



Program studiów

Wydział: Wydział Lekarski
Kierunek: Dietetyka
Poziom kształcenia: drugiego stopnia
Forma kształcenia: stacjonarne
Rok akademicki: 2020/21

Spis treści

Charakterystyka kierunku	3
Nauka, badania, infrastruktura	6
Program	7
Efekty uczenia się	9
Plany studiów	11

Charakterystyka kierunku

Informacje podstawowe

Nazwa wydziału:	Wydział Lekarski
Nazwa kierunku:	Dietetyka
Poziom:	drugiego stopnia
Profil:	ogólnoakademicki
Forma:	stacjonarne
Język studiów:	polski

Przyporządkowanie kierunku do dziedzin oraz dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się

Nauki o zdrowiu	54,0%
Nauki medyczne	46,0%

Charakterystyka kierunku, koncepcja i cele kształcenia

Charakterystyka kierunku

Profil ogólnoakademicki studiów II stopnia Dietetyka jest wyrazem zmian wynikających z gwałtownego w ostatnich latach rozwoju nauk o żywieniu i badań naukowych w tym zakresie, które w znaczący sposób wpłynęły na docenienie roli żywienia nie tylko przez tradycyjną kliniczną medycynę i nauki o zdrowiu (promocja zdrowia, prewencja), ale także podniosły poziom świadomości społecznej w odniesieniu do żywienia jako wyznacznika stanu zdrowia lub czynnika ryzyka negatywnych zaburzeń zdrowotnych. Epidemiologiczne zmiany w obrazie chorób jakie dokonały się w ostatnich dekadach oraz procesy demograficzno-społeczne spowodowały nowe zagrożenia i powstanie nierówności w stanie zdrowia nie tylko jednostek ale także różnych grup społecznych, będące konsekwencją wadliwego odżywiania się. Dla zrealizowania głównego celu tych studiów tj. pokazania wieloaspektowych konsekwencji zdrowotnych wynikających z różnych zagrożeń powodowanych nieprawidłowym żywieniem, założenie studiów II stopnia Dietetyka jest dostarczenie studentom nowoczesnej wiedzy teoretycznej i praktycznej i położenie głębokiego nacisku na umiejętność prowadzenia badań naukowych (z uwzględnieniem Dobrej Praktyki Klinicznej i zasad Medycyny Opartej na Faktach (EBM)). Pogłębienie wiedzy i umiejętności umożliwia także pracę w zespołach interdyscyplinarnych, zajmujących się profilaktyką i leczeniem dietetycznym dostosowanym do zmieniających się z wiekiem potrzeb człowieka. Pozwala również na współuczestnictwo w planowaniu leczenia żywieniowego, dojelitowego i pozajelitowego w wielu schorzeniach. Kształcenie na kierunku dietetyka (II stopnia), oprócz wyposażenia studentów w gruntowną i wszechstronną wiedzę, umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów dietetycznych oraz planowania i realizacji badań naukowych jak również programów profilaktycznych, nastawione jest na przygotowanie studentów do współpracy dietetyka w procesie leczenia i profilaktyki i z tego względu ma charakter unikatowy i żadne studia prowadzone w UJ nie proponują takiej perspektywy.

Koncepcja kształcenia

Nowoczesne leczenie chorób dietozależnych wymaga specyficznego leczenia, w którym współpraca pomiędzy lekarzem a wysoko wykwalifikowanym dietetykiem odrywa kluczową rolę. Studia II stopnia na kierunku Dietetyka pozwolą na wykształcenie kolejnych roczników nowej generacji dietetyków, których wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne

sprzyjać będą podniesieniu prestiżu tego zawodu. Ich przygotowanie merytoryczne i zawodowe, umiejętności praktyczne oraz kompetencje społeczne pozwolą na elastyczne podchodzenie do zmieniającego się rynku pracy. Dobre przygotowanie z metodologii badań naukowych (opracowanie planu badawczego, zrealizowanie własnego projektu badawczego) jest niezbędnym wstępem nie tylko do pracy magisterskiej, ale daje absolwentom także nowe kompetencje zawodowe, pozwalające na podjęcie pracy w zespołach naukowo-badawczych prowadzących interdyscyplinarne badania np. na uczelni, w instytucie naukowo-badawczym. Wykształcenie osób rozumiejących potrzebę doskonalenia swej wiedzy, włączonych w programy naukowe może w przyszłości przyczynić się do zasilenia kadry naukowej na kierunku Dietetyka. Kształcenie na kierunku Dietetyka jest zgodne z misją i strategią UJ jak również Wydziału poprzez kształcenie osób, które posiadają będą specjalistyczną wiedzę opartą na wynikach najnowszych badań naukowych w zakresie dietetyki i wpływu żywienia na zdrowie człowieka, jednocześnie nabeżdą umiejętności samodzielnego planowania badań naukowych w naukach medycznych i naukach o zdrowiu oraz krytycznej oceny badań prowadzonych przez innych badaczy oraz szerokie kompetencje z zakresu działań na rzecz społeczności i grup podwyższonego ryzyka. Cele te odnajdują swoje odzwierciedlenie w efektach uczenia się dla kierunku dietetyka, które realizowane są przez poszczególne jednostki dydaktyczne Wydziału w powiązaniu z ich codzienną praktyką kliniczną jak również w odniesieniu do prowadzonych w tych jednostkach badań naukowych. Ponadto studenci przygotowując swoje prace magisterskie pod opieką doświadczonych badaczy, swoich promotorów planują i prowadzą prace naukowe. Podkreślić należy, że większość tych prac ma charakter prac badawczych.

Cele kształcenia

1. Pogłębienie umiejętności teoretycznych i praktycznych z zakresu patomechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych.
2. Nabycie pogłębionych umiejętności prawidłowej oceny stanu pacjenta oraz zaproponowania odpowiedniej diety i metod leczenia żywieniowego dostosowanych do sytuacji pacjenta oraz całych grup.
3. Umiejętność opracowania nowoczesnych materiałów szkoleniowych służących edukacji żywieniowej w oparciu o źródła naukowe oraz umiejętność prowadzenia działań profilaktycznych.
4. Pogłębienie umiejętności pracy w zespołach interdyscyplinarnych, zajmujących się leczeniem dietetycznym i profilaktyką dostosowanych do zmieniających się z wiekiem potrzeb człowieka.
5. Zaawansowane umiejętności współuczestnictwa w planowaniu leczenia żywieniowego, dojelitowego i pozajelitowego w różnych schorzeniach.
6. Nabycie umiejętności prowadzenia badań naukowych z uwzględnieniem Dobrej Praktyki Klinicznej i zasad Dietetyki Opartej na Faktach (EBD).
7. Nabycie pogłębionych umiejętności krytycznej analizy dostępnych informacji i doniesień naukowych.

Potrzeby społeczno-gospodarcze

Wskazanie potrzeb społeczno-gospodarczych utworzenia kierunku

Wzrastającą częstość występowania chorób przewlekłych o złożonej etiologii, która jest często bezpośrednio i pośrednio powiązana ze stylem życia, w tym przede wszystkim ze zwyczajami żywieniowymi, wymaga przygotowania nowej generacji dietetyków poprzez podniesienie i rozszerzenie wiedzy przyszłych profesjonalistów żywieniowych, odpowiadających za szeroko rozumianą politykę żywieniową oraz leczenie żywieniowe. Dobrze rozpoznane czynniki ryzyka szeregu chorób przewlekłych dotyczące nieprawidłowych sposobów odżywiania się (już w okresie prenatalnym, poprzez poszczególne fazy życia), prowadzą do kumulującego się ryzyka pojawiania się chorób prowadzących do niepełnosprawności, obniżających jakość życia chorych i wymagających długotrwałego procesu leczenia.

Stworzenie modelu nowoczesnie przygotowanego dietetyka nastawione jest nie tylko na przekazanie tradycyjnej wiedzy związanej z dietetyką, ale także wymaga spojrzenia na problematykę żywieniową z perspektywy kosztów ekonomicznych i społecznych, wynikających z chorób i stanów dietozależnych. Nowocześnie przygotowany dietetyk powinien być wyposażony w wszechstronną wiedzę o kulturowych i społecznych determinantach żywieniowych aby umiejętnie projektować programy w zakresie promocji i profilaktyki żywieniowej ukierunkowanej na grupy podwyższonego ryzyka.

Dane epidemiologiczne jednoznacznie pokazują konieczność przygotowania dietetyków do współdziałania z różnego typu profesjonalistami medycznymi, a także ogółem społeczeństwa w rozwiązywaniu szeregu wyzwań związanych ze wzrostem chorób nowotworowych (w tym dietozależnych), nieswoistych chorób zapalnych jelit, chorób układu krążenia, przewlekłych

chorób wieku rozwojowego. Poprawa stanu zdrowia społeczeństwa Polskiego wymaga budowania interdyscyplinarnych zespołów nie tylko do leczenia, opieki i edukacji zdrowotnej chorych, ale także budowania wzmożonej świadomości zdrowotnej na poziomie populacji. W takim zespole znacząca rola przypada dietetykowi, który musi być wyposażony w wiedzę zawodową oraz umiejętności krytycznej oceny informacji, wyników badań klinicznych, samodzielnego lub zespołowego prowadzenia badań naukowych oraz implementacji tych wyników do praktyki klinicznej, jak również budowania nowoczesnych programów edukacji zdrowotnej.

Jednocześnie, w dobie ogromnego zainteresowania problematyką żywienia, przy jednoczesnej bardzo dużej liczbie pojawiających się propozycji modyfikacji żywienia w postaci różnorodnych diet, istnieje konieczność wykształcenia dietetyków, którzy nie tylko dysponować będą rzetelną wiedzą na temat żywności i żywienia oraz procesów biochemicznych i fizjologicznych leżących u ich podstaw, ale również umiejących krytycznie ocenić nowe propozycje, zweryfikować jakość dostarczanych informacji, w tym również w oparciu o prowadzenie rzetelnych badań.

Wskazanie zgodności efektów uczenia się z potrzebami społeczno-gospodarczymi

Efekty uczenia się na studiach II stopnia na kierunku dietetyka nakierowane są na zdobycie przez studentów pogłębionej wiedzy w zakresie dietetyki jako dyscypliny naukowej, ze szczególnym uwzględnieniem najnowszych osiągnięć w tej dziedzinie, znajomości procesów fizjologicznych i patomechanizmów leżących u jej podstaw, umiejętności samodzielnego podejmowania decyzji w procesie diagnostyki dietetycznej oraz zaproponowania odpowiednich form postępowania dietetycznego.

Dzięki realizacji zakładanych efektów uczenia się absolwent II stopnia kierunku dietetyka przygotowany będzie do samodzielnego podejmowania działań w zakresie promowania zdrowego stylu życia, jednocześnie będzie posiadał umiejętność korygowania, w oparciu o gruntowną wiedzę, znajomość najnowszych osiągnięć w dziedzinie dietetyki, przy jednoczesnej umiejętności samodzielnego pogłębiania swojej wiedzy i krytycznej analizy problemów, nieprawidłowych zachowań pacjentów. Ponadto student będzie w stanie podjąć działania w zespołach multidyscyplinarnych podejmujących problematykę leczenia jak również profilaktyki chorób, u których podłoża leży nieprawidłowy sposób odżywiania. Zdobyta wiedza i umiejętności pozwolą absolwentom dietetyki II stopnia odpowiedzieć na oczekiwania społeczne związane z potrzebą kreowania osób mających rzetelne naukowe podstawy do kreowania prozdrowotnego stylu życia w społeczeństwie oraz kreowania programów i korygowania błędnych opinii i sądów nie popartych dowodami naukowymi.

Poprzez gruntowne przygotowanie z zakresu metodologii prowadzenia badań naukowych studenci przygotowani będą również do podejmowania działań w zakresie prowadzenia samodzielnego badań z największą możliwą trafnością oraz dokonywania krytycznej oceny badań prowadzonych przez innych badaczy, oceny możliwości przeniesienia osiągnięć naukowych na grunt własnej praktyki zawodowej. Umiejętność krytycznej oceny zarówno dowodów naukowych jak i obserwacji poczynionych w życiu codziennym jest niezbędna do prowadzenia rzetelnych badań naukowych, podejmowania owocnej współpracy jak również przekazywania swej wiedzy innym.

Ze względu na zwiększającą się częstość występowania chorób przewlekłych, w tym chorób dieto-zależnych istnieje również zapotrzebowanie na rzetelnie wykształconych dietetyków klinicznych. Dzięki realizacji programu kształcenia w oparciu o doświadczenie kliniczne nauczycieli absolwenci kierunku dietetyka będą również partnerami lekarzy w procesie leczenia pacjentów i wspomagania tegoleczenia za pomocą prawidłowego żywienia.

Nauka, badania, infrastruktura

Główne kierunki badań naukowych w jednostce

Kadra akademicka realizująca zajęcia na studiach II stopnia na kierunku dietetyka uczestniczy w realizacji szeregu badań naukowych, prowadzi prace naukowo-badawcze oraz badawczo-wdrożeniowe w dyscyplinach odpowiadającym wszystkim prowadzonym kierunkom studiów wyższych, w tym w szczególności dietetyce. W okresie ostatnich 5 lat zespoły naukowo-badawcze Wydziału uczestniczyły w realizacji ok. 300 projektów naukowo-badawczych lub badawczo-wdrożeniowych finansowanych ze środków NCN, NCBiR, MZ, MNiSW, środków międzynarodowych oraz środków własnych. Wśród bardzo szerokiego zakresu realizowanych badań znajdują się również badania nad czynnikami ryzyka chorób metabolicznych, oceną żywienia i stanu odżywienia różnych grup populacyjnych, czynników ryzyka oraz następstw otyłości, badań nad skutecznością interwencji żywieniowych oraz rolą różnych czynników żywieniowych w rozwoju i kontrolowaniu chorób jak również możliwości profilaktyki żywieniowej. Niemal wszystkie jednostki włączone w realizację programu studiów dietetyki II stopnia prowadzą badania naukowe, podkreślić należy rolę dwóch jednostek w znaczący sposób zaangażowanych w prowadzenie badań nad żywieniem zaangażowanych w prowadzenie dużej części zajęć dla studentów dietetyki, tj. Zakład Dietetyki Klinicznej Katedry Gastroenterologii, Hepatologii i Chorób Zakaźnych oraz Zakład Higieny i Dietetyki.

Związek badań naukowych z dydaktyką

Pracownicy Wydziału Lekarskiego łączą z znaczącej większości łączą prowadzenie zajęć dydaktycznych z prowadzeniem badań naukowych. Doświadczenia te owocują ubogacaniem zajęć dydaktycznych przykładami z własnej praktyki, przekazywaniem wiedzy na temat najnowszych osiągnięć w zakresie medycyny i dietetyki. W realizacji części projektów badawczych uczestniczą doktoranci i studenci. Uczestnicząc w pracach licznych kół naukowych studenci mogą samodzielnie podejmować pierwsze prace badawcze pod okiem doświadczonych opiekunów naukowych, mogą również ubiegać się o dofinansowanie własnych badań w ramach konkursu UJCM na Granty Studenckie. Prace magisterskie realizowane na kierunku dietetyka oparte są na wynikach badań realizowanych przez samych studentów lub w ramach ich współudziału w projektach badawczych realizowanych przez poszczególne jednostki WL. Wiedza, umiejętności i doświadczenie zdobyte przez nauczycieli akademickich w wyniku prowadzonych badań wykorzystywane są w procesie kształcenia studentów na wszystkich realizowanych kierunkach studiów, stanowiąc podstawę do modyfikacji i unowocześniania treści kształcenia w ramach przedmiotów prowadzonych na poszczególnych kierunkach studiów.

Opis infrastruktury niezbędnej do prowadzenia kształcenia

Infrastruktura dydaktyczna wykorzystywana dla potrzeb realizacji planu studiów na kierunku dietetyka opiera się o 3 główne komponenty: sale wykładowe (w łącznej liczbie 17), sale seminaryjne i ćwiczeniowe (dostępne w poszczególnych jednostkach organizacyjnych prowadzących zajęcia dydaktyczne) oraz prowadzenie zajęć praktycznych w oparciu o bazę szpitalną (i laboratoryjną) szpitala Uniwersyteckiego w Krakowie, Uniwersyteckiego Szpitala Dziecięcego w Krakowie oraz jednostek współpracujących z Wydziałem. Jednostki te stanowią jednocześnie bazę dydaktyczną, jak i naukową Wydziału będąc siedzibami odpowiednich Katedr, Klinik i Zakładów. Sale wykładowe wyposażone są w odpowiedni sprzęt tj. rzutniki multimedialne, komputery. Studenci mają dostęp do zasobów Biblioteki Medycznej (obecna siedziba ze względu na remont pomieszczeń: ul. Grzegorzewska 20) oraz zasobów Biblioteki Jagiellońskiej. W budynku Centrum Dydaktyczno-Kongresowego dostępne są też sale do cichej nauki oraz dwie pracownie komputerowe. Sprzęt oraz infrastruktura są na bieżąco odnawiane, uzupełniane i rozwijane zgodnie z zapotrzebowaniem wynikającym z realizacji kształcenia.

Program

Podstawowe informacje

Klasyfikacja ISCED:	0912
Liczba semestrów:	4
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister

Opis realizacji programu:

Program studiów II stopnia na kierunku dietetyka realizowany jest w oparciu o zaplecze dydaktyczne i badawcze Wydziału Lekarskiego oraz we współpracy z jednostkami zewnętrznymi, dzięki czemu możliwe jest szkolenie umiejętności praktycznych studentów w różnorodnych warunkach i środowiskach, co przygotowuje ich lepiej do późniejszego podjęcia pracy zawodowej. Program kształcenia nakierowany jest przede wszystkim na wykształcenie w studentach umiejętności samodzielnego poszukiwania informacji, podejmowania decyzji dotyczących pacjentów w oparciu o rzetelne dane naukowe oraz zdobyte doświadczenie w pracy z pacjentami. Z tego też względu w programie nauczania szczególną uwagę poświęcono pogłębianiu wiedzy z zakresu dietetyki klinicznej, w dużej mierze realizowanej w kontakcie z pacjentem. Temu celowi służą również praktyki realizowane przez studentów. Duże znaczenie ma również przygotowanie studentów do przyszłego samodzielnego pogłębiania wiedzy oraz prowadzenia pracy naukowej. Wszyscy studenci realizują ten sam program.

Liczba punktów ECTS

konieczna do ukończenia studiów	120
w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	58
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych	9
którą student musi uzyskać w ramach modułów realizowanych w formie fakultatywnej	37
którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	9
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	5

Liczba godzin zajęć

Łączna liczba godzin zajęć: 1688

Praktyki zawodowe

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

Student zobowiązany jest do realizacji praktyk wakacyjnych w łącznym wymiarze 4 tygodni (140 godz. dydaktycznych) oraz praktyk śródrocznych (realizowanych w przerwie pomiędzy 3 a 4 semestrem studiów) w wymiarze 2 tyg. (70 godz. dydaktycznych). Praktyki wakacyjne składają się z dwóch części - pierwsza to praktyki w poradni dietetycznej realizowane w

wymiarze 70 godz. druga to praktyki realizowane w jednym z czterech typów instytucji: szpital pediatriczny, oddział pediatriczny, żłobek lub przedszkole. Praktyki śródroczne realizowane są w szpitalach dla osób dorosłych. Student dokonuje wyboru jednostki, w której chciałby odbywać praktyki spośród tych, z którymi zostały podpisane umowy na prowadzenie praktyk w Krakowie lub okolicy lub może również zaproponować odbycie praktyk w innej jednostce (odpowiadającej swoją działalnością głównej tematyce praktyk). W takiej sytuacji weryfikowane jest w zaproponowanej jednostce istnienie możliwości zrealizowania efektów uczenia się przypisanych do danej części praktyk i podpisywane porozumienie pomiędzy UJCM a daną jednostką. Zaliczenia praktyk dokonuje koordynator ds praktyk.

Ukończenie studiów

Wymogi związane z ukończeniem studiów (praca dyplomowa/egzamin dyplomowy/inne)

Warunkiem ukończenia studiów II stopnia jest uzyskanie zaliczenia wszystkich zajęć przewidzianych planem studiów oraz przygotowanie i złożenie pracy magisterskiej połączone ze zdaniem magisterskiego egzaminu dyplomowego.

Pracę magisterską student przygotowuje pod kierunkiem nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora i zatrudnionego co najmniej na stanowisku adiunkta lub starszego wykładowcy. Prace dyplomowe na kierunku dietetyka mogą być pracami kazuistycznymi (studium przypadku) oraz pracami badawczymi. Prace te powinny obejmować swoją tematyką zagadnienia, które przyczyniają się do poszerzania wiedzy z zakresu szeroko pojętej problematyki żywieniowej w zdrowiu i w chorobie. Prace magisterskie prowadzone na kierunku dietetyka Wydziału Lekarskiego UJ CM powinna cechować wysoka jakość, pozwalająca na potwierdzenie opanowania przez studenta warsztatu badawczego oraz umiejętności korzystania z materiałów źródłowych oraz poszerzania wiedzy w zakresie rozwijanego tematu jak również powinny zawierać jasno sprecyzowany tytuł, który w pełni odpowiada zagadnieniom rozwijanym w pracy, dokładny cel/cele pracy, opis materiału badawczego/grupy badanej, opis zastosowanej metodyki/technik badawczych, a także poprawnie wyciągnięte wnioski adekwatne do przedstawionych celów, logicznie i zwięźle przeprowadzoną dyskusję problemu podpartą użyciem właściwie dobranej i poprawnie cytowanego piśmiennictwa.

Efekty uczenia się

Wiedza

Kod	Treść	PRK
DET_KDR_W01	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu: fakty, teorie, metody oraz mechanizmy i złożone zależności dotyczące żywienia człowieka, jego uwarunkowań (biologicznych, fizycznych, chemicznych, społecznych) oraz zależności pomiędzy żywieniem a zdrowiem jednostki i populacji; również z zakresu patomechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych	P7U_W, P7S_WG
DET_KDR_W02	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu: metody i narzędzia uzyskiwania danych o żywieniu i stanie odżywienia jednostki i populacji, warunkach i czynnikach leżących u podstaw wyborów żywieniowych, metod diagnostyki zaburzeń i chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem oraz skuteczności podjętych działań	P7U_W, P7S_WG
DET_KDR_W03	Absolwent zna i rozumie w pogłębionym stopniu: rolę żywienia w utrzymaniu zdrowia na każdym etapie życia, leczeniu, wspomaganie leczenia i profilaktyce chorób związanych z nieprawidłowym sposobem żywienia, w tym w powiązaniu z najnowszymi wynikami badań naukowych	P7S_WG
DET_KDR_W04	Absolwent zna i rozumie fundamentalne problemy związane z rozwojem współczesnej populacji, w tym problemy związane z problematyką żywienia człowieka	P7S_WG, P7S_WK
DET_KDR_W05	Absolwent zna i rozumie zasady prowadzenia poradnictwa żywieniowego oraz konstruowania wytycznych i norm dla poszczególnych grup w populacji	P7S_WG, P7S_WK
DET_KDR_W06	Absolwent zna i rozumie zasady opracowania i wdrażania zaleceń żywieniowych dla poszczególnych grup oraz osób z uwzględnieniem charakterystyki i stanu zdrowia pacjenta/klienta oraz jego upodobań i możliwości, zna zasady skutecznej komunikacji	P7U_W, P7S_WG
DET_KDR_W07	Absolwent zna i rozumie zasady skutecznej komunikacji i przekazywania informacji	P7S_WG, P7S_WK
DET_KDR_W08	Absolwent zna i rozumie metody naukowego zdobywania wiedzy naukowej i prowadzenia badań naukowych, zasady wyciągania wniosków w oparciu o wyniki badań własnych i innych osób oraz zasady krytycznej oceny wyników badań w odniesieniu do sposobu ich prowadzenia	P7S_WG
DET_KDR_W09	Absolwent zna i rozumie uwarunkowania podejmowania różnych aspektów działalności zawodowej, w tym ekonomiczne, prawne i etyczne uwarunkowania prowadzenia takiej działalności	P7S_WK
DET_KDR_W10	Absolwent zna i rozumie regulacje prawne, normy i standardy dotyczące działalności związanej z wykonywaniem dietetyki, w tym również aspekty organizacyjne prowadzonej działalności	P7S_WK
DET_KDR_W11	Absolwent zna i rozumie zasady ochrony własności przemysłowej oraz prowadzenia pracy naukowej, w szczególności zasady prowadzenia badań w populacjach ludzkich i zasady ochrony własności intelektualnej jak również wytyczne dotyczące zasad prowadzenia działalności badawczej (prawa uczestników badań, zasady Dobrej Praktyki Klinicznej i Dietetyki Opartej na Faktach)	P7S_WK

Umiejętności

Kod	Treść	PRK
DET_KDR_U01	Absolwent potrafi wykorzystać posiadaną pogłębioną wiedzę do analizy, zrozumienia i podjęcia działań zapobiegawczych w odniesieniu do prawidłowego żywienia jednostek i populacji, zwłaszcza w odniesieniu do osób i grup chorych	P7S_UW

Kod	Treść	PRK
DET_KDR_U02	Absolwent potrafi zastosować pogłębioną wiedzę teoretyczną do rozwiązywania złożonych problemów związanych z żywieniem człowieka oraz w sposób twórczy wykonywać powierzone zadania uwzględniając dobór odpowiednich narzędzi (w tym również w miarę potrzeb ich adaptację do zmiennych warunków) oraz sposobów komunikacji z pacjentami/klientami, kolegami oraz ekspertami	P7U_U, P7S_UW
DET_KDR_U03	Absolwent potrafi podejmować współpracę z przedstawicielami innych dyscyplin, działać w zespołach interdyscyplinarnych oraz kierować grupą osób w realizacji wyznaczonych zadań i rozwiązywaniu problemów klinicznych i badawczych	P7S_UK
DET_KDR_U04	Absolwent potrafi samodzielnie formułować cele i hipotezy badawcze oraz wskazać metody badawcze, narzędzia i środki adekwatne do przeprowadzenia odpowiednich badań	P7S_UW
DET_KDR_U05	Absolwent potrafi analizować i wyjaśniać złożone mechanizmy wpływu żywienia na prawidłowy rozwój, zdrowie oraz efekty leczenia człowieka	P7U_U, P7S_UW
DET_KDR_U06	Absolwent potrafi posługiwać się posiadaną wiedzą oraz przepisami prawa i wytycznymi tworzonymi przez zespoły ekspertów do rozwiązywania problemów pojawiających się w pracy dietetyka (w tym również złożonych problemów) oraz w planowaniu własnej przyszłości zawodowej	P7U_U, P7S_UK
DET_KDR_U07	Absolwent potrafi współuczestniczyć w planowaniu leczenia żywieniowego, dojelitowego i pozajelitowego w różnych schorzeniach (we współpracy z lekarzem)	
DET_KDR_U08	Absolwent potrafi posługiwać się językiem angielskim na poziomie co najmniej B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz skutecznie komunikować się w tym języku na tematy specjalistyczne, związane z bardzo szeroko pojętym wpływem żywienia na zdrowie człowieka	P7S_UK
DET_KDR_U09	Absolwent potrafi planować i wdrażać programy profilaktyczne i edukacyjne związane z rolą żywienia na każdym etapie życia człowieka	P7S_UW
DET_KDR_U10	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować samokształcenie i pogłębianie posiadanej wiedzy	
DET_KDR_U11	Absolwent potrafi dokonać właściwego doboru źródeł wiedzy i krytycznie oceniać jakość informacji, dokonywać syntezy, interpretacji i prezentować zdobyte informacje z wykorzystaniem odpowiednich środków przekazu	P7S_UW, P7S_UK, P7S_UU

Kompetencje społeczne

Kod	Treść	PRK
DET_KDR_K01	Absolwent jest gotów do odgrywania aktywnej roli w życiu społecznym i publicznym poprzez inicjowanie i aktywne propagowanie zasad prawidłowego stylu życia, w szczególności zaś prawidłowego sposobu żywienia jednostek i grup społecznych	P7S_KO
DET_KDR_K02	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny swojej wiedzy oraz dostępnych informacji zarówno o charakterze naukowym jak i ogólnym, oraz poszukiwania rozwiązań problemów w odpowiednich źródłach i z wykorzystaniem opinii ekspertów	P7U_K, P7S_KK
DET_KDR_K03	Absolwent jest gotów do wykonywania złożonych zadań w grupach interdyscyplinarnych lub organizacjach społecznych i naukowych, w tym również do inicjowania tego typu działań	P7U_K, P7S_KO
DET_KDR_K04	Absolwent jest gotów do odpowiedzialnego pełnienia roli dietetyka niezależnie od formy wykonywania tego zawodu, z poszanowaniem zasad etyki zawodowej oraz świadomością konieczności uzupełniania swojej wiedzy	P7S_KR
DET_KDR_K05	Absolwent jest gotów do uczestnictwa oraz planowania projektów naukowych i społecznych uwzględniających aspekty prawidłowego żywienia oraz propagowanie takich projektów w środowisku pracy i życia	P7S_KK, P7S_KO

Plany studiów

Rok I - student zobowiązany jest zrealizować minimum sześć przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS.

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia: 30 seminarium: 10	-	-	0	Os
Patofizjologia kliniczna	e-learning: 6 seminarium: 29	-	-	0	Os
Fizjologia żywienia człowieka	wykład: 20 ćwiczenia: 6 seminarium: 6	-	-	0	Os
Język angielski	lektorat: 30	-	-	0	Os
Nutrigenomika	wykład: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 20	3,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Immunologia w dietetyce	wykład: 6 seminarium: 24	2,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Socjologia żywienia	ćwiczenia: 15 e-learning: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia	wykład: 20 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Biochemia żywienia	seminarium: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
BHK	szkolenie BHK: 4	-	zaliczenie	0	Os
Grupa 1A:				0	Os
student musi wybrać jeden przedmiot - 2 ECTS					
Demografia i epidemiologia żywieniowa	seminarium: 20 e-learning: 10	2,0	egzamin	F	Os
Zdrowie publiczne	wykład: 10 seminarium: 20	2,0	egzamin	F	Os
Grupa 1B:				0	Os
student musi wybrać jeden przedmiot - 2 ECTS					
Jakość i bezpieczeństwo żywności	wykład: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Chemiczne i fizyczne aspekty jakości żywności	wykład: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
DT-fakultety				0	Os
Podstawy żywienia zbiorowego	e-learning: 14 seminarium: 12 wykład: 4	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ pożywienia na wyniki badań laboratoryjnych	seminarium: 10 ćwiczenia: 10 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Produkcja potraw	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Nowoczesne technologie w dietetyce	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ aktywności fizycznej na zdrowie	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zasady żywienia sportowców i osób aktywnych fizycznie	seminarium: 4 ćwiczenia: 6 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie w chorobach jamy ustnej	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie w chorobach dermatologicznych	seminarium: 10 ćwiczenia: 2 wykład: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Leczenie chirurgiczne w chorobach metabolicznych	seminarium: 8 ćwiczenia: 6 wykład: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prewencja wtórna chorób żywieniowo-zależnych	seminarium: 4 ćwiczenia: 4 wykład: 12	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie noworodków chorych	seminarium: 3 ćwiczenia: 2 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Informatyka	ćwiczenia: 10 wykład: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	seminarium: 4 wykład: 11	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia: 40 seminarium: 15	5,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Patofizjologia kliniczna	seminarium: 35	4,0	egzamin	O	Os
Fizjologia żywienia człowieka	wykład: 16 ćwiczenia: 2	3,0	egzamin	O	Os
Język angielski	lektorat: 30	4,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Ocena stanu odżywienia z elementami antropometrii	e-learning: 6 ćwiczenia: 20 seminarium: 4	2,0	egzamin	O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Dietetyka pediatryczna	wykład: 20 ćwiczenia: 10 seminarium: 15	3,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Zarządzanie i marketing	wykład: 20 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Metodologia badań	ćwiczenia: 25 e-learning: 15	3,0	zaliczenie	O	Os
Etyka w żywieniu	wykład: 10 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Statystyka w żywieniu	wykład: 15 ćwiczenia: 15	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Prawo własności intelektualnej	ćwiczenia: 10 seminarium: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyki wakacyjne	praktyka: 140	6,0	zaliczenie	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Podstawy żywienia zbiorowego	e-learning: 14 seminarium: 12 wykład: 4	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ pożywienia na wyniki badań laboratoryjnych	seminarium: 10 ćwiczenia: 10 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Produkcja potraw	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Nowoczesne technologie w dietetyce	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ aktywności fizycznej na zdrowie	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zasady żywienia sportowców i osób aktywnych fizycznie	seminarium: 4 ćwiczenia: 6 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie w chorobach jamy ustnej	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie w chorobach dermatologicznych	seminarium: 10 ćwiczenia: 2 wykład: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Leczenie chirurgiczne w chorobach metabolicznych	seminarium: 8 ćwiczenia: 6 wykład: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prewencja wtórna chorób żywieniowo-zależnych	seminarium: 4 ćwiczenia: 4 wykład: 12	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie noworodków chorych	seminarium: 3 ćwiczenia: 2 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Informatyka	ćwiczenia: 10 wykład: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Pedagogika	seminarium: 4 wykład: 11	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Rok II - student zobowiązany jest do realizacji trzech przedmiotów fakultatywnych - łącznie 6 ECTS.

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Język angielski	lektorat: 30	-	-	O	Os
Żywnienie kliniczne	e-learning: 8 wykład: 67 ćwiczenia: 55 seminarium: 41	10,0	egzamin	O	Os
Leczenie żywieniowe w pediatrii	wykład: 10 ćwiczenia: 19 seminarium: 8	3,0	egzamin	O	Os
Leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	wykład: 16 ćwiczenia: 6 seminarium: 8	2,0	egzamin	O	Os
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	ćwiczenia: 20 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Metodologia badań	ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Evidence Based Medicine (EBM)	seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka śródsemestralna	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	O	Os
Seminarium magisterskie	seminarium: 10	-	-	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Suplementy diety	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Środowisko a nowotwory przewodu pokarmowego	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Psychodietetyka z treningiem umiejętności interpersonalnych	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kuchnie świata	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Surowce naturalne w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kultura - Media - Zdrowie	ćwiczenia: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Język angielski	lektorat: 30	5,0	egzamin	O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Psychologia kliniczna i zaburzenia łaknienia	wykład: 30 ćwiczenia: 12 seminarium: 18	4,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Enologia	e-learning: 8 wykład: 2 ćwiczenia: 13 seminarium: 7	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Interakcje leku z pożywieniem - aspekty kliniczne	wykład: 6 ćwiczenia: 15 seminarium: 15	3,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Seminarium magisterskie	seminarium: 10	16,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Suplementy diety	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Środowisko a nowotwory przewodu pokarmowego	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Psychodietetyka z treningiem umiejętności interpersonalnych	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kuchnie świata	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Surowce naturalne w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kultura - Media - Zdrowie	ćwiczenia: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

O - obowiązkowy

F - fakultatywny

Or - obowiązkowy do zaliczenia roku

Os - obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów