

PROGRAM STUDIÓW		
Kierunek: DIETETYKA I 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	6
	i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	180
4.	Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	LICENCJAT
5.	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	Na studiach realizowana jest praca dyplomowa o charakterze badawczym, pogładowym, w formie studium przypadku lub opublikowanego artykułu zgodnego z tematyką studiów
		Egzamin dyplomowy składa się z części teoretycznej i praktycznej
6.	Efekty uczenia się	Załącznik Nr 1
7.	Łączna liczba godzin zajęć	2397
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, praca pisemna, projekt badawczy, plan żywienia
9.	Plan studiów	Załącznik Nr 2
10.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich	91 ECTS
11.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć (> 5 ECTS) z dziedziny nauk humanistycznych lub dziedziny nauk społecznych	14 ECTS
12.	Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	4-tygodniowa praktyka wakacyjna i sródsemestralna w wymiarze 160 godzin i 10 punktów ECTS, w formie konsultacji dietetycznych na oddziałach szpitalnych, w poradniach lub gabinetach dietetycznych
13.	Liczba punktów ECTS zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie, do której przyporządkowany jest kierunek studiów (profil ogólnoakademicki - >50% ECTS)	96 ECTS
14.	Wymiar liczby punktów ECTS zajęć możliwych do wybrania przez studenta (>30% ECTS)	56 ECTS

Efekty uczenia się dla kierunku DIETETYKA I stopnia od roku akademickiego 2019/2020	Symbol PRK
WIEDZA	
Zna i opisuje mechanizmy dziedziczenia a także genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka.	P6S_WG1-01
Zna i charakteryzuje chemiczne składniki żywności i przemiany chemiczne zachodzące w żywności.	P6S_WG1-02
Opisuje budowę i funkcję komórki oraz tłumaczy procesy biologiczne zachodzące w organizmie człowieka związane z jego rozwojem, wzrastaniem i starzeniem się.	P6S_WG1-03
Zna budowę tkanek przewodu pokarmowego oraz układu dokrewnego.	P6S_WG1-04
Zna i tłumaczy wybrane zagadnienia z zakresu anatomii.	P6S_WG2-01
Zna i tłumaczy cykl rozwojowy pasożytów układu pokarmowego człowieka.	P6S_WG1-05
Zna zagadnienia związane z antropologią opisową i topograficzną. Objaśnia fazy antropologicznego rozwoju człowieka.	P6S_WG2-02
Zna i rozumie fizjologię człowieka z uwzględnieniem funkcji układów i tkanek.	P6S_WG2-03
Definiuje i interpretuje pojęcia oraz zagadnienia związane z gospodarką wodno-elektrolitową oraz gospodarką mineralną w przebiegu procesów zachodzących na różnych etapach życia w organizmie człowieka.	P6S_WG1-06
Definiuje i interpretuje zagadnienia dotyczące mikrobiologii ogólnej oraz posiada podstawową wiedzę na temat drobnoustrojów, ich roli i wpływu na jakość zdrowotną żywności oraz ich udziału w procesach technologicznych.	P6S_WG1-07
Zna i rozumie zagadnienia związane z bilansem energetycznym oraz potrafi omówić budowę i rolę podstawowych składników odżywczych i pokarmowych.	P6S_WG1-08
Zna i rozumie skutki nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych w pożywieniu.	P6S_WG2-04
Posiada wiedzę z zakresu koncepcji socjologicznych.	P6S_WK2-01
Zna podstawowe zagadnienia z psychologii ogólnej i klinicznej.	P6S_WK1-01
Charakteryzuje sposoby przetwarzania różnych grup żywności oraz posiada wiedzę na temat metod zabezpieczania surowców i produktów spożywczych podczas transportu, przechowywania i dystrybucji.	P6S_WK2-02

Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej	P6S_WG2-05
Zna podstawy języka migowego. Charakteryzuje sposoby i środki komunikowania się osób z uszkodzonym słuchem.	P6S_WK2-04
Zna i wyjaśnia modele żywienia w toku ewolucji człowieka oraz omawia główne problemy żywieniowe w poszczególnych okresach historycznych.	P6S_WK4-01
Definiuje i interpretuje pojęcia związane z ekologiczną produkcją żywności. Posiada wiedzę na temat żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka.	P6S_WK4-02
Posiada wiedzę ogólną o etyce zawodu dietetyka.	P6S_WK4-03
Zna i opisuje zróżnicowanie wydolności fizycznej ze względu na płeć, wiek, budowę anatomiczną i fizjologiczną oraz zmiany potreningowe.	P6S_WK3-01
Wyjaśnia założenia modeli edukacji żywieniowej, w tym modele edukacji skierowanej do osób w różnym wieku. Wyjaśnia rolę i zadania dietetyka w podstawowej opiece zdrowotnej.	P6S_WK5-02
Zna cele i zadania zdrowia publicznego, organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz znaczenie promocji zdrowia w profilaktyce chorób społecznych i żywieniowo zależnych.	P6S_WK2-05
Posiada wiedzę na temat zasad racjonalnego żywienia w świetle najnowszych doniesień naukowych.	P6S_WK1-02
Posiada wiedzę na temat diagnostyki różnicowej wybranych objawów klinicznych oraz chorób i wyjaśnia wpływ stanu odżywienia na ich występowanie z uwzględnieniem dowodów naukowych.	P6S_WG2-06
Posiada wiedzę o na temat chorób metabolicznych oraz definiuje metody ich wykrywania w oparciu o dowody naukowe.	P6S_WG2-07
Zna i opisuje etiologię, cechy osobowości oraz szczególne cechy psychologiczne osób z zaburzeniami odżywiania się.	P6S_WK1-03
Zna i charakteryzuje zasady postępowania dietetycznego w wybranych schorzeniach przewodu pokarmowego i chorobach wyniszczających w oparciu o dowody naukowe.	P6S_WK2-06
Zna chirurgiczne metody leczenia otyłości olbrzymiej.	P6S_WK2-07
Zna zagadnienia oparte na dowodach naukowych, związane z żywieniem osób leżących, w chorobach otępiennych i zaburzeniach wchłaniania.	P6S_WK2-08
Charakteryzuje istotę profilaktyki i prewencji chorób dietozależnych.	P6S_WK2-09

Posiada wiedzę w zakresie terminologii, charakterystyki metod pozyskiwania, klasyfikacji surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz zmian w nich zachodzących podczas utrwalania i przechowywania.	P6S_WK5-03
Interpretuje wybrane wyniki analiz laboratoryjnych krwi i moczu.	P6S_WG1-09
Posiada wiedzę na temat podstawowych mechanizmów działania leków, losów leków w organizmie oraz wskazań i przeciwwskazań do stosowania wybranych grup leków.	P6S_WG1-10
Zna i rozumie obszary badań w naukach o zdrowiu, a szczególnie w dietetyce oraz zasady przygotowania i wykonania projektu badawczego zgodnie z procedurą badawczą.	P6S_WK4-04
Posiada wiedzę ogólną o funkcjonowaniu psychologicznym człowieka.	P6S_WK4-06
Opisuje zasady postępowania i systemy niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz zna elementarną terminologię w zakresie toksykologii.	P6S_WK4-07
Definiuje zagadnienia z obszaru żywienia klinicznego w wybranych jednostkach chorobowych opierając się na dowodach naukowych.	P6S_WK2-10
Zna poszerzone zagadnienia, oparte na dowodach naukowych, dotyczące dietoprofilaktyki oraz prawidłowo do niej dobranej aktywności ruchowej.	P6S_WK3-02
Zna podstawowe okresy rozwoju dziecka, potrafi opisać podstawowe zagadnienia związane w wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego.	P6S_WK2-11
Posiada podstawową wiedzę z zakresu filozofii i retoryki	P6S_WK2-12
UMIEJĘTNOŚCI	
Potrafi opisać genom, transkryptom i proteom człowieka oraz podstawowe koncepcje regulacji ekspresji genów, w tym regulacji epigenetycznej i podłoże mutagenezy.	P6S_UW2-01
Potrafi zaplanować i samodzielnie wykonać doświadczenia dotyczące identyfikacji, syntezy lub analizy wybranych składników występujących w żywności. Potrafi przedstawić wyniki doświadczeń w postaci pisemnej.	P6S_UW1-01
Potrafi przeprowadzić obserwację mikroskopową, rysunek i opis obrazu spod mikroskopu.	P6S_UW1-02
Umie zlokalizować i nazwać narządy wewnętrzne oraz zna budowę ciała ludzkiego w podejściu opisowym, topograficznym i czynnościowym.	P6S_UW2-02
Potrafi rozpoznać organizmy pasożytnicze człowieka.	P6S_UW1-03

Potrafi prawidłowo organizować i przeprowadzać badania antropometryczne.	P6S_UW2-03
Potrafi sprecyzować rolę poszczególnych narządów i układów w organizmie człowieka.	P6S_UW2-04
Potrafi oznaczyć zawartość podstawowych metabolitów w materiale biologicznym oraz na podstawie wyników doświadczeń laboratoryjnych prawidłowo interpretować wyniki badań.	P6S_UW4-01
Potrafi udzielić pierwszej pomocy i wie jakie działania należy podjąć w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW2-05
Posługuje się językiem migowym w stopniu podstawowym. Nawiązuje kontakt z pacjentem niesłyszącym lub słabo słyszącym w celu przygotowania do świadomego uczestnictwa w procedurach dietetycznych.	P6S_UK1-01
Potrafi wskazać związki pomiędzy wyjściową jakością mikrobiologiczną surowca, parametrami procesów technologicznych oraz higieną i jakością mikrobiologiczną produktu.	P6S_UW5-01
Potrafi ocenić sposób żywienia metodami jakościowymi i ilościowymi z uwzględnieniem norm żywienia.	P6S_UW3-01
Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.	P6S_UW3-02
Analizuje piśmiennictwo w języku obcym.	P6S_UK1-02
Umie dobrać optymalną metodę przetwarzania/utrwalania wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych.	P6S_UO-01
Porozumiewa się w języku obcym w sposób odpowiadający biegłości B1 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6S_UK1-03
Dokonyuje właściwego, w zależności od potrzeb, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku.	P6S_UO-02
Zastosuje podstawowe cele, zasady i metody dydaktyczne.	P6S_UO-03
Stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w zawodzie dietetyka.	P6S_UW4-02
Krytycznie analizuje publikowane wyniki badań naukowych, analizuje i opracowuje raporty z badań.	P6S_UW3-03
Uczestniczy w realizacji projektu badawczego	P6S_UW3-03
Potrafi prowadzić edukację żywieniową i poradnictwo żywieniowe w zakresie podstawowym z uwzględnieniem wieku, płci, potrzeb i grupy społecznej respondentów.	P6S_UO-04

Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego i stanu fizjologicznego uwzględniając dowody naukowe.	P6S_UO-05
Potrafi posługiwać się zaawansowanym sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.	P6S_UW1-04
Potrafi przeprowadzić poradę dietetyczną w gabinecie dietetycznym oraz wywiad żywieniowy i ocenę stanu odżywienia.	P6S_UK1-04
Potrafi poprowadzić wizytę kontrolną pacjenta, znaleźć przyczynę ewentualnego niepowodzenia postępowania dietetycznego oraz zmotywować pacjenta do dalszej pracy.	P6S_UW4-03
Podejmuje działania dietetyczne u osób z różnymi schorzeniami dietozależnymi.	P6S_UW5-02
Opracowuje projekty w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej. Interpretuje działania prowadzone przez państwo i WHO na rzecz zdrowia publicznego.	P6S_UO-06
Potrafi scharakteryzować, ocenić i sklasyfikować surowce pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz określić zachodzące w nich przemiany i oszacować ich przydatność technologiczną.	P6S_UW1-05
Potrafi przewidzieć skutki podaży składników diety z przyjmowanymi lekami przez pacjenta.	P6S_UW2-06
Potrafi zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych w zakresie podstawowym.	P6S_UW4-04
Pobiera próby żywności do badań i przygotowuje je do analizy.	P6S_UW1-06
Potrafi oznaczać skład żywności oraz wykonać podstawowe oznaczenia laboratoryjne.	P6S_UW1-06
Rozumie fundamentalne znaczenie filozofii i retoryki dla życia człowieka	P6S_UK1-05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
Jest gotów do samodzielności i odpowiedzialności zawodowej w relacji z podmiotem opieki.	P6S_UK-01
Wykorzystuje empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami.	P6S_KR1-01
Wykazuje gotowość do uczestniczenia w badaniach, reagowania na pojawiające się problemy społeczne.	P6S_UO-01
Wykazuje postępowanie zgodnie z zasadami etyki w badaniach naukowych.	P6S_KK2-01
Właściwie organizuje własną pracę i przestrzega zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii.	P6S_KR1-02
Świadomy własnych ograniczeń jest gotów zwrócić się o pomoc do innych specjalistów.	P6S_KK1-01
Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. Przestrzega praw pacjenta.	P6S_KR1-03

Przestrzega zasad prozdrowotnego stylu życia.	P6S_KR2-01
Wykazuje otwartość na wspieranie osób z problemami porozumiewania się.	P6S_KR1-04

Załącznik nr 1 do Uchwały Nr 44/2019

STUDIA STACJONARNE I STOPNIA

KIERUNEK : Dietetyka																														II ROK							Rok akademicki: 2020/2021										opiekun roku:									
lp.	Przedmiot/Moduł	ECTS					Forma zaliczenia		Razem godzin	Suma godzin w roku akademickim							SEMESTR III				SEMESTR IV						Średnia liczba osób w grupie, ćw.	Jednostka prowadząca przedmiot	Kierownik jednostki odpowiedzialny za prowadzenie zajęć dydaktycznych																											
		semestr III		semestr IV		e-l	Razem	semestr III		semestr IV		liczba godzin							liczba godzin																																					
		T	P	T	P			III		IV	W	e-l	s	Ćww	Ćw (12 osób)	PZ	W	e-l	s	Ćww	Ćw (12 osób)	PZ	W	e-l	s	Ćww				Ćw (12 osób)	PZ																									
1	Język obcy	1		3			4	ZAL	EGZ	60					60					30								30				20-25																								
2	Profilaktyka chorób dietozależnych (żywność człowieka)	4					4	EGZ		60	20				40	20					40																																			
3	Kliniczny zarys chorób	2					2	ZAO		30	14			16		14					16																																			
4	Genetyka zaburzeń metabolicznych	2					2	ZAO		26	16			10		16					10									15																										
5	Profilaktyka i leczenie chorób dietozależnych I	2					2	ZAO		30	30					30																																								
6	Żywność kliniczna I	1		1			2	ZAO		25	11			14	11						14																																			
		1		4			5		EGZ	75	20			55												20				55																										
7	Geriatrya	1					1	ZAO		14	8			6		8								6																																
8	Żywność osób starszych	4					4	EGZ		60	20			40	20					40																																				
9	Technologia żywności i towaroznawstwo	1		2		1	4	ZAL	EGZ	60	20	10		30		8	10			14					12			16		10																										
10	Edukacja żywieniowa			3			3		EGZ	54	20			10	24										20			10		24																										
11	Interpretacja wyników badań w chorobach dietozależnych			2			2		ZAO	30	20			10											20				10																											
12	Interakcje leków z żywnością z elem. farmakologii i suplementy diety			2			2		ZAO	30	20			10											20			10						15-18																						
13	Seminarium dyplomowe z metodologią badań w dietetyce	2		4			6		ZAO	60			60												30			30						12																						
14	Wychowanie fizyczne-kajakarstwo						0		ZAL	20				20														20						20-25																						
15	Przedmiot do wyboru: (4)	12					12		ZAO	80	40			40		40				40														15-18																						
16	Praktyka				5		5		ZAL	80																									80																					
Suma godzin		33	0	21	5	1	60	2	EGZ	4	EGZ	794	259	10	60	32	170	183	80	167	10	30	22	108	80	0	92	0	30	10	76	89	80																							
		60							794							417						377																																		
Przedmioty do wyboru - ruszają 4																																																								
1	Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej: podstawy prawne zakładania i prowadzenia działalności	1	2				3		ZAO	20	10			10						10														15-18																						
2	Rośliny lecznicze o dużym potencjale w dietoterapii	1	2				3		ZAO	20	2	8		10		2	8			10															15-18																					
3	Metabolizm tkanki tłuszczowej	1	2				3		ZAO	20		10		10		10				10															15-18																					
4	Nutriogenetyka	1	2				3		ZAO	20	10			10		10				10															15-18																					
5	Nawiązywanie relacji dietetyk - pacjent, umiejętność radzenia sobie ze stresem, rozwiązywanie sytuacji konfliktowych	1	2				3		ZAO	20	10			10		10				10															15-18																					
Praktyka liczba godzin ogółem: 80									Placówki/organizacje/ oddziały itd.																																															
									praktyka w zakresie dietetyki - konsultacje dietetyczne												praktyka wakacyjna																																			

Załącznik nr 1 do Uchwały Nr 44/2019

STUDIA STACJONARNE I STOPNIA

KIERUNEK : Dietetyka																														III ROK			rok akademicki: 2021/2022												opiekun roku:											
Lp.	Przedmiot/Modul	ECTS						Forma zaliczenia		Suma godzin	Suma godzin w roku akademickim												SEMESTR V						SEMESTR VI						Średnia liczba osób w grupie ćw.	Jednostka prowadząca przedmiot	Kierownik jednostki odpowiedzialny za prowadzenie zajęć dydaktycznych																			
		semestr V			semestr VI			V	VI		W	e-l	s	Ćww	Ćw (12 osób)	PZ	W	e-l	s	Ćww	Ćw (12 osób)	W	e-l	s	Ćww	Ćw (12 osób)																														
		T	P	T	P	e-l	Razem																				Razem																													
1	Profilaktyka i leczenie chorób dietozależnych II	2					2	ZAO	30	30							30																																							
2	Żywnienie w sporcie	3					3	EGZ	48	20				28		20					28																																			
3	Podstawy żywienia zbiorowego	1,5		1,5			3	ZAL ZAO	40	16			24		8				15		8							9									15																			
4	Żywnienie kliniczne II			5			5	EGZ	90	30			60				30												60																											
5	Profilaktyka i leczenie otyłości	3					3	ZAO	40	20			10	10		20			10	10																		15																		
6	Dietetyka pediatryczna			4			4	ZAO	46	16			20	10							16							20										15																		
7	Żywnienie dzieci i młodzieży			3			3	EGZ	40	20			20								20							20											15																	
8	Żywnienie kobiet ciężarnych, karmiących			2			2	ZAO	24	14				10		14												10																												
9	Analiza i ocena jakości żywności			4			4	ZAO	46	20			26								20							26											10																	
10	Toksykologia i bezpieczeństwo żywności			1,5		0,5	2	EGZ	30	12		8		10		12			8								10													10																
11	Zaburzenia odżywiania aspekty lekarskie i dietetyczne	4					4	ZAO	40	10			4	26		10			4	26																				15																
12	Onkologia	2					2	ZAO	26	10			16			10			16																																					
13	Epidemiologia chorób dietozależnych	2					2	ZAO	30	20			10			20				10																					15-18															
14	Seminarium dyplomowe	4		4			8	ZAL ZAO	60				60						30									30													12															
15	Wychowanie fizyczne-wioślarstwo/fitness						0	ZAL ZAL	20				20														10														20-25															
16	Przedmiot do wyboru: (3)	6					6	ZAO	60	60						60																																								
17	Praktyka					5	5		80																																															
18	Filozofia z retoryką	2					2	ZAO	30	10			20															10														15-18														
Suma godzin		30	0	25	5	0,5	60	2 EGZ	2 EGZ	780	308	8	60	40	166	118	80	204	8	30	20	81	48	104	0	30	40	65	70																											
		60												780						391						309																														
Przedmioty do wyboru - ruszają 3																																																								
1	Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej: biznesplan i zasady rozliczania działalności	2					2	ZAO	20	20							20																																							
2	Suplementy i odżywki w sporcie	2					2	ZAO	20	20							20																																							
3	Projektowanie żywności	2					2	ZAO	20	20						20																																								
4	Aktywność naukowa w zawodzie dietetyka	2					2	ZAO	20	20						20																																								
Praktyka liczba godzin ogółem: 80								Placówki/organizacje/ oddziały itd.												2 tygodnie - koniec semestru letniego																																				
								praktyka w zakresie dietetyki - konsultacje dietetyczne																																																