

PROGRAM STUDIÓW

Kierunek: **DIETETYKA KLINICZNA II STOPNIA**

Profil kształcenia: **OGÓLNOAKADEMICKI**

ISCED: **0915**

Obowiązuje od roku akademickiego **2024/2025**

1.	Procentowy udział liczby punktów ECTS w:	
	dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu	100%
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	ST – 1509 NST – 1298
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	ST – Załącznik Nr 2 NST – Załącznik Nr 3
10.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich	60 ECTS
11.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć (> 5 ECTS) z dziedziny nauk humanistycznych lub dziedziny nauk społecznych	12 ECTS
12.	Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	2-tygodniowa praktyka wakacyjna w wymiarze 120 godzin i 4 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)	78 ECTS
14.	Wymiar liczby punktów ECTS zajęć możliwych do wybrania przez studenta (>30% ECTS)	55 ECTS

Lp.	Efekty uczenia się dla kierunku DIETETYKA KLINICZNA II stopnia od roku akademickiego 2023/2024	symbol PKR
WIEDZA		
DK2_W01	Zna procesy fizjologiczne oraz przyczyny, objawy i metody diagnostyczne wybranych chorób i zaburzeń, oparte na dowodach naukowych;	P7S_WG1-01
DK2_W02	Zna metody terapeutyczne stosowane w wybranych chorobach i zaburzeniach, oparte na dowodach naukowych;	P7S_WG1-02
DK2_W03	Zna zasady postępowania żywieniowego uwzględniając wiek, wysiłek fizyczny, stan fizjologiczny, informację genetyczną i stan zdrowia, w tym również profilaktykę chorób dietozależnych;	P7S_WG1-03
DK2_W04	Ma wiedzę na temat surowców roślinnych i zwierzęcych, ich przechowywania, przetwarzania metodami tradycyjnymi i niekonwencjonalnymi oraz wykorzystania w żywieniu człowieka;	P7S_WG2-01
DK2_W05	Ma wiedzę dotyczącą zagadnień związanych z preparatami farmaceutycznymi i suplementami diety zgodnie z najnowszymi doniesieniami naukowymi;	P7S_WG2-02
DK2_W06	Zna etapy procesu badawczego oraz charakteryzuje metody badawcze;	P7S_WG2-03
DK2_W07	Zna kulturowe, społeczne, socjologiczne, prawne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego oraz zasady funkcjonowania rynku usług medycznych i badań społecznych, a także programy polityki zdrowotnej;	P7S_WK2-01
DK2_W08	Zna zagadnienia z zakresu rejestrowania, organizacji oraz prowadzenia gabinetu dietetycznego;	P7S_WK3-01
DK2_W09	Zna zagadnienia z zakresu ochrony własności intelektualnej;	P7S_WK2-02
DK2_W10	Zna wybrane zagadnienia z zakresu zaburzeń czynności psychicznych i zachowania oraz formy komunikowania się z pacjentem, oparte na dowodach naukowych;	P7S_WK1-01
DK2_W11	Zna wybrane procesy biotechnologiczne żywności i ich wpływ na jakość zdrowotną produktu końcowego;	P7S_WG2-04
DK2_W12	Zna podstawy wykorzystania epigenetyki w medycynie i naukach o zdrowiu.	P7S_WG2-05
UMIĘTNOŚCI		
DK2_U01	Potrafi porozumiewać się w języku obcym w sposób odpowiadający biegłości B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego;	P7S_UK-01
DK2_U02	Posiada umiejętność zaplanowania i wykonania projektu badawczego oraz wykonania jego pisemnego opracowania w ramach pracy dyplomowej;	P7S_UU-01
DK2_U03	Potrafi przygotować bazy danych i dokonać ich analizy statystycznej;	P7S_UW-01
DK2_U04	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystania potrzebnych informacji pochodzących z literatury, baz danych i innych źródeł;	P7S_UK-02
DK2_U05	Potrafi biegle przeprowadzić analizy laboratoryjne i interpretować otrzymane wyniki;	P7S_UO-01
DK2_U06	Potrafi zastosować kategorie socjologiczne, społeczno-kulturowe, prawne i ekonomiczne do analizy organizacji ochrony zdrowia oraz zachowań ludzkich w zdrowiu i chorobie;	P7S_UW-02
DK2_U07	Potrafi interpretować i stosować zasady ochrony własności intelektualnej i prawa patentowego;	P7S_UW-03
DK2_U08	Potrafi dopełnić wszystkie formalności związane z otwieraniem i prowadzeniem działalności gospodarczej;	P7S_UW-04
DK2_U09	Potrafi wykorzystać surowce roślinne (w tym rośliny egzotyczne i dziko rosnące) i zwierzęce w produkcji żywności i potraw, zgodnie z aktualnymi trendami oraz dobrać odpowiednie techniki gastronomiczne;	P7S_UW-05
DK2_U10	Potrafi biegle zaplanować i wdrożyć postępowanie terapeutyczne, w szczególności żywieniowe (z uwzględnieniem suplementacji) dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego,	P7S_UW-06

	stanu fizjologicznego, informacji genetycznej i stanu zdrowia, w tym również w ramach profilaktyki chorób dietozależnych;	
DK2_U11	Potrafi zidentyfikować i rozróżnić wybrane zaburzenia czynności psychicznych i zachowania, a także zastosować odpowiednie formy komunikowania się i postępowania terapeutyczno-wychowawczego w pracy z pacjentem;	P7S_UW-07 P7S_UK-03
DK2_U12	Potrafi zaplanować i zastosować wybrane procesy biotechnologiczne w przetwarzaniu żywności;	P7S_UW-08
DK2_U12	Rozumie wpływ czynników środowiskowych na epigenetyczne mechanizmy komórkowe.	P7S_UW-09
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
DK2_K01	Potrafi dbać o bezpieczeństwo własne, klienta/pacjenta i współpracowników;	P7S_KR-01
DK2_K02	Potrafi uzyskane informacje interpretować, integrować, a także wyciągać wnioski i formułować opinie;	P7S_KK-01
DK2_K03	Ma świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów;	P7S_KK-02
DK2_K04	Jest świadom potrzeby stałego doskonalenia się, systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności dążąc do profesjonalizmu;	P7S_KR-02
DK2_K05	Przestrzega zasad etyki zawodowej oraz szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece;	P7S_KR-03
DK2_K06	Zachowuje tajemnicę zawodową;	P7S_KR-04
DK2_K07	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy;	P7S_KO-01
DK2_K08	Rozumie potrzebę formułowania i przekazywania społeczeństwu informacji i opinii dotyczących szerokokorozumianej problematyki żywieniowej;	P7S_KO-02