

PROGRAM STUDIÓW

Kierunek: **DIETETYKA KLINICZNA I 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%
	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.	Łączna liczba godzin zajęć	ST - 2319 NST - 1785
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.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich	90 ECTS
10.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć (> 5 ECTS) z dziedziny nauk humanistycznych lub dziedziny nauk społecznych	13 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)	106 ECTS
13.	Wymiar liczby punktów ECTS zajęć możliwych do wybrania przez studenta (>30% ECTS)	63 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 różnicowanie 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
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
UMIEJĘTNOŚCI		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
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
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

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