

## PROGRAM STUDIÓW

Kierunek: **DIETETYKA II STOPNIA**

Profil kształcenia: **OGÓLNOAKADEMICKI**

ISCED: **0915**

1.	Procentowy udział liczby punktów ECTS w:	
	dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu	100%
	dziedzinie nauk społecznych	-
2.	Forma studiów	STACJONARNE/NIESTACJONARNE
3.	Liczba semestrów	4
	i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	120
4.	Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	MAGISTER
5.	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	Na studiach realizowana jest praca dyplomowa o charakterze badawczym lub opublikowanego artykułu zgodnego z tematyką studiów
		Egzamin dyplomowy obejmuje treści z zakresu tematyki pracy oraz programu studiów
6.	Efekty uczenia się	Załącznik Nr 1
7.	Łączna liczba godzin zajęć	1209
8.	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia	egzamin pisemny, egzamin ustny, prezentacja, dyskusja, kolokwium, sprawozdanie, esej, projekt badawczy, recenzja artykułu, praca pisemna
9.	Plan studiów	Załącznik Nr 2
10.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich	69 ECTS
11.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć (> 5 ECTS) z dziedziny nauk humanistycznych lub dziedziny nauk społecznych	11 ECTS
12.	Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	Program studiów nie przewiduje praktyk zawodowych
13.	Liczba punktów ECTS zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie, do której przyporządkowany jest kierunek studiów (profil ogólnoakademicki - >50% ECTS)	70 ECTS
14.	Wymiar liczby punktów ECTS zajęć możliwych do wybrania przez studenta (>30% ECTS)	45 ECTS

<b>Efekty uczenia się dla kierunku DIETETYKA II stopnia od roku akademickiego 2019/2020</b>	<b>Symbol PRK</b>
<b>WIEDZA</b>	
Zna przyczyny powstawania wybranych chorób i zaburzeń, w których zastosowanie ma dietoterapia i dietoprofilaktyka;	P7S_WG2-01
Zna metody terapeutyczne stosowane w wybranych chorobach i zaburzeniach na podstawowym poziomie;	P7S_WG2-02
Zna zasady postępowania żywieniowego uwzględniając wiek, wysiłek fizyczny, stan fizjologiczny, informację genetyczną i stan zdrowia, w tym również profilaktykę chorób dietozależnych;	P7S_WK1-01
Zna wybrane zagadnienia z zakresu ekonomii i organizacji żywienia w żywieniu zbiorowym (w tym w turystyce);	P7S_WG1-01
Zna zagadnienia związane z nietolerancją pokarmową oraz alergią na wybrane składniki pokarmu, oparte na dowodach naukowych;	P7S_WG2-03
Zna zagadnienia związane z patofizjologią organizmu tj. proces zapalny, onkogeneza, hiperkatabolizm, głodzenie, oparte na dowodach naukowych;	P7S_WG2-04
Zna uwarunkowania fizjologiczne sposobu żywienia w różnych stanach fizjologicznych, oparte na dowodach naukowych;	P7S_WG2-05
Zna zagadnienia dotyczące polityki wyżywienia;	P7S_WK3-01
Ma wiedzę na temat wybranych składników diety, uwzględniając ich wpływ na kondycję skóry;	P7S_WK1-02
Zna pojęcia odnoszące się do wysiłku fizycznego amatorskiego;	P7S_WG2-06
Zna kierunki rozwoju produkcji żywności, w tym także o charakterze prozdrowotnym;	P7S_WG1-02
Ma wiedzę na temat surowców roślinnych i zwierzęcych, ich przetwarzania i wykorzystania w produkcji żywności	P7S_WG1-03
Zna tradycyjne i niekonwencjonalne techniki kulinarne;	P7S_WG1-04
Zna nomenklaturę, metody i procedury otrzymywania oraz kierunki rozwoju produkcji żywności genetycznie modyfikowanej;	P7S_WG1-05
Zna podstawowe akty prawne regulujące wprowadzanie i obrót żywności genetycznie modyfikowanej w UE.	P7S_WK3-02
Zna pojęcia związane z preparatami farmaceutycznymi i suplementami diety;	P7S_WG1-06
Zna zasadność stosowania farmaceutyków i suplementów diety zgodnie z najnowszymi doniesieniami naukowymi;	P7S_WK1-03
Ma wiedzę na temat surowców zielarskich wykorzystywanych w profilaktyce i terapii chorób;	P7S_WK1-04
Zna narzędzia ankietowe i statystyczne niezbędne do przeprowadzenia badań naukowych;	P7S_WG2-07
Zna zagadnienia związane z epidemiologią i demografią;	P7S_WG1-07
Zna zasady funkcjonowania rynku usług medycznych w Polsce oraz wybranych krajach UE;	P7S_WK3-03
Zna kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego;	P7S_WK3-04
Zna zagadnienia z zakresu rejestrowania oraz prowadzenia działalności gospodarczej;	P7S_WK3-05
Zna istotę ochrony własności intelektualnej;	P7S_WK3-06

Zna budowę i mechanizmy działania układu odpornościowego, w tym swoiste i nieswoiste mechanizmy odporności humoralnej i komórkowej;	P7S_WG2-08
Zna typy reakcji nadwrażliwości, rodzaje niedoborów odporności oraz podstawy immunomodulacji;	P7S_WG2-09
Zna zagadnienia związane z psychodietetyką;	P7S_WG1-08
Zna zaawansowane modele edukacji skierowanej do osób w różnym wieku, uwzględniając środki dydaktyczne;	P7S_WK1-05
Zna zasady dotyczące badań społecznych;	P7S_WK2-01
Ma wiedzę na temat wpływu środowiska społecznego rodziny, sieci relacji społecznych i nierówności społecznych na stan zdrowia.	P7S_WK3-07
Zna zagadnienia dotyczące prokreacji i zaburzeń płodności u człowieka, w tym w aspekcie żywieniowym ;	P7S_WG2-10
Zna organizację i zadania podstawowej opieki zdrowotnej, w tym programy polityki zdrowotnej adresowane do kobiet;	P7S_WK3-08
Zna zasady planowania, organizacji oraz prowadzenia gabinetu dietetycznego;	P7S_WK4-01
Zna aktualne trendy w produkcji żywności;	P7S_WG1-09
Zna pojęcia związane z ekosystemem jelitowym oraz jego wpływ na stan zdrowia człowieka;	P7S_WG2-11
Zna wybrane zagadnienia z zakresu nutrigenetyki;	P7S_WG1-10
Zna wybrane procesy biotechnologiczne żywności i ich wpływ na jakość zdrowotną produktu końcowego;	P7S_WG1-11
Zna wybrane zagadnienia z zakresu zaburzeń czynności psychicznych i zachowania, oparte na dowodach naukowych;	P7S_WK2-02
Zna zagadnienia z zakresu różnych form rozpowszechniania wiedzy o żywieniu;	P7S_WK2-03
<b>UMIĘJĘTNOŚCI</b>	
Posługuje się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego;	P7S_UK1-01
Posiada umiejętność zaplanowania i wykonania projektu badawczego oraz wykonania jego pisemnego opracowania w ramach pracy magisterskiej;	P7S_UK2-01
Diagnostuje sytuację kobiety i jej rodziny w środowisku zamieszkania i podejmuje działania na rzecz ochrony zdrowia kobiety i jej rodziny;	P7S_UK1-02
Potrafi przygotować bazy danych i dokonać ich analizy statystycznej;	P7S_UW3-01
Potrafi biegle korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i gromadzenia danych dotyczących pacjentów;	P7S_UW3-02
Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z literatury, baz danych i innych źródeł;	P7S_UW3-03
Biegle przeprowadza analizy laboratoryjne, interpretuje otrzymane wyniki;	P7S_UW1-01
Identyfikuje społeczno–kulturowe uwarunkowania zachowań ludzkich w zdrowiu i w chorobie.	P7S_UK1-03
Posiada umiejętności stosowania kategorii socjologicznych do analizy organizacji służby zdrowia, zawodów medycznych i systemów wartości, ze szczególnym uwzględnieniem wartości zdrowia i relacji dietetyka z pacjentami i ich rodzinami.	P7S_UO1-01
Potrafi interpretować i stosować zasady ochrony własności intelektualnej i prawa patentowego;	P7S_UK2-02

Potrafi wybrać i zastosować odpowiednie dla edukowanej grupy metody dydaktyczne;	P7S_UW2-01
Potrafi ocenić rolę różnych czynników w kształtowaniu płodności u człowieka, w tym zachowań żywieniowych;	P7S_UW4-01
Projektuje metody i formy profilaktyki i prewencji chorób oraz kształtowania prawidłowych zachowań zdrowotnych wobec różnych grup społecznych	P7S_UK1-04
Interpretuje działania w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej prowadzonej przez państwo na rzecz zdrowia publicznego	P7S_UW4-02
Potrafi wybrać odpowiednie elementy wyposażenia gabinetu dietetycznego i zaplanować ich przestrzenne ustawienie, aby stworzyć bezpieczną przestrzeń do pracy;	P7S_UW1-02
Potrafi prowadzić dokumentację związaną z działalnością gospodarczą;	P7S_UW4-03
Potrafi dopełnić wszystkie formalności związane z otwieraniem działalności gospodarczej;	P7S_UW4-04
Dobiera odpowiednie techniki gastronomiczne dostosowane do surowca i potrawy;	P7S_UW1-03
Potrafi wykorzystać surowce roślinne (w tym rośliny egzotyczne i dziko rosnące) i zwierzęce w produkcji żywności i potraw, zgodnie z aktualnymi trendami	P7S_UW1-04
Potrafi wskazać składniki żywności odpowiednie dla pacjentów w różnym stanie fizjologicznym;	P7S_UK1-05
Posiada umiejętność planowania i organizowania akcji społecznych o zasięgu lokalnym, mających na celu zwrócenie uwagi na problem głodu;	P7S_UO1-02
Ocenia składniki żywności pod kątem ich wpływu na kondycję skóry i potrafi wskazać te, które stymulują wybrane procesy w skórze;	P7S_UK1-06
Potrafi w stopniu zaawansowanym planować i organizować działalność gastronomiczną;	P7S_UK2-03
Potrafi planować i prowadzić zaawansowaną edukację żywieniową i poradnictwo indywidualne;	P7S_UW2-02
Potrafi biegle zaplanować i wdrożyć postępowanie żywieniowe dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu fizjologicznego, informacji genetycznej i stanu zdrowia, w tym również w ramach profilaktyki chorób dietozależnych;	P7S_UK2-04
Potrafi biegle posługiwać się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym;	P7S_UW1-05
Potrafi wykorzystać elementy dialogu motywacyjnego w pracy z pacjentem.	P7S_UK1-07
Potrafi zaplanować i wdrożyć pre- i probiotykoterapię;	P7S_UK2-05
Potrafi zaplanować i zastosować wybrane procesy biotechnologiczne w przetwarzaniu żywności;	P7S_UW1-06
Potrafi zidentyfikować i rozróżnić wybrane zaburzenia czynności psychicznych i zachowania;	P7S_UK1-08
Potrafi zaplanować wybrane formy aktywności fizycznej w pracy z pacjentem;	P7S_UW5-01
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>	
Potrafi dbać o bezpieczeństwo własne, klienta/pacjenta i współpracowników;	P7S_UO1-01
Potrafi uzyskane informacje interpretować, integrować, a także wyciągać wnioski i formułować opinie;	P7S_UK1-01
Ma świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów;	P7S_KK1-01

Przestrzega zasad etyki zawodowej, okazuje szacunek wobec pacjenta i dba o ich dobro;	P7S_KK2-01
Właściwie organizuje własną pracę i przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy;	P7S_UO1-02
Jest świadom potrzeby stałego doskonalenia zawodowego i dokształcania, w celu podnoszenia kompetencji zawodowych;	P7S_KR1-01
Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece;	P7S_KR1-02
Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu;	P7S_KR1-03
Zachowuje tajemnicę zawodową;	P7S_UO1-03
Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy;	P7S_KR1-04
Rozumie potrzebę formułowania i przekazywania społeczeństwu informacji i opinii dotyczących szerokokorozumianej problematyki żywieniowej;	P7S_KR2-01
Ma świadomość odpowiedzialności za pracę własną oraz gotowość podporządkowania się zasadom pracy w zespole i ponoszeniu odpowiedzialności za wspólnie realizowane zadanie.	P7S_KR1-05

## Załącznik nr 2 do Uchwały Nr 44/2019

## Załącznik Nr 2

STUDIA STACJONARNE II STOPNIA																											
KIERUNEK : Dietetyka		I ROK				rok akademicki: 2019/2020										opiekun roku:											
Lp.	Przedmiot/Moduł	ECTS				Forma zaliczenia		Razem godzin	Suma godzin w roku akademickim					SEMESTR I					SEMESTR II					Średnia liczba osób w grupie ćw.	Jednostka prowadząca przedmiot	Kierownik jednostki odpowiedzialny za prowadzenie zajęć dydaktycznych	
		semestr		e-I	Razem	semestr			W	e-I	S	Ćww	Ćw	liczba godzin					liczba godzin								
		I	II			I	II							W	e-I	S	Ćww	Ćw	W	e-I	S	Ćww	Ćw				
		T	T																								
1	Język obcy		2		2		ZAO	30					30														
2	Immunologia	2			2		ZAO	24	24					24													
3	Zdrowie publiczne		2		2		EGZ	26	10			16					10				16						
4	Psychodietetyka z elementami psychologii klinicznej	3			3		EGZ	24	14			10		14			10										
5	Alergie i nietolerancje pokarmowe	3			3		ZAO	34	14			20		14			20										
6	Żywność w rzadkich chorobach metabolicznych o podłożu genetycznym	3			3		ZAO	34	14			10	10	14			10	10								15-18	
7	Żywność w nadwrażliwościach pokarmowych i w chorobach nerek	5			5		EGZ	40	20			20	20	20			20									15	
8	Żywność w zaburzeniach mikroflory jelitowej		5		5		EGZ	50	30			10	10				30				10	10				15	
9	Dietoprofilaktyka oparta na dowodach naukowych	3	2		5		ZAL ZAO	50	20			10	20	10			5	10	10		5	10				15	
10	Współczesne trendy w produkcji żywności	3,5		0,5	3,5		EGZ	38		14		24			14		24										
11	Badania naukowe w dietetyce	3			3		ZAO	30	20			10	20				10									15-18	
12	Genetyczne podłoże chorób metabolicznych		2		2		ZAO	30	20			10	10				20									15	
13	Zdrowie prokreacyjne	1			1		ZAO	16	10			6	10				6										
14	Zaburzenia płodności u człowieka		1		1		ZAO	16	10			6					10				6						
15	Polityka żywienia	1			1		ZAO	20	10			10	10				10										
16	Naukowa informacja medyczna				0		ZAL	3				3					3										
17	Przysposobienie biblioteczne				0		ZAL	2		2			2														
18	Szkolenie BHP				0		ZAL	4	4				4														
19	Seminarium dyplomowe		6		6		ZAO	40		40											40					10	
20	Przedmiot do wyboru: (6)		12		12		ZAO	120	60			60					60									60	
<b>Suma godzin</b>		<b>28</b>	<b>32</b>	<b>0,5</b>	<b>60</b>	<b>3 EGZ</b>	<b>2 EGZ</b>	<b>631</b>	<b>280</b>	<b>16</b>	<b>40</b>	<b>125</b>	<b>170</b>	<b>142</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>50</b>	<b>140</b>	<b>0</b>	<b>40</b>	<b>37</b>	<b>120</b>				
									<b>631</b>					<b>294</b>					<b>337</b>								
<b>Przedmioty do wyboru: rusza 6 przedmiotów</b>																											
1	Ziółolecznictwo				2		ZAO	20		10			10							10						15-18	
2	Podstawy ergonomii				2		ZAO	20	10				10				10									15-18	
3	Zdrowie kobiety				2		ZAO	20	10				10				10									15-18	
4	Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej				2		ZAO	20	10				10				10									15-18	
5	Składniki diety a kondycja skóry				2		ZAO	20	10				10				10									15-18	
6	Probiotykoterapia				2		ZAO	20	10				10				10									15-18	
7	Zaburzenia odżywiania w praktyce dietetyka				2		ZAO	20	10				10				10									15-18	
8	Aktywność fizyczna w profilaktyce chorób cywilizacyjnych				2		ZAO	20	10				10				10									15-18	

