

r.

| PROGRAM STUDIÓW | | |
|---|---|--|
| Kierunek: DIETETYKA KLINICZNA I STOPNIA | | |
| Profil kształcenia: OGÓLNOAKADEMICKI | | |
| ISCED: 0915 | | |
| Obowiązuje od roku akademickiego 2023/2024 | | |
| 1. | Procentowy udział liczby punktów ECTS w: | |
| | dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu | 100% |
| | Forma studiów | STACJONARNE/NIESTACJONARNE |
| 2. | Liczba semestrów | 6 |
| 3. | i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie | 180 |
| | Tytuł zawodowy nadawany absolwentom | LICENCJAT |
| 4. | Egzamin dyplomowy | Egzamin dyplomowy składa się z części teoretycznej i praktycznej. |
| 5. | Efekty uczenia się | Załącznik Nr 1 |
| 6. | łącznie liczba godzin zajęć | ST - 2307 NST - 1781 |
| 7. | 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 |
| 8. | Plan studiów | ST - Załącznik Nr 2 NST – Załącznik Nr 3 |
| 9. | łącznie liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich | 91 ECTS |
| 10. | łącznie liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć (> 5 ECTS) z dziedziny nauk humanistycznych lub dziedziny nauk społecznych | 11 ECTS |
| 11. | Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk | 6-tygodniowa praktyka wakacyjna i całoroczna w wymiarze 240 godzin i 16 punktów ECTS. Praktyka z zakresu technologii żywności i przetwórstwa (restauracje, kawiarnie, piekarnie; DPS, Sanepid), praktyka obejmująca zakresem prowadzenie pacjenta oraz edukację żywieniową (prywatne gabinety dietetyczne, Fundacje, Stowarzyszenia), praktyka na oddziałach szpitalnych, poradniach klinicznych. |
| 12. | Liczba punktów ECTS zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie, do której przyporządkowany jest kierunek studiów (profil ogólnoakademicki - >50% ECTS) | 107 ECTS |
| 13. | Wymiar liczby punktów ECTS zajęć możliwych do wybrania przez studenta (>30% ECTS) | 69 ECTS |

| Efekty uczenia się dla kierunku DIETETYKA KLINICZNA I stopnia od roku akademickiego 2023/2024 | | |
|--|--|------------|
| Lp. | WIEDZA | symbol PRK |
| DKI_W01 | Opisuje budowę i funkcję komórki oraz tłumaczy procesy biologiczne zachodzące w organizmie człowieka związane z jego rozwojem, wzrastaniem i starzeniem się, a także mechanizmy dziedziczenia, uwarunkowania genetyczne i środowiskowe cech człowieka. | P6S_WG1-01 |
| DKI_W02 | Zna i charakteryzuje chemiczne składniki żywności oraz przemiany chemiczne zachodzące w żywności. | P6S_WG1-02 |
| DKI_W03 | Zna i tłumaczy wybrane zagadnienia z zakresu anatomii. | P6S_WG1-03 |
| DKI_W04 | Zna zagadnienia związane z antropologią opisową i topograficzną. Objaśnia fazy antropologicznego rozwoju człowieka. | P6S_WG1-03 |
| DKI_W05 | Zna i tłumaczy cykl rozwojowy pasożytów układu pokarmowego człowieka. | P6S_WG1-04 |
| DKI_W06 | Zna i rozumie fizjologię człowieka z uwzględnieniem funkcji układów i tkanek. | P6S_WG1-05 |
| DKI_W07 | Definiuje pojęcia związane z przemianami biochemicznymi, zachodzącymi w organizmie człowieka, wskazuje na różnice w przebiegu tych procesów na różnych etapach życia. | P6S_WG1-06 |
| DKI_W08 | 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 |
| DKI_W09 | Zna i rozumie zagadnienia związane z bilansem energetycznym oraz potrafi omówić budowę i rolę podstawowych składników odżywczych i pokarmowych oraz skutki nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych w żywieniu. | P6S_WG1-08 |
| DKI_W10 | Charakteryzuje sposoby pakowania i metody utrwalania żywności oraz procesy biotechnologiczne, fizyczne, chemiczne i fizykochemiczne w stosowane przetwórstwie żywności. | P6S_WG1-09 |
| DKI_W11 | Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej. | P6S_WG1-10 |
| DKI_W12 | Zna podstawy języka migowego, znaki daktylograficzne i ideograficzne, w zakresie niezbędnym do gromadzenia informacji o sytuacji zdrowotnej pacjenta. | P6S_WG1-11 |
| DKI_W13 | Zna i opisuje zróżnicowanie wydolności fizycznej ze względu na płeć, wiek, budowę anatomiczną i fizjologiczną oraz zmiany po treningowe. | P6S_WG1-12 |
| DKI_W14 | Omawia czynniki wpływające na zachowania żywieniowe oraz założenia modeli edukacji żywieniowej skierowanej do osób w różnym wieku. | P6S_WG1-13 |
| DKI_W15 | Wymienia i omawia zasady racjonalnego żywienia w świetle najnowszych doniesień naukowych. | P6S_WG1-14 |
| DKI_W16 | Omawia objawy, przyczyny, metody terapeutyczne i diagnostyczne wybranych zaburzeń i chorób w oparciu o dowody naukowe. | P6S_WG1-15 |
| DKI_W17 | Zna zagadnienia i charakteryzuje zasady postępowania dietetycznego w różnych zaburzeniach i jednostkach chorobowych u pacjentów w różnym wieku w oparciu o dowody naukowe. | P6S_WG1-16 |
| DKI_W18 | Charakteryzuje i klasyfikuje surowce pochodzenia roślinnego (w tym rośliny lecznicze) i zwierzęcego, omawia zachodzące w nich przemiany oraz techniki kulinarne i procesy technologiczne (w tym produkcja żywności ekologicznej i funkcjonalnej), którym mogą być poddawane. Omawia wybrane zagadnienia z zakresu technologii i towaroznawstwa żywności. | P6S_WG1-17 |
| DKI_W19 | Charakteryzuje wybrane parametry morfologiczne i biochemiczne stosowane w diagnostyce laboratoryjnej oraz omawia ich wykorzystanie w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego. | P6S_WG1-18 |
| DKI_W20 | Omawia podstawowe mechanizmy działania leków, losów leków w organizmie oraz wskazań i przeciwwskazań do stosowania wybranych grup leków i suplementów. | P6S_WG1-19 |
| DKI_W21 | Zna i rozumie obszary badań w naukach o zdrowiu, a szczególnie w dietetyce oraz zasady przygotowania i wykonania projektu badawczego zgodnie z procedurą badawczą, a także sposobów prezentowania wyników badań. | P6S_WG1-20 |
| DKI_W22 | Opisuje zasady postępowania i systemy niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz omawia elementarne zagadnienia z zakresu toksykologii. | P6S_WG1-21 |
| DKI_W23 | Omawia oparte na dowodach naukowych zagadnienia, dotyczące dietoprofilaktyki oraz aktywności ruchowej odpowiedniej do stanu fizjologicznego i stanu zdrowia. | P6S_WG1-22 |

r.

| | | |
|-------------------|---|--------------------------|
| DKI_W24 | Charakteryzuje podstawowe okresy rozwoju dziecka, opisuje podstawowe zagadnienia związane z wybranymi zaburzeniami i chorobami wieku dziecięcego. | P6S_WG1-23 |
| DKI_W25 | Omawia budowę i mechanizmy działania układu odpornościowego, w tym swoiste i nieswoiste mechanizmy odporności humoralnej i komórkowej oraz podstawy immunomodulacji. | P6S_WG1-24 |
| DKI_W26 | Omawia przebieg procesu starzenia się w aspekcie biologicznym, psychologicznym, społecznym i ekonomicznym oraz objawy, przyczyny i działania interwencyjne w wybranych chorobach wieku podeszłego. | P6S_WG1-25 |
| DKI_W27 | Opisuje podstawowe zagadnienia dotyczące analizy żywności oraz jej składu. Zna i charakteryzuje zafałszowania żywności, metody ich identyfikacji oraz zasady prawidłowego znakowania produktów spożywczych. | P6S_WG1-26 |
| DKI_W28 | Objasnia wpływ różnych czynników na stan odżywienia oraz wpływ stanu odżywienia na przebieg chorób. | P6S_WG1-27 |
| DKI_W29 | Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu sensoryki i charakteryzuje olejki stosowane w aromaterapii. | P6S_WG1-28 |
| DKI_W30 | Posiada wiedzę dotyczącą funkcjonowania psychologicznego człowieka i komunikowania się, opisuje etiologię, cechy osobowości oraz cechy psychologiczne osób z zaburzeniami odżywiania się. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. | P6S_WG1-29 |
| DKI_W31 | Zna i wyjaśnia modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka oraz omawia główne problemy żywieniowe. | P6S_WK1-01 |
| DKI_W32 | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz znaczenie promocji zdrowia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych, w tym żywieniowozależnych. | P6S_WK1-02 |
| DKI_W33 | Charakteryzuje istotę profilaktyki i prewencji chorób dietozależnych. | P6S_WK1-03 |
| DKI_W34 | Omawia aspekty etyczne zawodu dietetyka. | P6S_WK2-01 |
| DKI_W35 | Omawia zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące produkcji nowej żywności. | P6S_WK2-02 |
| DKI_W36 | Opisuje podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego w aspekcie żywieniowym, ekonomicznym oraz sanitarno-higienicznym. | P6S_WK2-03 |
| DKI_W37 | Zna podstawowe zagadnienia z psychologii ogólnej i klinicznej oraz nauk socjologicznych. | P6S_WK2-04 |
| DKI_W38 | Omawia uwarunkowania, zasady tworzenia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej. | P6S_WK3-01 |
| DKI_W39 | Zna i rozumie znaczenie logiki i jej wykorzystanie w naukach o zdrowiu | P6S_WG1-30 |
| DKI_W40 | Zna różnice kulturowe i religijne w postrzeganiu człowieka i w komunikacji międzykulturowej | P6S_WG1-31 |
| UMIĘTNOŚCI | | symbol PKR |
| DKI_U01 | Wykorzystuje biologię form życia na poziomie molekularnym i komórkowym, w tym zasady dziedziczenia, kodowania i przepływu informacji genetycznej. | P6S_UW1-01 P6S_UO1-01 |
| DKI_U02 | Potrafi zaplanować i samodzielnie wykonać doświadczenia dotyczące identyfikacji, syntezy lub analizy wybranych składników występujących w żywności oraz przedstawić wyniki doświadczeń w postaci pisemnej. | P6S_UU1-01 P6S_UO1-02 |
| DKI_U03 | Umie zlokalizować i scharakteryzować narządy wewnętrzne oraz budowę ciała ludzkiego w podejściu opisowym, topograficznym i czynnościowym. | P6S_UW1-02 P6S_UO1-03 |
| DKI_U04 | Potrafi rozpoznać organizmy pasożytnicze człowieka. | P6S_UW1-03 P6S_UO1-04 |
| DKI_U05 | Potrafi prawidłowo organizować i przeprowadzać badania antropometryczne. | P6S_UW2-01 P6S_UO1-05 |
| DKI_U06 | Określa rolę poszczególnych narządów i układów w organizmie człowieka. | P6S_UW2-02 P6S_UO1-06 |
| DKI_U07 | Potrafi oznaczyć zawartość podstawowych metabolitów w materiale biologicznym. | P6S_UW2-03 P6S_UO1-07 |
| DKI_U08 | Potrafi udzielić pierwszej pomocy i wie jakie działania należy podjąć w stanach zagrożenia życia. | P6S_UW2-04 |
| DKI_U09 | Posługuje się znakami języka migowego i innymi sposobami oraz środkami komunikowania się w opiece nad pacjentem z uszkodzeniem słuchu. | P6S_UK1-02 |

r.

| | | |
|----------------|--|--|
| DKI_U10 | Analizuje związki pomiędzy wyjściową jakością mikrobiologiczną surowca, parametrami procesów technologicznych oraz higieną i jakością mikrobiologiczną produktu. | P6S_UW2-05 P6S_UO1-08 |
| DKI_U11 | Stosuje metody jakościowe i ilościowe do oceny sposobu żywienia, uwzględniając normy żywienia. | P6S_UW2-06 P6S_UO1-09 |
| DKI_U12 | Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym. | P6S_UW2-07 P6S_UO1-10 |
| DKI_U13 | Analizuje piśmiennictwo medyczne w języku obcym. Korzysta ze specjalistycznej literatury naukowej krajowej i zagranicznej. | P6S_UK3-01 P6S_UO1-11 |
| DKI_U14 | Umie wskazać optymalną metodę przetwarzania/utrwalania wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych. Ocenia wpływ wybranych metod utrwalania na jakość żywności. | P6S_UW2-08 P6S_UO1-12 |
| DKI_U15 | Porozumiewa się w języku obcym w sposób odpowiadający biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. | P6S_UK3-02 |
| DKI_U16 | Krytycznie analizuje, interpretuje i opisuje wyniki badań naukowych. | P6S_UK2-01 P6S_UO1-13 |
| DKI_U17 | Opracowuje projekt badawczy. | P6S_UU1-02 P6S_UO1-14 |
| DKI_U18 | Opracowuje scenariusz i prowadzi edukację żywieniową z uwzględnieniem wieku, potrzeb i przynależności do grupy społecznej odbiorców. | P6S_UW2-09 P6S_UK1-03 P6S_UO1-15 |
| DKI_U19 | Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu odżywienia, stanu fizjologicznego osób zdrowych oraz osób z zaburzeniami wywołanymi przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem uwzględniając dowody naukowe. | P6S_UW2-10 P6S_UO2-01 P6S_UO1-16 |
| DKI_U20 | Potrafi przeprowadzić poradę dietetyczną w gabinecie dietetycznym, wywiad żywieniowy, ocenę stanu odżywienia oraz wizytę kontrolną. | P6S_UW2-11 P6S_UO2-02 P6S_UO1-17 |
| DKI_U21 | Opracowuje projekty w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej. Ocenia działania prowadzone przez państwo i WHO na rzecz zdrowia publicznego. | P6S_UW1-04 P6S_UO1-18 |
| DKI_U22 | Potrafi ocenić surowce pochodzenia roślinnego (w tym rośliny lecznicze) i zwierzęcego oraz oszacować ich właściwości prozdrowotne oraz przydatność technologiczną, a także zastosować odpowiednie surowce i techniki do produkcji potraw. | P6S_UW2-12 P6S_UO1-19 |
| DKI_U23 | Potrafi przewidzieć skutki podaży składników diety z przyjmowanymi lekami przez pacjenta oraz zinterpretować i wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego. | P6S_UW2-13 P6S_UW1-05 P6S_UO1-20 |
| DKI_U24 | Pobiera próby żywności do badań i przygotowuje je do analizy, oznacza skład żywności (w tym zanieczyszczenia) oraz wykonuje podstawowe oznaczenia laboratoryjne, a także potrafi zidentyfikować zafałszowany produkt żywnościowy i ocenić jakość tego produktu na podstawie analizy informacji z etykiety. | P6S_UW2-14 P6S_UO1-21 |
| DKI_U25 | Stosuje fundamentalne zasady funkcjonowania społecznego, określa znaczenie psychologii i socjologii. | P6S_UW1-09 |
| DKI_U26 | Interpretuje wyniki doświadczeń laboratoryjnych i weryfikuje je w odniesieniu do danych literaturowych. | P6S_UW1-06 P6S_UO1-22 |
| DKI_U27 | Charakteryzuje i prawidłowo lokalizuje podstawowe szlaki przemian katabolicznych służących do uzyskiwania energii oraz reakcje anaboliczne prowadzące do syntezy różnorodnych cząsteczek biologicznych, w tym kwasów nukleinowych i białek. | P6S_UW2-15 P6S_UO1-23 |
| DKI_U28 | Określa wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami, a stanem odżywienia. | P6S_UW2-16 |
| DKI_U29 | Organizuje i podejmuje współpracę z członkami zespołu interdyscyplinarnego w zakresie opieki nad pacjentami o różnym stanie zdrowia. | P6S_UO2-03 |
| DKI_U30 | Planuje postępowanie diagnostyczne, terapeutyczne i profilaktyczne dzieci i młodzieży. | P6S_UW2-17 P6S_UO1-24 |
| DKI_U31 | Potrafi identyfikować podstawowe problemy etyczne dotyczące współczesnej medycyny, ochrony życia i zdrowia oraz uwzględnić w planowaniu i przebiegu dietoterapii uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne pacjentów. | P6S_UW1-07 |
| DKI_U32 | Planuje działalność zakładów żywienia zbiorowego uwzględniając aspekt żywieniowy, ekonomiczny i sanitarno-higieniczny. | P6S_UW2-18 P6S_UO1-25 |
| DKI_U33 | Prowadzi poradnictwo dietetyczne w zakresie samoopieki i profilaktyki powikłań występujących w przebiegu chorób u osób w wieku geriatrycznym w różnym stanie zdrowia. | P6S_UO2-03 |

Załącznik Nr 1 do uchwały Nr 56/2023 Senatu PUM z dnia 21.06.2023

r.

| | | |
|----------------|--|------------|
| DKI_U34 | Gromadzi informacje, formułować diagnozę, ustalać cele i plan opieki, wdrażać interwencje oraz dokonywać ewaluacji opieki nad osobami w wieku geriatrycznym w różnym stanie zdrowia. | P6S_UO2-03 |
| DKI_U35 | Potrafi zastosować podstawowe reguły poprawnego rozumowania | P6S_UW1-08 |
| DKI_U36 | Potrafi uwzględniać żywieniowe uwarunkowania religijne i kulturowe | P6S_UW1-09 |

r.

| KOMPETENCJE SPOŁECZNE | | symbol PRK |
|-----------------------|--|------------|
| DKI_K01 | Dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych. | P6S_KK1-01 |
| DKI_K02 | Wykazuje gotowość do etycznego reagowania na pojawiające się problemy społeczne. | P6S_KK2-01 |
| DKI_K03 | Wykazuje otwartość na różne formy komunikacji. | P6S_KO1-01 |
| DKI_K04 | Inicjuje działania na rzecz interesu publicznego. | P6S_KO2-01 |
| DKI_K05 | Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy. | P6S_KO3-01 |
| DKI_K06 | Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej wykazując się samodzielnością i odpowiedzialnością zawodową. | P6S_KR1-01 |
| DKI_K07 | Wykazuje gotowość do uczestniczenia w badaniach naukowych. | P6S_KR1-02 |
| DKI_K08 | Właściwie organizuje własną pracę i przestrzega zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii. | P6S_KR1-03 |
| DKI_K09 | Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. Przestrzega praw pacjenta. | P6S_KR1-04 |
| DKI_K10 | Przestrzega zasad prozdrowotnego stylu życia. | P6S_KR1-05 |
| DKI_K11 | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia. | P6S_KR1-06 |