I	ZAL	0	30	0	30	0	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0						
2	S1-00-WF2-4	Wychowanie fizyczne II	ZAL	0	30	0	30	0	0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0						
Moduły kształcenia specjalnościowego																					
1	S1-71-PSYCHDIET-3	Psychodietetyka	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5	3,0	0,6	1,0		2,0			1,0	
2	S1-71-PORDIET-4	Poradnictwo dietetyczne	O	4	32	16	16	0	1,3	0,0	2,7	2,0	4,0	0,6	1,0		3,0			1,0	
3	S1-71-DIALMOTYW-5	Dialog motywujący	O	4	56	24	16	16	1,6	0,6	1,8	2,3	4,0	1,6	2,0			2,0		2,0	
4	S1-71-MEDSTYŻYC-6	Medycyna stylu życia	O	4	32	16	16	0	1,3	0,0	2,7	2,0	4,0	0,6	1,0		3,0			1,0	
5	S1-71-ŻYWEKO-6	Żywność o cechach funkcjonalnych	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5	3,0	0,6	0,5		1,5	1,0		0,5	
6	S1-71-TERAPOSZABODŻ-6	Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	O	3	20	0	20	0	0,8	0,0	2,2	3,0	3,0	0,0	2,5		0,5			1,5	1,0
Moduły praktyk kierunkowych																					

PiDZSŻ

				ogół.	WP	EW	prak.												
1	S1-71-PRAKIER1-2	Praktyka kierunkowa I	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0		
2	S1-71-PRAKIER2-3	Praktyka kierunkowa II	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0		
Moduły praktyk specjalnościowych																			
				ogół.	WP	EW	prak.												
1	S1-71-PRASPE1-PiDZSŻ-4	Praktyka specjalnościowa I	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0		
2	S1-71-PRASPE2-PiDZSŻ-5	Praktyka specjalnościowa II	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0		
3	S1-71-PRASPE3-DYP-6	Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa	ZAL	6	120	6	6	108	4,8	0,0	1,2	6,0	6,0	4,6	0,0		6,0		

Sumaryczne wskaźniki ECTS

Wydział:

Studiów Stosowanych

Kierunek:

Dietetyka i promocja
zdrowia

Moduł kształcenia wybieralnego / w zakresie:

Dietetyka medyczna
pierwszy
praktyczny
stacjonarne
6 semestrów
2026/2027

Stopień kształcenia:

Profil:

Forma studiów:

Czas trwania:

Obowiązuje od roku akademickiego:

		SUMA W %																		
		SUMA PUNKTÓW ECTS																		
		181																		
		Liczba godz.				Wskaźniki ECTS														
Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu kształcenia	E/O/ZAL	ECTS	ogól.	wyk.	ćw.	p/e	bezpośredni kontakt	Punkty ECTS za aktywność niewymagającą udziału		praktyczne	wybieralne	z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	zajęcia z dziedziny nauk społecznych	zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych	dyscyplina wiodąca	dyscypliny uzupełniające		
										e-learning	praca własna studenta							nauki o zdrowiu	technologia żywności i żywienia	psychologia
Moduły kształcenia podstawowego																				
1	S1-71-ANATCZŁO-1	Anatomia człowieka	E	5	52	28	24	0	2,1	0,0	2,9	2,3		1,1	0,0		5,0			
2	S1-71-PODSTCHEM-1	Podstawy chemii	E	4	40	24	16	0	1,6	0,0	2,4	1,6		1,0	0,0		2,5	1,5		
3	S1-71-CHEMŻYW-2	Chemia żywności	E	3	48	32	16	0	1,9	0,0	1,1	1,0		1,3	0,0		1,0	2,0		
4	S1-71-BIOCHOGÓŻYW-2	Biochemia ogólna i żywności	O	3	40	24	16	0	1,6	0,0	1,4	1,2		1,0	0,0		1,0	2,0		
5	S1-71-FIZJCZŁO-2	Fizjologia człowieka	E	4	48	32	16	0	1,9	0,0	2,1	1,3		1,3	0,0		4,0			
6	S1-71-PODSGENCZŁ-1	Podstawy genetyki człowieka	E	4	40	24	16	0	1,6	0,0	2,4	1,6		1,0	0,0		4,0			
7	S1-71-MIKBIOGÓŻYW-2	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		0,5	1,5		
8	S1-71-PARAZY-3	Parazytologia	O	2	16	16	0	0	0,6	0,0	1,4	0,0		0,6	0,0		2,0			
9	S1-71-PSYCHOGÓL-1	Psychologia ogólna	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	1,0				1,0	
10	S1-00-KOMPRZY2-2	Kompetencje przyszłości II	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0				1,0	1,0
11	S1-71-PIERWPOMPRZM-1	Pierwsza pomoc przedmedyczna	ZAL	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0		1,0			
12	S1-00-KOMPRZY1-1	Kompetencje przyszłości I	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0				2,0	
13	S1-00-KOMPRZY3-3	Kompetencje przyszłości III	ZAL	2	16	0	16	0	0,6	0,0	1,4	2,0		0,0	2,0				1,0	1,0
14	S1-00-BHP-1	Szkolenie wstępne z zakresu BHP	ZAL	0	4	0	0	4	0,0	0,0	0,0	0,0								
Moduły kształcenia kierunkowego																				
1	S1-71-PROMZDRO-1	Edukacja zdrowotna w promocji zdrowia	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	1,0		2,0			1,0
2	S1-71-PODSTZYWIEN-1	Podstawy żywienia człowieka	E	5	66	32	16	18	1,9	0,7	2,4	2,6		2,0	0,0		4,0	1,0		
3	S1-71-PODSTDIETOGÓL-2	Podstawy dietetyki ogólnej	E	3	56	32	24	0	2,2	0,0	0,8	1,3		1,3	0,0		2,0	1,0		
4	S1-71-FILOOLETY-5	Filozofia z elementami etyki	O	1	16	16	0	0	0,6	0,0	0,4	0,0		0,6	1,0	1,0			0,5	0,5
5	S1-71-ŻYWZCŁOZDCH-3	Żywienie człowieka zdrowego i chorego	E	5	64	32	32	0	2,6	0,0	2,4	2,5		1,3	0,0		3,0	2,0		
6	S1-71-DIETPEDIA-4	Dietetyka pediatryczna	E	4	46	30	16	0	1,8	0,0	2,2	1,4		1,2	0,0		4,0			
7	S1-71-KLIZARCHOR-3	Kliniczny zarys chorób	E	4	32	32	0	0	1,3	0,0	2,7	0,0		1,3	0,0		4,0			
8	S1-71-ALERNIETOPOK-4	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0			
9	S1-71-FARFARTERŻYW-5	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	E	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	0,0		3,0			
10	S1-71-EDUŻYW-5	Edukacja żywieniowa	O	2	20	0	20	0	0,8	0,0	1,2	2,0		0,0	1,0		1,0			1,0
11	S1-71-SPOKULKONŻYW-6	Społeczno-kulturowe konteksty odżywiania	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,5		0,5			0,5

12	S1-71-DIETGERIAT-6	Dietetyka geriatryczna	E	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	0,0		3,0		
13	S1-71-PRAPOLSPOCHZD-6	Prawo i polityka społeczna w ochronie zdrowia	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0		
14	S1-71-ANAOCJAKŻYW-2	Analiza i ocena jakości żywności	O	3	48	24	24	0	1,9	0,0	1,1	1,6		1,0	0,0			3,0	
15	S1-71-HIGTOKBEŻYW-1	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E	3	24	24	0	0	1,0	0,0	2,0	0,0		1,0	0,0			3,0	
16	S1-71-TECHŻYWPOTR -3	Technologia żywności i potraw	E	4	48	24	24	0	1,9	0,0	2,1	2,1		1,0	0,0			4,0	
17	S1-71-OGTECHŻYPROPR-4	Ogólna technologia żywności i projektowanie produktów	O	4	42	0	36	6	1,4	0,2	2,4	4,0		0,2	0,0			4,0	
18	S1-71-TOWAR-5	Towaroznawstwo	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0			1,0	
19	S1-71-DIETNIEKONW-6	Diety niekonwencjonalne	E	3	48	24	24	0	1,9	0,0	1,1	1,6		1,0	0,0		3,0		
20	S1-71-BIOETYZAWDIET-6	Bioetyka i etyka zawodu dietetyka	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,0		1,0		
21	S1-71-ORGPRADIET-5	Organizacja pracy dietetyka	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	0,5		0,5		0,5
22	S1-71-PSYCHKLIN-2	Psychologia kliniczna	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	3,0				3,0
23	S1-71-PSYCHOSOMOT-2	Psychologia osobowości i motywacji	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5		0,6	3,0				3,0
24	S1-71-PSYCHZDRO-3	Psychologia zdrowia	O	1	16	0	16	0	0,6	0,0	0,4	1,0		0,0	1,0				1,0
Moduły przygotowania pracy dyplomowej																			
1	S1-71-SEMDYP1-5	Seminarium dyplomowe I	O	4	30	0	30	0	1,2	0,0	2,8	4,0		0,0	0,0		4,0		
2	S1-71-SEMDYP2-6	Seminarium dyplomowe II	O	4	30	0	30	0	1,2	0,0	2,8	4,0		0,0	0,0		4,0		
3	S1-71-METBADNAELSTA-5	Metodologia badań naukowych z elementami statystyki	O	2	32	16	16	0	1,3	0,0	0,7	1,0		0,6	0,0		2,0		
Moduły kształcenia językowego																			
1	S1-00-JĘZOBC1-3	Język obcy I (język angielski, język niemiecki)	O	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0		2,0
2	S1-00-JĘZOBC2-4	Język obcy II (język angielski, język niemiecki)	O	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0		2,0
3	S1-00-JĘZOBC3-5	Język obcy III (język angielski, język niemiecki)	E	4	84	0	24	60	1,0	2,4	0,6	4,0	4,0	2,4	2,0	4,0	2,0		2,0
Moduły kształcenia w zakresie wychowania fizycznego																			
1	S1-00-WF1-3	Wychowanie fizyczne I	ZAL	0	30		30		0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0				
2	S1-00-WF2-4	Wychowanie fizyczne II	ZAL	0	30		30		0,0	0,0	0,0	0,0		0,0	0,0				
Moduły kształcenia specjalnościowego																			
1	S1-71-DIETKWPRACYF-3	Dietetyka kliniczna w praktyce cyfrowej	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5	3,0	0,6	1,0		2,0		1,0
2	S1-71-MARZDRWMEDSPOL-4	Marketing zdrowia w mediach społecznościowych	O	4	32	16	16	0	1,3	0,0	2,7	2,0	4,0	0,6	1,0		2,0	1,0	1,0
3	S1-71-PROJEKTMEWD-5	Projektowanie materiałów edukacyjnych w dietetyce	O	4	56	24	16	16	1,6	0,6	1,8	2,3	4,0	1,6	2,0		1,0	1,0	1,0
4	S1-71-PSYCHIMOTWŚO-6	Psychodietetyka i motywacja w środowisku online	O	3	20	0	20	0	0,8	0,0	2,2	3,0	3,0	0,0	1,5		1,5	0,0	1,5
5	S1-71-KOMZDRIDORDIETON-6	Komunikacja zdrowotna i doradztwo dietetyczne	O	4	32	16	16	0	1,3	0,0	2,7	2,0	4,0	0,6	1,0		2,0	1,0	1,0
6	S1-71-CYFNARZWPDIET-6	Cyfrowe narzędzia w pracy dietetyka	O	3	32	16	16	0	1,3	0,0	1,7	1,5	3,0	0,6	1,5		1,5		1,5
Moduły praktyk kierunkowych																			
					ogół.	WP	EW	prak.											
1	S1-71-PRAKIER1-2	Praktyka kierunkowa I	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0		
2	S1-71-PRAKIER2-3	Praktyka kierunkowa II	ZAL	6	180	6	6	168	6,0	0,0	0,0	6,0		7,0	0,0		6,0		
Moduły praktyk specjalnościowych																			
					ogół.	WP	EW	prak.											
1	S1-71-PRASPE1-DM-4	Praktyka specjalnościowa I	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0		
2	S1-71-PRASPE2-DM-5	Praktyka specjalnościowa II	ZAL	10	240	6	6	228	9,6	0,0	0,4	10,0	10,0	9,4	0,0		10,0		
3	S1-71-PRASPE3-DYP-6	Praktyka specjalnościowa III - dyplomowa	ZAL	6	120	6	6	108	4,8	0,0	1,2	6,0	6,0	4,6	0,0		6,0		