

załącznik nr 12 do uchwały nr 365/VI/VI/2019
Senatu PWSZ w Koninie z dnia 10 czerwca 2019 r.

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W KONINIE

WYDZIAŁ KULTURY FIZYCZNEJ I OCHRONY ZDROWIA



PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

Nazwa studiów podyplomowych

Poradnictwo dietetyczne w sporcie

Kod studiów podyplomowych

PDS_2019_2020

Autorzy programu:

dr Klaudia Malikowska

dr Julian Jaroszewski

Data opracowania: 21-02-2019

1. Ogólna charakterystyka studiów

1.1. Podstawowe informacje

Czas trwania studiów:	
• liczba semestrów	2
• liczba godzin	200
Liczba punktów ECTS	30
Wiodąca dyscyplina naukowa	nauki medyczne
Pozostałe dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia
	nauki biologiczne
	nauki o kulturze fizycznej

1.2. Koncepcja kształcenia

<p><u>Celem studiów podyplomowych „Poradnictwo dietetyczne w sporcie”</u> jest zaoferowanie najwyższej jakości kształcenia z zakresu poradnictwa dietetycznego dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej i czynnie uprawiających sport. Słuchacze zapoznają się ze sposobami żywienia osób o wzmożonym wysiłku fizycznym w różnych dyscyplinach sportu, z żywieniem w wybranych jednostkach chorobowych, zaburzeniach metabolicznych, zaburzeniach odżywiania o podłożu psychogennym i innych. Absolwent studiów podyplomowych zdobędzie pogłębioną wiedzę i umiejętności przygotowującą do pracy z osobami uprawiającymi różne formy sportu. Opracowywania programów żywieniowych wspomagających proces treningowy, udział w zawodach, jak i odnowę biologiczną. Zdobyte kwalifikacje umożliwiają zatrudnienie w ośrodkach i poradniach sportowych, fitness klubach, sklepach z suplementami diety i zdrową żywnością oraz podjęcia samodzielnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa żywieniowego.</p> <p><u>Studia skierowane</u> są do absolwentów szkół wyższych (ze stopniem inż., mgr) oraz licencjackich kierunków związanych z wychowaniem fizycznym, sportem, turystyką, żywnością i żywieniem, dietetyką, medycyną, rehabilitacją, farmacją i zdrowiem publicznym, a także absolwentów innych kierunków związanych zawodowo ze sportem.</p> <p><u>Czas trwania studiów:</u> - 2 semestry w wymiarze łącznym 200 godzin.</p> <p><u>Warunkiem przyjęcia na studia będzie złożenie następujących dokumentów:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Podanie o przyjęcie na studia podyplomowe.2. Kwestionariusz kandydata na studia podyplomowe.3. Kserokopia dyplomu ukończenia studiów wyższych (do wglądu oryginał).

2. Efekty uczenia się

Objaśnienie oznaczeń:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu uczenia się

Symbol	Efekty uczenia się dla studiów podyplomowych w zakresie Poradnictwo dietetyczne w sporcie Absolwent studiów podyplomowych:	Odniesienie do efektów wg PRK (na poziomie 6, 7 lub 8)
WIEDZA – ZNA I ROZUMIE:		
W01	rolę podstawowych składników odżywczych (węglowodany, białko, tłuszcze, woda, witaminy, składniki mineralne) w żywieniu człowieka aktywnego fizycznie.	P7S_WG
W02	normy żywieniowe ludzi w różnym wieku oraz potrzebę różnicowania żywienia w zależności od wydatku energetycznego i rodzaju wysiłku fizycznego.	P7S_WG
W03	procesy fizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka w czasie wysiłku fizycznego	P7S_WG
W04	pojęcia związane z treningiem sportowym	P7S_WG
W05	potrzeby energetyczne organizmu oraz mechanizmy regulujące spożycie pokarmów oraz reakcje chemiczne zachodzące w organizmie człowieka na skutek wysiłku fizycznego.	P7S_WG

W06	zasady układania jadłospisów z uwzględnieniem żywienia osób podejmujących różne rodzaje wysiłków fizycznych	P7S_WG
W07	zasady, metody i znaczenie edukacji żywieniowej zawodnika w zależności od dyscypliny.	P7S_WG
W08	zasady doboru i wykorzystanie wspomagania w żywieniu sportowca	P7S_WG
W09	zagrożenia wynikające z niewłaściwego odżywiania lub dopingu w sporcie	P7S_WG
W10	procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz wykorzystanie maszyn i urządzeń do obróbki żywności	P7S_WG
W11	uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style i bariery w komunikowaniu oraz psychologiczne i etyczne problemy wykonywania zawodu dietetyka.	P7S_WG
UMIEJĘTNOŚCI – POTRAFI:		
U01	dokonać właściwego doboru produktów spożywczych w zależności od uprawianej dyscypliny	P7S_UW
U02	opracować jadłospis i ocenić jego wartość energetyczną dla osób podejmujących różne rodzaje aktywności fizycznej.	P7S_UW P7S_UO
U03	dokonać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia jednostki, a także populacji.	P7S_UW P7S_UO
U04	ocenić wartość odżywczą różnych produktów	P7S_UW
U05	oszacować zapotrzebowanie żywieniowe zawodnika w zależności od rodzaju wysiłku fizycznego.	P7S_UW
U06	scharakteryzować choroby diety zależne oraz wybrać właściwe postępowanie dietetyczne	P7S_UW
U07	interpretować wyniki badań naukowych i weryfikuje dobór metod wspomagania	P7S_UW P7S_UO
U08	zaplanować żywienie w zależności od rodzaju wysiłku, okresu treningowego i warunków zewnętrznych	P7S_UW
U09	stworzyć i oceniać plan opieki żywieniowej nad osobą aktywną fizycznie.	P7S_UW P7S_UO
U10	przewodzić edukację żywieniową, przygotowywać materiały edukacyjne oraz korzystać z różnych źródeł w celu samo edukacji.	P7S_UW P7S_UO P7S_UU
KOMPETENCJE SPOŁECZNE – JEST GOTÓW DO:		
K01	samodzielnego rozwiązywania sprecyzowanego zadania organizacyjnego o charakterze praktycznym w zakresie działalności sportowej.	P7S_KO
K02	pracy w zespole - aktywnie uczestniczy w pracy grup (zespołów) i organizacji realizujących cele społeczne, szczególnie w zakresie działalności sportowej.	P7S_KO
K03	samodzielnego podejmowania profesjonalnych zadań.	P7S_KK P7S_KR
K04	stosowania norm i zasad etycznych obowiązujących w życiu społecznym ze szczególnym uwzględnieniem obszaru sportu.	P7S_KR
K05	komunikowania się z innymi ludźmi i przekazywania wiedzy związanej z edukacją żywieniową zawodnika.	P7S_KK P7S_KO
K06	uzupełniania i doskonalenia nabytej wiedzy i umiejętności .	P7S_KK P7S_KR
K07	odpowiedzialnego, profesjonalnego i etycznego realizowania powierzonego mu zadania.	P7S_KK

K08	nawiązywania relacje społeczne w sposób prawidłowy posługując się skutecznie dostępnymi kanałami komunikacji z jednostkami i grupami społecznymi.	P7S_KO P7S_KR
K09	promowania wartości życia i zdrowia propagując zachowania prozdrowotne w działalności edukacyjnej.	P7S_KO P7S_KR

3. Plan studiów

Lp.	Przedmiot	Forma zaliczenia (E, Zo)	Liczba godzin dydaktycznych			Rozkład godzin dydaktycznych				ECTS	
			ogółem	wykłady	zajęcia praktyczne	sem I		sem II		I	II
						w	zp	w	zp		
1.	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego	E	10	10	-	10	-	-	-	2	-
2.	Podstawy biochemii żywienia	Zo	15	5	10	5	10	-	-	2	-
3.	Fizjologia wysiłku fizycznego	E	15	5	10	5	10	-	-	3	-
4.	Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności	Zo	10	5	5	-	-	5	5	-	1
5.	Żywienie człowieka zdrowego	E	15	5	10	5	10	-	-	2	-
6.	Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania	Zo	15	5	10	5	10	-	-	2	-
7.	Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem	Zo	15	5	10	5	10	-	-	1	-
8.	Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce	E	10	5	5	-	-	5	5	2	-
9.	Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie	Zo	10	5	5	-	-	5	5	-	1
10.	Alergie i nietolerancje pokarmowe	Zo	5	5	-	-	-	5	-	1	-
11.	Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego	E	40	15	25	-	-	15	25	-	6
12.	Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego	Zo	20	5	15	-	-	5	15	-	3
13.	Psychodietetyka – wybrane zagadnienia	Zo	10	10	-	-	-	10	-	-	2
14.	Teoria sportu	E	10	10	-	-	-	10	-	-	2
Ogółem			200	95	105	35	50	60	55	15	15
						85		115		30	

E - egzamin

Zo - zaliczenie z oceną

4. Treści programowe przedmiotów

Lp.	Przedmiot
1.	<p>Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Układ pokarmowy - budowa i funkcjonowanie. Trawienie – podstawowe procesy metaboliczne. • Hormonalna regulacja łaknienia • Programowanie żywieniowe • Immunologia przewodu pokarmowego • Mikrobiom i jego rola • Wydalanie produktów przemiany materii
2.	<p>Podstawy biochemii żywienia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biochemia jako nauka o życiu. Charakterystyka biochemiczna węglowodanów, tłuszczów, aminokwasów, witamin i kwasów nukleinowych. Enzymy, hormony – budowa i działanie. Procesy utleniania. Cykl azotowy.

	<ul style="list-style-type: none"> • Konsekwencje niedoboru witamin i składników mineralnych lub ich nadmiaru w diecie
3.	<p>Fizjologia wysiłku fizycznego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fizjologiczna klasyfikacja wysiłków fizycznych. Wydolność fizyczna organizmu i tolerancja wysiłkowa. • Testy do oceny wydolności. • Zmęczenie i wypoczynek jako konsekwencja obciążenia wysiłkowego. • Zmiany adaptacyjne pod wpływem treningu: wytrzymałościowego, siłowego, szybkościowego. • Wpływ wysiłku fizycznego na wybrane narządy organizmu człowieka. • Wysiłek fizyczny a wiek człowieka. • Fizjologiczne podstawy rozgrzewki. • Trening fizyczny - proces adaptacji fizjologicznej (trening wytrzymałościowy, siłowy). • Fizjologiczne podstawy obciążeń treningowych i zasad prowadzenia treningu. • Definicja i ocena sprawności mięśniowej. Rozwijanie sprawności mięśniowej. • Anaerobowe (beztlenowe) i aerobowe (tlenowe) systemy energetyczne. • Ocena możliwości metabolicznych (sprawności energetycznej). • Rozwój możliwości metabolicznych (sprawności energetycznej). • Przykładowe programy treningowe. • Wyznaczanie zawartości wody całkowitej (TBW) w ustroju na podstawie beztłuszczowej masy ciała. • Wyznaczanie % zawartości tłuszczu w organizmie, jako podstawa planowania aktywności fizycznej. • Zmęczenie, przetrenowanie i sposoby intensyfikacji wypoczynku.
4.	<p>Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiena żywności. Podstawowe pojęcia, definicje, obowiązujące akty prawne, wymogi higieny. • Rodzaje zagrożeń żywności, charakterystyka zagrożeń. Dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych. Zadania toksykologii współczesnej. • Trucizny w organizmie: zatrucia, fazy biotransformacji, depozycja. • Wymagania i procedury w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i żywienia.
5.	<p>Żywnienie człowieka zdrowego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Żywnienie a rozwój osobniczy. • Białka, węglowodany, tłuszcze – podział, rola w żywieniu, trawienie i wchłanianie, wartość odżywcza, źródła, normy. Błonnik pokarmowy. Rola wody w organizmie. Składniki mineralne, witaminy – funkcje w organizmie, zapotrzebowanie i źródła. • Procesy przemiany materii, bilans energetyczny ustroju. • Podział produktów spożywczych. • Klasyfikacja i charakterystyka diet. • Zasady planowania jadłospisów. • Normy żywieniowe w Polsce
6.	<p>Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ocena sposobu żywienia i stanu odżywiania • Żywnienie pozajelitowe i dojelitowe • Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania. Profilaktyka chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia. • Postępowanie dietetyczne w chorobach diety zależnych • Zaburzenia odżywiania (anoreksja, bulimia, otyłość)
7.	<p>Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz przygotowywaniu i przechowywaniu surowców i potraw – ich wpływ na jakość produktów spożywczych. • Maszyny i urządzenia do: obróbki wstępnej surowca, obróbki cieplnej oraz mycia i sterylizacji naczyń. Obróbka wstępna i cieplna surowców.
8.	<p>Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Leki i ich oddziaływanie na organizm. • Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Farmakoterapia żywieniowa. • Wpływ stanu odżywienia na działanie leków. • Rodzaje interakcji leków z pożywieniem.
9.	<p>Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cele i zadania edukacji żywieniowej. • Organizacja poradnictwa żywieniowego. • Zadania dietetyka w sporcie. • Poradnictwo indywidualne i grupowe, pokazy żywieniowe. Czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia w sporcie. • Najczęstsze błędy żywieniowe u sportowców i ich konsekwencje. • Wpływ środków masowego przekazu na żywienie w sporcie.
10.	<p>Alergie i nietolerancje pokarmowe</p> <ul style="list-style-type: none"> • Celiakia – zasady żywienia dzieci i młodzieży, asortyment i zastosowanie preparatów bezglutenowych. • Diety eliminacyjne w fenylketonurii, galaktozemii, w niedoborach aktywności laktazy i sacharazy. • Alergia na białka mleka krowiego.
11.	<p>Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wpływ aktywności fizycznej na metabolizm składników odżywczych • Planowanie żywienia w różnych dyscyplinach sportu • Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie i wysiłku fizycznym
12.	<p>Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rodzaje diet. Zagrożenia wynikające ze źle dostosowanych diet. • Suplementacja oraz mechanizmy prawidłowego łączenia wybranych środków uzupełniających (m.in: suplementów) z uwzględnieniem środków ukierunkowanych na redukcję tkanki tłuszczowej, budowę masy mięśniowej, wydolność treningową. • Zasady indywidualnego projektowania diety i suplementacji (m.in. wybór składników, metody przyrządzania, łączenie składników żywieniowych, rozkład ilościowy i jakościowy w ciągu dnia) za pomocą programu komputerowego.
13.	<p>Psychodietetyka</p> <ul style="list-style-type: none"> • Psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem. • Style komunikowania i bariery w komunikowaniu. • Psychologiczno-pedagogiczne podstawy edukacji żywieniowej. • Psychologiczne i etyczne problemy wykonywania zawodu dietetyka.
14.	<p>Teoria sportu</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sport, jako zjawisko społeczne. Definicje i istota sportu, odmiany sportu. Funkcje sportu. Miejsce sportu we współczesnej kulturze fizycznej. • Trening, zawody i odnowa biologiczna, jako zasadnicze elementy systemu. • Zagadnienie kształcenia sprawności fizycznej. Obciążenia treningowe. Treść obciążenia: aspekt informacyjny, energetyczny i motoryczny. • Uwarunkowania sprawności fizycznej. • Wspomaganie procesu szkolenia sportowego.

5. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Efekty uczenia się	Przedmioty	Metody kształcenia	Metody oceny
W01	Fizjologia wysiłku fizycznego, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W02	Fizjologia wysiłku fizycznego, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W03	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W04	Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny

		komputerowych,	
W05	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Podstawy fizjologii wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Żywienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W06	Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego,	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne,
W07	Fizjologia wysiłku fizycznego, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego. Psychodietetyka.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W08	Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny

W09	Podstawy biochemii żywienia, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
W10	Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem,	wykład problemowy, zajęcia praktyczne –praca w zespołach, projekt badawczy,	egzamin pisemny, egzamin ustny
W11	Psychodietetyka –wybrane zagadnienia.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji	zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne,
U01	Fizjologia wysiłku fizycznego, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U02	Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego.	wykład problemowy, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu
U03	Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U04	Podstawy biochemii żywienia, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin

	stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, Dietetyka podczas wzmoczonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego.	praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	pisemny, egzamin ustny
U05	Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Dietetyka podczas wzmoczonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U06	Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U07	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmoczonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U08	Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin

	żywności, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Teoria sportu.	praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	pisemny, egzamin ustny
U09	Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
U10	Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K01	Fizjologia wysiłku fizycznego, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K02	Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny

	dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	
K03	Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K04	Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K05	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomagania dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K06	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, Farmakologia	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny

	i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	
K07	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego, Podstawy biochemii żywienia, Fizjologia wysiłku fizycznego, Wybrane zagadnienia higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności, Żywnienie człowieka zdrowego, Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Wybrane zagadnienia z technologii potraw z towaroznawstwem, Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością, suplementy i parafarmaceutyki w dietetyce, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Alergie i nietolerancje pokarmowe, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia. Teoria sportu.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K08	Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania oraz oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania, Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie, Dietetyka podczas wzmożonego wysiłku fizycznego, Planowanie i projektowanie diet – komputerowe systemy wspomaganie dietetycznego, Psychodietetyka –wybrane zagadnienia.	wykład problemowy, wykład z elementami dyskusji, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, analiza tekstów z dyskusją, dyskusja, praca w zespołach, projekt badawczy, prezentacja i dyskusja, rozwiązywanie zadań, rozwiązywanie zadań przy wykorzystaniu programów komputerowych,	przygotowanie projektu, zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny
K09	Aspekty edukacji żywieniowej w sporcie.	wykład problemowy, zajęcia praktyczne – analiza przypadków, praca w zespołach, projekt badawczy,	zaliczenie pisemne, zaliczenie ustne, egzamin pisemny, egzamin ustny