

Efekty uczenia się dla kierunku dietetyka

1. Przyporządkowanie kierunku studiów do dziedzin/y nauki i dyscyplin/y naukowych/ej lub dyscyplin/y artystycznych/ej:

Kierunek przyporządkowany jest do dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplin naukowych: nauki medyczne (40%) oraz nauki o zdrowiu (60%), dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu.

2. Profil kształcenia: praktyczny

3. Poziom i czas trwania studiów/liczba punktów ECTS: studia drugiego stopnia - 4 semestry/120 ECTS.

4. Numer charakterystyki poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji - 7

5. Absolwent: posiada zaawansowaną wiedzę oraz pogłębione umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego o zróżnicowanych potrzebach, związanych z wiekiem, płcią, stanem fizjologicznym, aktywnością fizyczną oraz w odniesieniu do profilaktyki schorzeń uwarunkowanych sposobem żywienia. Wykazuje się samodzielnością w zakresie planowania i realizowania żywienia indywidualnego oraz planowania i wdrażania żywienia zbiorowego, zarówno osób chorych, jak i zdrowych. Opierając się na przygotowaniu teoretycznym oraz zdobytych umiejętnościach podczas zajęć praktycznych, rozpoznaje zagrożenia niedożywieniem oraz stany niedożywienia, a także wdraża odpowiednie postępowanie profilaktyczne i lecznicze. Dobiera metody oraz dokonuje oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, korzystając przy tym z odpowiednich narzędzi i środków. Wykazuje się zaawansowaną wiedzą i umiejętnościami w zakresie żywienia klinicznego, w tym doboru diet pochodzenia naturalnego oraz zastosowania środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Jest przygotowany do profesjonalnego planowania i realizowania zadań z zakresu edukacji zdrowotnej i żywieniowej osób zdrowych oraz chorych. Posiada utrwalone i pogłębione kompetencje w zakresie komunikacji z pacjentami/klientami oraz umiejętności i kompetencje niezbędne do pracy w zespole, w tym w zespole terapeutycznym, włącznie z umiejętnościami kierowania pracą zespołu terapeutycznego, a także zarządzania placówką prowadzącą działalność w zakresie dietetyki. Wykazuje się umiejętnością prowadzenia dokumentacji pacjenta w zakresie niezbędnym w zawodzie. Legitymuje się pogłębioną wiedzą oraz posiada umiejętności w zakresie prowadzenia badań oraz oceny jakości żywności, zasad jej produkcji, technologii sporządzania i przechowywania potraw oraz stosowania ich w różnych typach diet. Posługuje się przepisami prawa żywnościowego oraz prawa w zakresie ochrony zdrowia. Jest przygotowany do prowadzenia działalności gospodarczej związanej z usługami w zakresie poradnictwa dietetycznego oraz posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje niezbędne w zarządzaniu firmą i zasobami ludzkimi. Posiada przygotowanie do prowadzenia badań naukowych oraz kieruje się zasadami Dobrej Praktyki Klinicznej i Dietetyki Opartej na Faktach. Wykazuje się pogłębioną

umiejętnością krytycznej analizy dostępnych danych naukowych i selekcji informacji. Jest zmotywowany do ustawicznego rozwoju zawodowego i świadomy konieczności aktualizowania swojej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, a także przekonany o misji, jaką niesie za sobą praca na rzecz zdrowia publicznego oraz jest świadomy roli dietetyka w kreowaniu postaw wobec zdrowia. Miejscami zatrudnienia absolwenta są: poradnie dietetyczne, placówki systemu ochrony zdrowia, w tym poradnie specjalistyczne, szpitale, sanatoria, domy wczasowe, placówki oświatowo-wychowawcze (domy dziecka, przedszkola, szkoły), placówki służb społecznych (żłobki, domy pomocy społecznej), stacje sanitarno-epidemiologiczne, gabinety odnowy biologicznej, ośrodki wellness&spa, kluby sportowe, kluby fitness, zakłady przemysłu spożywczego, firmy cateringowe, portale internetowe (praca on-line). Absolwent posiada kompetencje do pracy na stanowiskach wykonawczych i kierowniczych oraz prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie usług dietetycznych. Jest przygotowany do kształcenia się w szkole doktorskiej.

5.1. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: magister.

6. **Wymagania ogólne:** do uzyskania kwalifikacji drugiego stopnia wymagane jest osiągnięcie wszystkich poniższych efektów uczenia się.

Kod składnika opisu charakterystyki efektów uczenia się w dziedzinie nauki medyczne i nauki o zdrowiu i dyscyplinach naukowych: nauki medyczne, nauki o zdrowiu	Opis charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się Polskiej Ramy Kwalifikacji	Symbol efektu kierunkowego	Treść efektu kierunkowego
WIEDZA: absolwent zna i rozumie			
M/NZP_P7S_WG M/NMP_P7S_WG	w pogłębionym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące zaawansowaną wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne, uporządkowaną i podbudowaną teoretycznie wiedzę obejmującą kluczowe zagadnienia oraz wybrane zagadnienia z zakresu zaawansowanej wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem	KP7_WG1	w pogłębionym stopniu zjawiska związane ze zdrowiem w ujęciu jednostkowym i zbiorowym oraz ich uwarunkowania
		KP7_WG2	w stopniu zaawansowanym, opierając się na faktach naukowych, czynniki wpływające na zdrowie na każdym etapie życia człowieka, w tym szczególnie rolę stylu życia i żywienia oraz możliwości zapobiegania problemom zdrowotnym i wspomagania żywieniowego w leczeniu chorób i zaburzeń zdrowia
		KP7_WG3	w sposób pogłębiony zjawiska, teorie, fakty naukowe i mechanizmy związane z żywieniem człowieka w kontekście uwarunkowań biologicznych, anatomicznych, fizjologicznych, genetycznych, psychologicznych w odniesieniu do organizmu człowieka zdrowego i chorego
		KP7_WG4	w pogłębionym stopniu metody, techniki i narzędzia służące: ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia jednostki i grup oraz sposoby

			diagnozowania zaburzeń i chorób związanych z żywieniem, metody oceny skuteczności podejmowanych działań w zakresie związanym z zawodem
		KP7_WG5	w pogłębionym zakresie zasady prowadzenia poradnictwa dietetycznego, w tym opracowywania diet, zaleceń żywieniowych, korzystania z norm i wytycznych, przekazywania informacji oraz skutecznej komunikacji z pacjentem/klientem
M/NZP_P7S_WK	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji	KP7_WK1	w zaawansowanym stopniu współczesne zjawiska i fundamentalne kwestie związane zaspokajaniem potrzeb żywieniowych człowieka w kontekście jakości zdrowotnej żywności, technologii produkcji, regulacji prawnych
	ekonomiczne, prawne, etyczne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów, w tym zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	KP7_WK2	w sposób pogłębiony prawne, etyczne, ekonomiczne i organizacyjne uwarunkowania prowadzenia działalności zawodowej w obszarze dietetyki, w tym działalności gospodarczej
	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	KP7_WK3	w pogłębionym zakresie zasady ochrony praw autorskich i własności przemysłowej
		KP7_WK4	zasady obowiązujące podczas prowadzenia działalności badawczej w zakresie żywienia człowieka i dietetyki, w tym tworzenia prac naukowych

UMIEJĘTNOŚCI: absolwent potrafi

<p>M/NMP_P7S_UW M/NZP_P7S_UW</p> <p>wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez:</p> <ul style="list-style-type: none"> – właściwy dobór źródeł i informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji, – dobór oraz stosowanie właściwych metod, narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno- komunikacyjnych, – przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi <p>wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać problemy oraz wykonywać zadania typowe dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów – w przypadku studiów o profilu praktycznym</p> <p>formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi – w przypadku studiów o profilu praktycznym</p>	<p>KP7_UW1</p>	<p>identyfikować oraz rozwiązywać problemy zawodowe, w tym złożone i nietypowe problemy żywieniowe oraz zdrowotne osób indywidualnych i zbiorowości, wykorzystując przy tym zdobytą pogłębioną wiedzę, korzystając z odpowiednich źródeł informacji i krytycznie analizując dostępne dane</p>	
	<p>KP7_UW2</p>	<p>biegle posługiwać się metodami, technikami, narzędziami badawczymi, formułuje cele i hipotezy badawcze, korzysta z zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych, w tym specjalistycznych programów mających zastosowanie w praktyce zawodowej</p>	
	<p>KP7_UW3</p>	<p>samodzielnie wdrażać i podejmować działania profilaktyczne, edukacyjne i terapeutyczne w odniesieniu do osób zdrowych i chorych o zróżnicowanych potrzebach</p>	
	<p>KP7_UW4</p>	<p>wykazać się zaawansowanymi umiejętnościami interpretacji wyników badań diagnostycznych laboratoryjnych oraz biegle posługiwać się metodami służącymi ocenie żywienia i stanu zdrowia osób indywidualnych i grup, a także rozpoznawać problemy zdrowotne w granicach związanych z zawodem</p>	
<p>M/NZP_P7S_UK</p>	<p>komunikować się na tematy specjalistyczne ze</p>	<p>KP7_UK1</p>	<p>przekazywać wiedzę o zdrowiu i żywieniu</p>

	<p>zróżnicowanymi kręgami odbiorców</p> <p>przewodzić debatę</p> <p>posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią</p>		<p>zróżnicowanym odbiorcom oraz uczestniczyć w debatach i dyskusjach naukowych ze specjalistami z różnych dziedzin</p>
		KP7_UK2	<p>posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego, komunikować się w tym języku używając specjalistycznej terminologii w zakresie zdrowia, żywienia człowieka i dietetyki</p>
M/NMP_P7S_UO M/NZP_P7S_UO	<p>kierować pracą zespołu</p> <p>współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach</p>	KP7_UO1	<p>pełnić rolę doradcą oraz uczestniczyć aktywnie w pracach zespołu wielospecjalistycznego obejmującego opieką pacjenta/klienta, w tym planować postępowanie dietetyczne, leczenie żywieniowe oraz dokonywać oceny stanu odżywienia</p>
		KP7_UO2	<p>kierować pracą zespołu wykonującego zadania w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego</p>
M/NZP_P7S_UU	<p>samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowywać innych w tym zakresie</p>	KP7_UU1	<p>doskonalić kompetencje zawodowe, samodzielnie i odpowiedzialnie planować oraz dokonywać wyborów w zakresie samorozwoju zawodowego i naukowego oraz realizować go</p>
		KP7_UU2	<p>realizować działania ukierunkowujące jednostki i grupy na podejmowanie zachowań prozdrowotnych i zdrowy styl życia</p>
KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent jest gotów do			
M/NMP_P7S_KK	<p>krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści</p> <p>uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz</p>	KP7_KK1	<p>kierowania się zasadami Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej w rozwiązywaniu problemów związanych z wykonywanym zawodem</p>

	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	KP7_KK2	krytycznej analizy własnych kompetencji oraz konsultowania się z innymi specjalistami lub do odsyłania do nich, w trosce o bezpieczeństwo zdrowia i życia pacjenta/klienta
M/NZP_P7S_KO	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego	KP7_KO1	podejmowania aktywności na rzecz interesu publicznego poprzez inicjowanie działań w obszarze zdrowia społeczeństwa, ze szczególnym uwzględnieniem projektów i programów dotyczących zdrowego stylu życia
	inicjowania działań na rzecz interesu publicznego myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	KP7_KO2	wykazywania postawy kreatywnej i przedsiębiorczej w prowadzeniu działalności zawodowej
M/NZP_P7S_KR	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym: – rozwijania dorobku zawodu, – podtrzymywania etosu zawodu, – przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad	KP7_KR1	profesjonalnego i odpowiedzialnego wykonywania zadań zawodowych, ma potrzebę rozwoju zawodowego i budowania etosu zawodu dietetyka
		KP7_KR2	przestrzegania zasad etyki zawodowej i pełnienia ról społecznych w kształtowaniu poziomu zdrowotności społeczeństwa

7. **Objaśnienie oznaczeń:**

**Objaśnienie oznaczeń kodu składnika opisu
w dziedzinie nauki i dyscyplinie naukowej oraz artystycznej**

- M/NZP_P7S – charakterystyki drugiego stopnia w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu/dyscyplinie nauki o zdrowiu dla studiów drugiego stopnia o profilu praktycznym
- M/NMP_P7S – charakterystyki drugiego stopnia w dziedzinie nauk medycznych nauk o zdrowiu/dyscyplinie nauki medyczne dla studiów drugiego stopnia o profilu praktycznym

**Objaśnienia oznaczeń komponentów efektów uczenia się
wspólne dla opisu symbolu efektu uczenia się oraz kodu składnika opisu
w dziedzinie nauki i dyscyplinie naukowej oraz artystycznej**

W	– kategoria wiedzy, w tym:
G (po W)	– podkategoria <i>zakres i głębia</i> ,
K (po W)	– podkategoria <i>kontekst</i> ,
U	– kategoria umiejętności, w tym:
W (po U)	– podkategoria w zakresie <i>wykorzystanie wiedzy</i> ,
K (po U)	– podkategoria w zakresie <i>komunikowanie się</i> ,
O (po U)	– podkategoria w zakresie <i>organizacja pracy</i> ,
U (po U)	– podkategoria w zakresie <i>uczenie się</i> .
K (po podkreślniku)	– kategoria kompetencji społecznych, w tym:
K (po K po podkreślniku)	– podkategoria w zakresie <i>ocena</i> ,
O (po K po podkreślniku)	– podkategoria w zakresie <i>odpowiedzialność</i> ,
R (po K po podkreślniku)	– podkategoria w zakresie <i>rola zawodowa</i> .
01, 02, 03 i kolejne	– numer efektu uczenia się

Objaśnienia oznaczeń symbolu efektu kierunkowego

- K (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty uczenia się
- P (przed podkreślnikiem) – profil praktyczny
- 7 – studia drugiego stopnia

Oznaczenia dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz artystycznych

Lp.	Dziedzina nauki/symbol kodu	Dyscyplina naukowa/artystyczna/symbol kodu
1	Dziedzina nauk humanistycznych/ H	1) archeologia/ A
		2) filozofia/ F
		3) historia/ H
		4) językoznawstwo/ J
		5) literaturoznawstwo/ L
		6) nauki o kulturze i religii/ KR
		7) nauki o sztuce/ NSz
2	Dziedzina nauk inżynierijsko-technicznych/ IT	1) architektura i urbanistyka/ AU
		2) automatyka, elektronika i elektrotechnika/ AE
		3) informatyka techniczna i telekomunikacja/ IT
		4) inżynieria biomedyczna/ IB

		5) inżynieria chemiczna/ IC
		6) inżynieria lądowa i transport/ IL
		7) inżynieria materiałowa/ IM
		8) inżynieria mechaniczna/ IMC
		9) inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka/ ISG
3	Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu/ M	1) nauki farmaceutyczne/ NF
		2) nauki medyczne/ NM
		3) nauki o kulturze fizycznej/ NKF
		4) nauki o zdrowiu/ NZ
4	Dziedzina nauk rolniczych/ R	1) nauki leśne/ NL
		2) rolnictwo i ogrodnictwo/ RO
		3) technologia żywności i żywienia/ TZ
		4) weterynaria/ W
		5) zootechnika i rybactwo/ ZR
5	Dziedzina nauk społecznych/ S	1) ekonomia i finanse/ EF
		2) geografia społeczno-ekonomiczna i gospodarka przestrzenna/ GEP
		3) nauki o bezpieczeństwie/ NB
		4) nauki o komunikacji społecznej i mediach/ NKS
		5) nauki o polityce i administracji/ NPA
		6) nauki o zarządzaniu i jakości/ NZJ
		7) nauki prawne/ NP
		8) nauki socjologiczne/ NS
		9) pedagogika/ P
		10) prawo kanoniczne/ PK
		11) psychologia/ PS
6	Dziedzina nauk ścisłych i przyrodniczych/ XP	1) astronomia/ AS
		2) informatyka/ I
		3) matematyka/ MT
		4) nauki biologiczne/ NBL
		5) nauki chemiczne/ NC
		6) nauki fizyczne/ NF
		7) nauki o Ziemi i środowisku/ NZ
7	Dziedzina nauk teologicznych/ TL	1) nauki teologiczne/ NT
8	Dziedzina sztuki/ SZ	1) sztuki filmowe i teatralne/ SFT
		2) sztuki muzyczne/ SM
		3) sztuki plastyczne i konserwacja dzieł sztuki/ SP

TREŚCI KSZTAŁCENIA

Kierunek studiów: dietetyka

Poziom studiów: studia drugiego stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Forma studiów: stacjonarne

Wymiar kształcenia: 4 semestry

Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 120 punktów ECTS

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: magister

CHARAKTERYSTYKA TREŚCI KSZTAŁCENIA – GRUPY TREŚCI

I. WYMAGANIA OGÓLNE

1. Pedagogika zdrowia

Cel kształcenia: poznanie podstawowych zagadnień związanych z pedagogiką, jako nauką: funkcji, zadań, problemów, wybranych dyscyplin, uwarunkowań aksjologiczno-normatywnych. Wskazanie na przydatność wiedzy pedagogicznej w życiu codziennym i praktyce zawodowej. Wdrożenie do samodzielnego poszerzania wiedzy o człowieku, jego potrzebach, dążeniach, motywacji, zachowaniu – w kontekście zdrowia oraz kategorii konstytutywnych dla pedagogiki: m.in. wychowania, uczenia się, nauczania, środowiska wychowawczego, kultury, czasu wolnego. Uwrażliwienie na rolę adekwatnej komunikacji interpersonalnej w prawidłowo prowadzonej edukacji prozdrowotnej.

Treści merytoryczne: pedagogika jako nauka: główne pojęcia, funkcje, zadania. Dyscypliny pedagogiki. Pedagogika i nauki medyczne a wychowanie prozdrowotne. Uwarunkowania tożsamościowe w cyklu życia. Aksjologiczno-normatywne podstawy wychowania prozdrowotnego. Jednostkowe i społeczne determinanty zdrowego stylu życia w codzienności: rodzina, grupa rówieśnicza, szkoła, zakład pracy, mass media. Patologie społeczne a zaburzenia zdrowego stylu życia: alkoholizm, nikotynizm, narkomania, hazard, tanoreksja, bigoreksja, anoreksja, bulimia, lekomania. Wybrane formy prewencji wobec osób dotkniętych uzależnieniami. Komunikacja interpersonalna jako warunek adekwatnego porozumiewania się w edukacji prozdrowotnej i propagowaniu zdrowego stylu życia.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia i zagadnienia z zakresu pedagogiki zdrowia oraz jej wieloaspektowe uwarunkowania dotyczące jednostki jak i grup społecznych.

Umiejętności (potrafi): rozpoznawać potrzeby edukacyjne w środowisku, krytycznie analizować pojawiające się problemy indywidualne i społeczne dotyczące wychowania i edukacji prozdrowotnej, adekwatnie wykorzystywać zdobytą wiedzę w praktyce.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): propagowania pozytywnych postaw w stosunku do własnego zdrowia oraz zdrowia innych w sposób profesjonalny i etyczny.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria.

2. Język obcy kierunkowy

Cel kształcenia: kształtowanie i rozwijanie kompetencji językowych, pozwalających studentom na rozumienie, tłumaczenie i posługiwanie się leksyką specjalistyczną z zakresu danego kierunku studiów na poziomie B2+.

Treści merytoryczne: wprowadzenie i wyćwiczenie materiału leksykalno-gramatycznego umożliwiającego przygotowanie do komunikacji w języku obcym w zakresie tematycznym dotyczącym wybranych elementów języka specjalistycznego; analiza tekstów naukowych i dyskusja, rozwiązywanie zadań i ćwiczeń językowych, tłumaczenie tekstów; prezentowanie rozmaitych metod uczenia się, zachęcanie do samooceny, samodzielnego poszukiwania prawidłowości językowych

i formułowania reguł; różnorodność form pracy (indywidualna, w parach, w grupach) i typów zadań pozwalających na uwzględnienie w procesie nauczania indywidualnych uzdolnień i cech charakteru studentów.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): treści niezbędne do rozumienia i formułowania wypowiedzi w języku obcym, zawierających leksykę specjalistyczną z zakresu danego kierunku studiów, zgodnie z tabelą wymagań dla poziomu B2+ ESOKJ i proporcjonalnie do przewidzianej liczby godzin kursu; problemy aktualnie prezentowane w obcojęzycznej literaturze kierunkowej.

Umiejętności (potrafi): posługiwać się terminologią specjalistyczną, w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zabierać głos w dyskusji lub debacie naukowej, przedstawiać własne argumenty i opinie, zadawać pytania, polemizować z argumentami innych rozmówców; tłumaczyć teksty specjalistyczne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): świadomego rozumienia wagi znajomości języka obcego jako jednego z języków konferencyjnych oraz elementu pozwalającego na zajęcie lepszej pozycji w warunkach rosnącej konkurencji na rynku pracy; świadomego uczenia się przez całe życie;

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

3. Technologie informacyjne w ochronie zdrowia

Cel kształcenia: wyjaśnienie elementów kluczowych związanych z informatyzacją ochrony zdrowia. Poznanie budowy i zasad funkcjonowania Systemu Informacji Medycznej (SIM) w systemie ochrony zdrowia. Zaznajomienie z metodami oraz narzędziami zbierania i przetwarzania danych w SIM. Zdobywanie wiedzy na temat posługiwania się technologiami informatycznymi oraz dokumentacją medyczną w wersji elektronicznej.

Treści merytoryczne: zasady budowy i funkcjonowania Systemu Informacji Medycznej (SIM), dziedzinowych systemów teleinformatycznych. Rodzaje rejestrów medycznych; zasady współdziałania rejestrów medycznych. Definicja technologii informacyjno-komunikacyjnej (ICT). Wykorzystanie urządzeń telekomunikacyjnych i informatycznych oraz usług im towarzyszących, w szczególności e-learningu w procesie informacyjno-komunikacyjnym. Gromadzenie, przetwarzanie, udostępnianie informacji w formie elektronicznej z wykorzystaniem technik cyfrowych i wszelkich narzędzi komunikacji. Tworzenie i zastosowanie elektronicznych baz danych. RODO a techniki informacyjno-komunikacyjne Rola mediów społecznościowych w komunikacji. Funkcjonowanie Systemu Informacji Medycznej (SIM), dziedzinowych systemów teleinformatycznych; obsługa rejestrów medycznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): budowę i funkcjonowanie Systemu Informacji Medycznej (SIM), Systemów Dziedzinowych oraz Rejestrów Medycznych, a także zasady ich współdziałania; w sposób rozszerzony metody i narzędzia oraz techniki pozyskiwania danych pozwalających opisywać proces informatyzacji jednostek opieki zdrowotnej; regulacje dotyczące funkcjonowania dokumentacji elektronicznej oraz zasady bezpieczeństwa i poufności informacji medycznej oraz prawa własności intelektualnej.

Umiejętności (potrafi): stosować praktyczne umiejętności kształtowania, adaptacji i modelowania założeń funkcjonalnych systemu informacyjnego z wykorzystaniem zaawansowanych metod i technologii informatycznych; opracować Politykę Bezpieczeństwa, Instrukcję Bezpieczeństwa oraz inne dokumenty wymagane dla systemów informatycznych w opiece zdrowotnej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): rozwiązywania złożonych problemów pojawiających się w systemie informacyjnym opieki zdrowotnej.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

II. GRUPA TREŚCI PODSTAWOWYCH

1. Immunologia

Cel kształcenia: poznanie procesów immunologicznych i ich znaczenia w funkcjonowaniu organizmu. Zdobywanie wiedzy na temat zaburzeń w działaniu układu odpornościowego i udziału procesów immunologicznych w zapobieganiu, leczeniu i patogenezie chorób. Poznanie możliwości wykorzystania testów immunologicznych w diagnostyce i terapii.

Treści merytoryczne: komórki, tkanki i narządy układu odpornościowego. Rodzaje mechanizmów odporności. Odpowiedź komórkowa i jej komponenty. Regulacja odporności humoralnej. Rola cytokin i hemokin w odpowiedzi immunologicznej. Układ dopełniacza i odporność nieswoista. Immunologia w ciąży. Szczepionki i odporność przeciwwzakaźna. Zjawiska autoimmunizacyjne i niedobory odporności. Typy i mechanizmy nadwrażliwości. Immunologia nowotworów. Podstawowe testy immunologiczne. Dieta w chorobach alergicznych i łojotokowych skóry oraz łuszczycy.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): mechanizmy warunkujące swoistą i nieswoistą odporność organizmu; podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki między stanem odżywienia i stanem odporności organizmu; typy reakcji nadwrażliwości, rodzaje niedoborów odporności oraz podstawy immunomodulacji; możliwość wykorzystania podstawowych metod diagnostycznych.

Umiejętności (potrafi): ocenić przyczyny choroby i zmiany patofizjologiczne następujące pod wpływem schorzenia; zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu postępowania żywieniowego; wyszukać i analizować dane z piśmiennictwa oraz wykorzystać je do rozwiązywania problemów.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): kontynuacji nauki przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych; bycia otwartym na pracę w zespole i postępowanie zgodnie z zasadami etyki.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

2. Prawo w praktyce dietetycznej

Cel kształcenia: zapoznanie z podstawowymi regulacjami prawnymi pracy dietetyka, w tym wykształcenie umiejętności rozumienia i analizowania przewidzianych prawem wymogów, w szczególności w zakresie prawa żywnościowego.

Treści merytoryczne: podejmowanie działalności gospodarczej. Prawne zasady ograniczania swobody działalności gospodarczej. Podstawowe zasady zawierania umów, w tym umów pracowniczych. Prawne uwarunkowania zawodu dietetyka. Odpowiedzialność prawna i zawodowa dietetyka. Pojęcie, przedmiot i źródła prawa żywnościowego. Administracyjnoprawne instrumenty ochrony bezpieczeństwa konsumentów. Regulacja informacji o żywności. Systemy jakości produktów rolnych i środków spożywczych (żywność modyfikowana genetycznie, „nowa żywność”, produkty regionalne i tradycyjne, żywność ekologiczna, żywność szczególnego przeznaczenia).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): regulacje normatywne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka, w tym podstawy prawa żywnościowego.

Umiejętności (potrafi): stosować w praktyce przepisy prawne dotyczące wykonywania zawodu dietetyka, w tym również z zakresu prawa żywnościowego; rozpoznawać naruszenia lub zagrożenia bezpieczeństwa żywności.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): właściwego przygotowania się do pracy dietetyka, odpowiednio ją planując i wykonując; zachowania się w sposób profesjonalny i etyczny.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

3. Zdrowie publiczne

Cel kształcenia: zapoznanie ze zdrowiem publicznym jako obszarem wiedzy empirycznej w sposób interdyscyplinarny zajmującej się zagadnieniami związanymi ze zdrowiem, w tym uwarunkowaniami zdrowia, profilaktyką zdrowotną oraz promocją zdrowia. Poznanie systemów opieki zdrowotnej.

Uświadomienie roli i miejsca dietetyka w systemie ochrony zdrowia oraz w realizacji zadań w zakresie kształtowania zdrowotności społeczeństwa.

Treści merytoryczne: pojęcie, geneza, założenia, zadania i uwarunkowania zdrowia publicznego w systemowej koncepcji ochrony zdrowia. Współczesne pojmowanie zdrowia i choroby, czynniki wpływające na zdrowie. System ochrony zdrowia w Polsce i charakterystyka systemów funkcjonujących w innych państwach. Programy profilaktyki i promocji zdrowia w Polsce oraz ich realizacja. Medycyna rodzinna i środowiskowa. Rola i miejsce dietetyka w realizacji zadań w zakresie zdrowia publicznego.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): pojęcie i wielowymiarowość zdrowia publicznego; definicje zdrowia i choroby, czynniki wpływające na zdrowie; funkcjonowanie systemów ochrony zdrowia; profilaktykę i promocję jako istotne elementy zdrowia publicznego.

Umiejętności (potrafi): charakteryzować zadania zdrowia publicznego; opisywać czynniki wpływające na zdrowie; wskazywać kierunki polityki zdrowotnej, w tym realizację profilaktyki i promocji zdrowia; charakteryzować systemy ochrony zdrowia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): pełnienia ról zawodowych i społecznych w zakresie kształtowania zdrowotności społeczeństwa; doskonalenia swoich kompetencji zawodowych potrzebnych do realizacji zadań w obszarze profilaktyki i promocji zdrowia.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria.

4. Badania naukowe w dietetyce

Cel kształcenia: rozwijanie umiejętności poszukiwania wiedzy z zakresu dietetyki opartej na dowodach naukowych. Rozwijanie umiejętności interpretowania wyników badań naukowych i ich wdrożenia do praktyki dietetycznej. Nabycie podstawowych umiejętności projektowania badań naukowych z zakresu dietetyki.

Treści merytoryczne: planowanie badania naukowego. Problem badawczy i hipoteza (merytoryczna vs statystyczna). Dobór próby w badaniach naukowych z zakresu dietetyki. Minimalna liczebność próby. Randomizacja w badaniach z zakresu dietetyki. Punkty końcowe. Zmienne zakłócające. Zgoda Komisji Bioetycznej. Analiza przyczynowości – zalety i ograniczenia różnych typów badań empirycznych. Żywnienie oparte na dowodach naukowych (EBN, Evidence Based Nutrition). Zasady Dobrej Praktyki Dietetycznej (EBDP, Evidence-based Dietetics Practice).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady opracowania protokołu badań naukowych z zakresu dietetyki; sposoby obliczenia minimalnej liczebności próby; zalety i ograniczenia różnych typów badań w dostarczaniu dowodów naukowych w dietetyce.

Umiejętności (potrafi): opracować prosty projekt badań naukowych z zakresu dietetyki; przygotować wizualizację protokołu badań; obliczyć minimalną liczebność próby; zinterpretować wyniki badań naukowych w dietetyce i włączyć je do praktyki.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stałego zdobywania wiedzy i podnoszenia kompetencji zawodowych; stosowania dobrych praktyk dietetycznych opartych na dowodach naukowych; współpracy w planowaniu i realizacji badań naukowych z zakresu dietetyki.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

5. Statystyka medyczna

Cel kształcenia: nabycie umiejętności prawidłowego przygotowywania bazy danych do analizy. Odpowiedni dobór metody statystycznej do analizy zmiennych. Testowanie założeń określonych testów statystycznych. Dokonywanie prawidłowej interpretacji oraz wizualizacji uzyskanych wyników.

Treści merytoryczne: zastosowanie różnych metod statystycznych na przykładach medycznych prac naukowych. Przygotowywanie bazy danych do analizy. Wprowadzenie do obsługi programu Statistica.

Wybrane metody statystyki opisowej. Rozkład i typy zmiennych. Miary tendencji rozkładu i rozproszenia. Testy istotności różnic i kryteria ich wyboru. Przykłady stosowania testów parametrycznych i nieparametrycznych. Testowanie hipotez i wnioskowanie statystyczne. Analiza wariancji – ANOVA jednoczynnikowa i ANOVA dla układów z powtarzanimi pomiarami. Analiza zmiennych jakościowych – tabele wielodzzielcze.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody i techniki badawcze stosowane w badaniach naukowych; zasady przygotowania baz danych do analiz statystycznych; testy statystyczne i zasady opracowywania wyników badań naukowych.

Umiejętności (potrafi): przygotować bazę danych do obliczeń statystycznych; stosować testy parametryczne i nieparametryczne dla zmiennych zależnych i niezależnych; zaprezentować i zinterpretować wyniki badania naukowego.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): przestrzegania i stosowania zasady etyki akademickiej i zawodowej oraz profesjonalnego wizerunku, profesjonalizmu akademickiego, społecznego i zawodowego.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

6. Psychodietetyka z elementami klinicznymi

Cel kształcenia: rozwinięcie i wzbogacenie wiedzy oraz nabycie kompetencji z zakresu szerokiego ujęcia psychodietetyki wraz z rozumieniem podłoża klinicznego wobec zachowań żywieniowych. Ukierunkowanie na samoświadomość psychodietetyka względem podążania za wyzwaniami cywilizacji wobec potrzeby stałego podnoszenia kompetencji w wymiarze teorii, jak i praktyki w związku z koniecznością wychodzenia na przeciw działaniom profilaktycznym i wdrażaniu skutecznych metod pomocy psychodietetycznej.

Treści merytoryczne: sens łączenia psychologii i dietetyki. Człowiek w wymiarze psychiki oraz somatyki. Uczucia, emocje, osobowość, temperament, motywacja, inteligencja, procesy poznawcze – wymiar odruchu, reakcji, nawyku, procesu, refleksji w odniesieniu do normy i patologii w odżywianiu się. Psychologia społeczna a psychodietetyka. Modele zmiany zachowań żywieniowych – motywacyjne, postmotywacyjne, holistyczne. Transdiagnostyczna teoria poznawczo-behawioralna. Dysregulacja emocjonalna a terapia ukierunkowana na zmianę schematów emocjonalnych. Modele wyborów żywieniowych – modele rozwojowe, modele poznawcze oraz psychofizjologiczna reakcja a psychologiczne determinanty wyborów żywieniowych. Psychologia odchudzania. Nutrigenetyka a wybory żywieniowe. Choroby cywilizacyjne – kliniczne, holistyczne ujęcie problemu. Pacjent dietoterapeutyczny – skuteczna pomoc oraz umiejętności komunikacyjne w relacji z potrzebami osoby chorej oraz poszukującej zamiany.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): obszary psychologii i dietetyki w odniesieniu do pacjenta klinicznego oraz klienta w wymiarze teoretycznym i praktycznym.

Umiejętności (potrafi): rozpoznać czynniki patogenne i diagnozować dysfunkcje w obszarze żywienia człowieka, konceptualizować problemy żywieniowe w odniesieniu do podłoża psychicznego jednostki, zastosować odpowiedni model pracy do konkretnej osoby i problemu, hierarchizować holistycznie istotność działań pomocowych, skutecznie używać komunikacji na każdym etapie relacji z jednostką w procesie pracy psychodietetycznej, przewidywać czynniki ryzyka w obszarze żywienia w odniesieniu do konkretnej osoby.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): indywidualnego podejścia do jednostki oraz systemu rodzinnego (osoby) w oparciu o wiedzę z zachowaniem pełnego profesjonalizmu, etyki zawodu oraz szacunku, wdrażania psychodietoedukacji i profilaktyki społecznej, podnoszenia kompetencji zawodowych w wymiarze zmian oraz potrzeb cywilizacyjnych.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria.

7. Patofizjologia kliniczna

Cel kształcenia: wyjaśnienie i omówienie zmian czynnościowych w stanie chorobie, mechanizmów rozwoju choroby i następstw ogólnoustrojowych wynikających z choroby. Poznanie i posługiwanie się podstawowymi terminami stosowanymi z zakresu patofizjologii; znajomość podstaw etiopatogenezy schorzeń poszczególnych układów; znajomość patomechanizmów następstw zaburzonej funkcji narządów i układów oraz umiejętność wykorzystania zdobytej wiedzy w praktyce.

Treści merytoryczne: patofizjologia ogólna – pojęcie zdrowia i choroby, rodzaje czynników chorobotwórczych. Równowaga wodno-elektrolitowa i kwasowo-zasadowa. Patofizjologia komórki i procesu nowotworzenia. Choroby dziedziczne. Patofizjologia zapalenia, zaburzenia termoregulacji, patofizjologia bólu. Podstawy immunopatologii, autoimmunizacja. Patofizjologia procesu starzenia się. Metabolizm i choroby kości. Patofizjologia układu krążenia i krwiotwórczego. Patofizjologia układu oddechowego. Patofizjologia przewodu pokarmowego – przełyk, żołądek, jelita. Patofizjologia wątroby i trzustki. Patofizjologia chorób nerek. Patofizjologia układu wewnątrzwydzielniczego – podstawowe wiadomości z zakresu endokrynologii, patofizjologia chorób podwzgórza, przysadki i tarczycy, patofizjologia chorób przytarczyc i nadnerczy. Patofizjologia cukrzycy. Patofizjologia otyłości, zaburzeń odżywiania. Zespół metaboliczny.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): w sposób pogłębiony zjawiska, teorie i mechanizmy związane ze zmianami organicznymi, czynnościowymi i metabolicznymi zachodzącymi w chorobie i towarzyszącym im zaburzeniom odżywiania; w pogłębionym stopniu metody, techniki i narzędzia służące: diagnozowaniu zaburzeń i chorób związanych z żywieniem.

Umiejętności (potrafi): identyfikować oraz rozwiązywać problemy zawodowe, w tym złożone i nietypowe problemy żywieniowe oraz zdrowotne osób indywidualnych i zbiorowości, wykorzystując przy tym zdobytą pogłębioną wiedzę, korzystając z odpowiednich źródeł informacji i krytycznie analizując dostępne dane; wykazać się pogłębioną umiejętnością interpretacji wyników badań diagnostycznych laboratoryjnych, a także rozpoznawać problemy zdrowotne w granicach związanych z zawodem; samodzielnie zmierzać do doskonalenia kompetencji, planować, dokonywać wyborów oraz realizować samorozwój zawodowy i naukowy.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): kierowania się zasadami Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej w rozwiązywaniu problemów związanych z wykonywanym zawodem; krytycznej analizy własnych kompetencji oraz konsultowania się z innymi specjalistami lub do odsyłania do nich, w trosce o bezpieczeństwo zdrowia i życia pacjenta/klienta.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

8. Mikrobiota człowieka

Cel kształcenia: zapoznanie z pojęciami mikrobiota i mikrobiom oraz funkcjami mikroorganizmów zasiedlających przewód pokarmowy i skórę człowieka w kształtowaniu zdrowia człowieka. Wskazanie sposobów modulowania prawidłowej mikrobioty jelitowej człowieka. Zapoznanie z zaburzeniami rozwoju prawidłowej mikrobioty i jej zmianami w stanach chorobowych. Wskazanie możliwości wykorzystania aktualnych doniesień na temat mikrobioty człowieka w praktyce dietetyka.

Treści merytoryczne: podstawowe pojęcia: mikrobiom, mikrobiota, skład prawidłowej mikrobioty zasiedlającej organizm człowieka, probiotyk. Rodzaje, gatunki i szczepy bakterii fermentacji mlekowej ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych. Wymagania w stosunku do szczepów probiotycznych. Etapy oceny zgodnie z WHO. Podstawowe rodzaje żywności probiotycznej. Problemy bezpieczeństwa związane z żywnością probiotyczną. Substancje chemiczne wytwarzane przez mikroflorę probiotyczną. Rola bakterii probiotycznych w kształtowaniu zdrowia człowieka. Zaburzenia w rozwoju prawidłowej mikroflory człowieka. Mikrobiota a choroby zapalne jelit. Mikrobiota a choroby cywilizacyjne (otyłość, cukrzyca). Modulowanie mikrobioty jelit (enterotypy, wpływ składników odżywczych, transplantacja mikroflory).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): skład mikrobioty człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem bakterii probiotycznych; zagadnienia wpływu diety na skład mikrobioty przewodu pokarmowego człowieka;

Umiejętności (potrafi): wyszukiwać i analizować informacje z różnych źródeł, dotyczące probiotyków, mikrobiomu i zdrowia; ma umiejętność projektowania i przeprowadzania eksperymentów związanych z zastosowaniem bakterii probiotycznych w produkcji żywności.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): współdziałania i pracy w grupie; przekazywania wiedzy o prawidłowym żywieniu człowieka i konsekwencjach społecznych błędów żywieniowych.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria.

9. Przedsiębiorczość

Cel kształcenia: przedstawienie podstaw prawnych prowadzenia działalności gospodarczej w Polsce, Unii Europejskiej. Przekazanie wiedzy dotyczącej zakładania, prowadzenia i likwidacji własnej działalności gospodarczej w Polsce i Unii Europejskiej. Przekazanie wiedzy dotyczącej pozyskiwania środków na finansowanie działalności gospodarczej modeli finansowania ochrony zdrowia (model ubezpieczeniowy, budżetowy, rezydualny). Zapoznanie słuchaczy z zasadami współpracy przedsiębiorstw w urzędami skarbowymi, zakładem ubezpieczeń społecznych i innych instytucji publicznych oddziałujących na przedsiębiorstwa.

Treści merytoryczne: działalność gospodarcza – podstawy prawne funkcjonowania. Działalność gospodarcza – podstawy makro i mikro – ekonomiczne. Organizacyjne podstawy funkcjonowania przedsiębiorstw. Zarządzanie zasobami ludzkimi w przedsiębiorstwach i rozwiązywanie konfliktów. Marketing działalności gospodarczej, społeczna odpowiedzialność biznesu. Obowiązki podatkowe przedsiębiorstw. Kontrola działalności gospodarczej. Przedsiębiorczy dietetyk - narzędzia, procesy i optymalizacja. Wycena i sprzedaż własnych produktów i usług. Budowanie silnej marki osobistej (nawet, jeśli nie wiadomo jak zacząć). Trudności w polskiej branży dietetycznej. Prawo i księgowość dla dietetyka w praktyce.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): definicje i pojęcia z zakresu prowadzenia działalności gospodarczej; etapy zakładania, prowadzenia i likwidacji działalności gospodarczej; zalety i wady wykonywania zawodu dietetyka w formie działalności gospodarczej w porównaniu z wykonywaniem zawodu w formie umowy o pracę; podstawowe zasady współpracy z urzędami skarbowym oraz ZUS; podstawowe pojęcia ekonomiczne dla przedsiębiorców; źródła finansowania działalności gospodarczej; mechanizmy finansowania wybranych elementów systemu; zasady prowadzenia działań marketingowych prowadzonej działalności gospodarczej.

Umiejętności (potrafi): uzasadnić podstawy i cele zakładania działalności gospodarczej; założyć i zlikwidować działalność gospodarczą; stosować poznane metody analizy przychodów i rachunku kosztów w przedsiębiorstwach; stosować poznane przepisy prawa dotyczące prowadzenia działalności gospodarczej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): ciągłej weryfikacji i przekształceń prowadzonej działalności gospodarczej wobec wyzwań rynkowych i analizy otoczenia; efektywnego komunikowania zarówno wewnątrz przedsiębiorstwa z zespołem pracowników; rozwiązywania konfliktów wewnątrz przedsiębiorstwa.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

10. Demografia i epidemiologia żywieniowa

Cele kształcenia: poznanie pojęć demografii i epidemiologii oraz stosowanych wskaźników, metod analiz i badań demograficznych oraz epidemiologicznych. Rozumienie i interpretacja problemów epidemiologicznych i zjawisk demograficznych.

Treści kształcenia: pojęcie demografii i epidemiologii. Źródła informacji o zdrowiu populacji i ich wartość. Metody analizy demograficznej. Piramida wieku i płci. Mierniki zdrowia. Metody badań epidemiologicznych. Epidemiologia żywieniowa – zakres i zadania w kontekście zdrowia publicznego.

Główne problemy demograficzne i epidemiologiczne w Polsce i na świecie oraz ich uwarunkowania. Analiza i interpretacja materiałów źródłowych dotyczących procesów i prognoz demograficznych. Analiza i interpretacja danych epidemiologicznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): pojęcia demografii i epidemiologii; mierniki zdrowia, metody analiz demograficznych i badań epidemiologicznych; zakres i zadania epidemiologii żywieniowej; współczesne problemy epidemiologiczne i zjawiska demograficzne.

Umiejętności (potrafi): wskazywać istotne problemy w zakresie demografii i epidemiologii i ich uwarunkowania; analizować i interpretować dane epidemiologiczne oraz demograficzne.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznego analizowania własnych kompetencji; aktualizowania wiedzy i umiejętności w zakresie nauk o zdrowiu.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

III. GRUPA TREŚCI KIERUNKOWYCH

1. Fizjologia żywienia człowieka

Cel kształcenia: zdobywanie i doskonalenie wiedzy i umiejętności w zakresie zagadnień, obejmujących procesy trawienne w organizmie człowieka i ich wpływ na funkcje życiowe w różnych etapach życia, podstawy fizjologii klinicznej, neurohormonalną regulację procesów fizjologicznych, metabolizm białek, tłuszczów i węglowodanów, wydalanie produktów przemiany materii. Zdobywanie i doskonalenie wiedzy dotyczącej znaczenia białek, węglowodanów, tłuszczów, elektrolitów, witamin i hormonów w organizmie człowieka.

Treści merytoryczne: neurohormonalna regulacja pobierania pokarmu. Znaczenie OUN w tym procesie. Funkcja fizjologiczna peptydów regulacyjnych oreksygennych i anorektycznych oraz leptyny. Motoryka przewodu pokarmowego i dróg żółciowych: mechanizm, regulacja oraz znaczenie fizjologiczne procesu żucia, mechanizm, regulacja oraz znaczenie fizjologiczne procesu połykania, budowa przełyku oraz mechanizmy regulacyjne perystaltykę przełyku, mechanizmy uczestniczące w procesie zamykania zwieracza wpustu, motoryka żołądka (budowa i unerwienie ściany żołądka, aktywność elektryczna i skurczowa żołądka, mechanizm opróżniania żołądkowego, regulacja nerwowa i hormonalna motoryki żołądka), motoryka jelita cienkiego (budowa i unerwienie ściany jelita cienkiego, aktywność elektryczna i skurczowa jelita cienkiego, regulacja nerwowa i hormonalna motoryki jelita cienkiego oraz zwieracza krętniczko-kątniczego, wymioty – regulacja i znaczenie fizjologiczne, motoryka jelita grubego (budowa i unerwienie ściany jelita grubego, aktywność elektryczna i skurczowa jelita grubego, regulacja nerwowa i hormonalna motoryki jelita grubego, motoryczne mechanizmy odbytniczko-prostnicze. Czynności wydzielnicze gruczołów trawiennych: wydzielanie śliny (budowa i unerwienie gruczołów ślinowych; objętość, skład i funkcja fizjologiczna śliny; mechanizmy wydzielnicze śliny oraz regulacja wydzielania śliny), wydzielanie żołądkowe (budowa błony śluzowej żołądka; budowa i funkcja bariery żołądkowej; skład i wydzielanie soku żołądkowego; czynniki neurohormonalne regulujące żołądkowe wydzielanie kwasu solnego; fazy i mechanizmy wydzielania soku żołądkowego; mechanizmy hamowania wydzielania żołądkowego; mechanizm wydzielania pepsynogenów; znaczenie fizjologiczne czynnika wewnętrznego IF), wydzielanie trzustkowe (budowa trzustki; skład elektrolitowy soku trzustkowego i mechanizmy regulacji wydzielania dwuwęglanów; enzymy soku trzustkowego; fazy wydzielania i regulacja neurohormonalna wydzielania soku trzustkowego; funkcja wewnątrzwydzielnicza trzustki), wydzielanie jelitowe (budowa błony śluzowej jelita cienkiego; wydzielanie w obrębie gruczołów dwunastniczych; czynności wydzielnicze i dokrewne jelita cienkiego; wydzielanie w obrębie jelita grubego). Procesy trawienia i wchłaniania w przewodzie pokarmowym: mechanizmy trawienia białek, węglowodanów i tłuszczów w przewodzie pokarmowym, mechanizmy wchłaniania białek, węglowodanów i tłuszczów w przewodzie pokarmowym, wchłanianie wody i elektrolitów, wchłanianie wapnia, żelaza i cholesterolu, wchłanianie witamin oraz ich funkcja fizjologiczna w organizmie

człowieka, mechanizmy wchłaniania w jelicie grubym. Czynności wątroby: budowa wątroby i pęcherzyka żółciowego, żółć (skład; znaczenie fizjologiczne składników żółci; mechanizmy wydzielania żółci; regulacja wydzielania żółci), funkcje metaboliczne i pozametaboliczne wątroby. Metabolizm węglowodanów, białek i tłuszczu oraz regulacja fizjologiczna tych procesów w organizmie człowieka.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): rolę i znaczenie białek, związków tłuszczowych, węglowodanów, hormonów, elektrolitów, witamin, pierwiastków śladowych w organizmie człowieka; w sposób pogłębiony zjawiska, teorie, fakty naukowe i mechanizmy związane żywnością człowieka w kontekście uwarunkowań biologicznych, anatomicznych, fizjologicznych, genetycznych, psychologicznych w odniesieniu do organizmu człowieka zdrowego i chorego; w pogłębionym stopniu metody, techniki i narzędzia służące: ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia jednostki i grup oraz sposoby diagnozowania zaburzeń i chorób związanych z żywnością, metody oceny skuteczności podejmowanych działań w zakresie związanym z zawodem.

Umiejętności (potrafi): identyfikować oraz rozwiązywać problemy zawodowe, w tym złożone i nietypowe problemy żywieniowe oraz zdrowotne osób indywidualnych i zbiorowości, wykorzystując przy tym zdobytą pogłębioną wiedzę, korzystając z odpowiednich źródeł informacji i krytycznie analizując dostępne dane; w sposób pogłębiony interpretować wyniki badań diagnostycznych laboratoryjnych oraz biegle posługiwać się metodami służącymi ocenie żywienia i stanu zdrowia osób indywidualnych i grup, a także rozpoznawać problemy zdrowotne w granicach związanych z zawodem; samodzielnie zmierzać do doskonalenia kompetencji, planować, dokonywać wyborów oraz realizować samorozwój zawodowy i naukowy.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): kierowania się zasadami Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej w rozwiązywaniu problemów związanych z wykonywanym zawodem; krytycznej analizy własnych kompetencji oraz konsultowania się z innymi specjalistami lub do odsyłania do nich, w trosce o bezpieczeństwo zdrowia i życia pacjenta/klienta; określenia swoich ograniczeń w zakresie wiedzy i umiejętności oraz do korzystania z pomocy innych specjalistów; podnoszenia kwalifikacji zawodowych poprzez uczenie się przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

2. Nowoczesne technologie potraw dietetycznych

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat nowoczesnych technologii potraw dietetycznych i ich wpływu na jakość potraw. Nabycie umiejętności wykorzystania nowoczesnych technik i urządzeń w procesie wytwarzania potraw dietetycznych. Rozwijanie umiejętności dyskusji na temat trendów w technologii potraw dietetycznych z zachowaniem otwartości na poglądy innych osób. Kształtowanie odpowiedzialności wytwórcy potraw za zdrowie konsumentów.

Treści merytoryczne: aktualne trendy w technologii potraw dietetycznych oraz ich dekorowaniu i serwowaniu. Nowoczesne techniki i urządzenia stosowane w produkcji potraw dietetycznych. Punkty krytyczne w produkcji potraw dietetycznych. Nowoczesne technologie a jakość wytworzonych potraw dietetycznych. Charakterystyka i wykorzystanie surowców określanych jako superfoods w technologii potraw dietetycznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): aktualne trendy w wytwarzaniu, dekorowaniu i serwowaniu potraw dietetycznych; zasady nowoczesnych technologii i ich wpływ na jakość potraw dietetycznych; punkty krytyczne w produkcji potraw dietetycznych.

Umiejętności (potrafi): sporządzić potrawy dietetyczne wykorzystując nowoczesne techniki i urządzenia; przeprowadzić ocenę jakości sensorycznej przygotowanych potraw dietetycznych oraz zinterpretować wyniki i sformułować wnioski; uczestniczyć w dyskusji na temat trendów w technologii potraw dietetycznych z zachowaniem otwartości na poglądy innych osób.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): poszerzania wiedzy z zakresu nowoczesnych technologii potraw dietetycznych; wzięcia odpowiedzialności za jakość potraw i zdrowie konsumentów.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

3. Marketing i zarządzanie w dietetyce

Cel kształcenia: dostarczenie wiedzy na temat postaw w tym zachowań konsumentów na rynku produktów spożywczych. Przekazanie niezbędnej wiedzy o działaniach marketingowych realizowanych w sektorze ochrony zdrowia. Dostarczenie wiedzy na temat procesu zarządzania. Przedstawienie charakterystyki menadżera w kontekście zarządzania zasobami ludzkimi. Wykształcenie umiejętności przygotowania analizy strategicznej dla przedsiębiorstwa. Rozwinięcie umiejętności praktycznego korzystania z teorii marketingu. Nabycie umiejętności potrzebnych do budowania kampanii marketingowej z wykorzystaniem narzędzi marketingu mix (P4-P7) w obszarze dietetyki. Umiejętność praktycznego wykorzystania wiedzy z zakresu marketingu i zarządzania dla przystosowania do podjęcia pracy w roli samodzielnego pracownika lub kierownika w sektorze związanym z świadczeniami w zakresie dietetyki /poradnictwem dietetycznym oraz przemyśle spożywczym.

Treści merytoryczne: pojęcie marketingu. Orientacja marketingowa w porównaniu z orientacją produkcyjną, produktową i sprzedażową. Marketing usług. Zachowania nabywców. Proces podejmowania decyzji. Czynniki determinujące zachowania konsumentów. Postawy jawne i utajone konsumentów. Marketing – mix. Mieszanka marketingowa. Rynek, jako podstawa działalności marketingowej. Produkt. Marketingowa koncepcja produktu. Klasyfikacja produktów. Fazy cyklu życia produktu. Strategia cen. Kierunki i formy polityki cen. Pojęcie, funkcje i rodzaje kanałów dystrybucji. Public relations, sprzedaż osobista, sponsoring, promocja dodatkowa, reklama. Merchandising. Neuromarketing. Wprowadzenie do zarządzania. Proces zarządzania. Organizacja i jej elementy. Prawno-organizacyjne formy przedsiębiorstw. Zarządzanie zasobami ludzkimi. Zarządzanie strategiczne. Analiza SWOT/TOWS, analiza makrootoczenia, analiza 5 sił Portera, analiza kluczowych czynników sukcesu. Segmentacja, jako narzędzie wyboru rynku docelowego (opis rynku docelowego); Zarządzanie strategiczne (wizja, misja, cel). Decyzje strategiczne i taktyczne; Planowanie działalności marketingowej. Planowanie strategii produktu; Planowanie strategii – ceny, dystrybucji, promocji; Działalność marketingowa na rynku. Menadżer i jego zadania.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): teorię i praktykę marketingu jako elementu determinującego zachowania konsumentów na rynku; proces zarządzania organizacją; prawno-organizacyjne formy przedsiębiorstw; zagadnienie zarządzania zasobami ludzkimi oraz zarządzania strategicznego.

Umiejętności (potrafi): interpretować zjawiska związane z marketingiem; zastosować analizy strategiczne w praktyce; zdefiniować rolę menadżera.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): poszerzania swojej wiedzy i umiejętności, wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty; weryfikacji i zmian w zarządzaniu zasobami ludzkimi; efektywnego komunikowania się podczas pracy oraz prezentowania wyników pracy własnej.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria.

Przedmiot do wyboru 1 i 2

4. Suplementy diety

Cel kształcenia: poznanie charakterystyki suplementów diety przeznaczonych dla osób zdrowych oraz wspomagających dietoterapię. Rozwijanie umiejętności wyszukiwania aktualnych i wiarygodnych informacji na temat rodzajów, zasad stosowania, mechanizmów działania, wskazań i przeciwwskazań, działań niepożądanych suplementów diety, procedur ich wprowadzania do obrotu, znakowania oraz wycofywania z rynku. Wskazanie możliwości praktycznego zastosowania zdobytej wiedzy w warunkach praktyki dietetycznej, w formie opracowywania szczegółowych schematów suplementacji w ramach dietoterapii pacjentów/klientów.

Treści merytoryczne: podstawowe definicje: suplementu diety, żywność specjalnego przeznaczenia medycznego, żywność wygodna i funkcjonalna – kryteria kwalifikacji na podstawie przepisów unijnych. Suplement diety a produkt leczniczy – regulacje formalne i prawne w Polsce i Unii Europejskiej, rynek suplementów, suplementy diety na tle zasady swobodnego przepływu towarów w UE, kryteria kwalifikacji produktów, czynniki wpływające na rynek nowych produktów, składniki suplementów diety, oznakowanie i prezentacja suplementów diety, aktualny stan dostępnej wiedzy naukowej. Witaminy i składniki mineralne w suplementacji diety. Wskazania do stosowania. Związki pochodzenia roślinnego, nie będące witaminami i składnikami mineralnymi, stosowane w suplementach diety o potwierdzonym korzystnym działaniu na ludzki organizm (substancje senolityczne, nootropowe, adaptogeny). Profilaktyczne i terapeutyczne efekty stosowania prebiotyków, probiotyków, synbiotyków i innych związków pobudzających funkcje układu immunologicznego. Substancje dodatkowe w żywności – definicje, wymagania prawne w Polsce i Unii Europejskiej. Niskokaloryczne substancje słodzące – alternatywa dla cukru czy zagrożenie? Substancje konserwujące, przeciwutleniacze, barwniki – korzyści i ograniczenia w ich stosowaniu. Bezpieczeństwo suplementów diety – korzyści i zagrożenia zdrowotne wynikające z przyjmowania suplementów diety i substancji dodatkowych w żywności. Klasyfikacja suplementów wg Australijskiego Instytutu Sportu. Teoria vs. praktyka – suplementy diety – niedobory czy przedawkowanie? Teoria vs. praktyka – dodatki do żywności – główne źródła w diecie.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia z zakresu wiedzy o suplementach diety, charakterystykę substancji wchodzących w skład suplementów diety; zapotrzebowanie człowieka na witaminy i składniki mineralne oraz skutki ich niedoborów i nadmiarów w organizmie; charakterystykę grupy suplementów diety i korzyści wynikających z ich stosowania; regulacje prawne z zakresu w/w produktów; procedury wprowadzania suplementów diety do obrotu, zasady ich znakowania oraz wycofywania z rynku; zakres formułowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych; nowoczesne technologie produkcji suplementów diety w zakresie zarządzania jakością.

Umiejętności (potrafi): zdefiniować zapotrzebowanie organizmu na związki bioaktywne; zaplanować zastosowanie suplementów diety w poradnictwie indywidualnym; zweryfikować zasadność wprowadzania suplementów diety na rynek; pozyskiwać i przetwarzać informacje w celu analiz i opracowań dotyczących zaspokajania specyficznych potrzeb żywieniowych różnych grup ludności wykorzystując obowiązujące uregulowania prawne oraz wiedzę z zakresu żywienia człowieka dotyczącą wpływu określonych związków na jego zdrowie.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zainteresowania pacjentów/klientów tematyką związaną z funkcjonowaniem organizmu człowieka, zapotrzebowaniem na składniki odżywcze; uświadamiania pacjentów/klientów w zakresie potrzeby działań zmierzających do ograniczania skutków zdrowotnych na tle nieprawidłowego żywienia; poniesienia odpowiedzialności etycznej i społecznej związanej z projektowaniem suplementów diety i wprowadzaniem ich na rynek a także rozumie potrzebę uczenia się związaną z postępem naukowym oraz zmieniającym się środowiskiem pracy.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

5. Zaawansowana diagnostyka laboratoryjna

Cel kształcenia: prawidłowy dobór badań laboratoryjnych i ich należyta interpretacja mająca zastosowanie w ocenie stanu zdrowia pacjenta i planowaniu postępowania dietetycznego mającego znaczenie w diagnostyce chorób żywieniowo-zależnych.

Treści merytoryczne: diagnostyka laboratoryjna otyłości i jej powikłań. Diagnostyka laboratoryjna zaburzeń odżywiania. Diagnostyka laboratoryjna chorób metabolicznych. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu sercowo-naczyniowego. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu pokarmowego ze szczególnym uwzględnieniem wątroby i trzustki. Diagnostyka laboratoryjna chorób układu moczowego. Diagnostyka laboratoryjna chorób tarczycy.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): wiedzę z zakresu diagnostyki laboratoryjnej chorób żywieniowo-zależnych.

Umiejętności (potrafi): dobrać i interpretować wyniki badań laboratoryjnych w chorobach żywieniowo – zależnych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): współpracy z innymi zawodami medycznymi.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

6. Preparaty naturalne w dietetyce

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy o praktycznym zastosowaniu preparatów pochodzenia naturalnego (roślinnego) w leczeniu określonych chorób i stanów dieto-zależnych uwzględniającą rzetelną i obiektywną informację dotyczącą mechanizmów działania, dawkowania, działań niepożądanych oraz interakcji z innymi preparatami.

Treści merytoryczne: przedstawienie miejsca fitoterapii we współczesnym leczeniu. Źródła surowców naturalnych o właściwościach leczniczych (surowce roślinne i grzybowe; surowce pochodzenia zwierzęcego – jady, enzymy i inne białka; surowce mineralne i inne). Omówienie zasad komponowania specyfików naturalnych (mieszkanki surowców, preparaty galenowe, leki gotowe). Formy leków naturalnych. Metody oceny jakości preparatów roślinnych, zasady wprowadzania ich na rynek farmaceutyczny. Leki pochodzenia naturalnego stosowane w zaburzeniach układu odpornościowego. Związki pochodzenia naturalnego o właściwościach immunostymulujących, surowce roślinne i zwierzęce. Przedstawienie preparatów roślinnych wykorzystywanych w leczeniu cukrzycy i otyłości. Surowce roślinne obniżające poziom cukru we krwi. Surowce roślinne poprawiające przemianę materii, przyspieszające spalanie tłuszczu. Leki p/nowotworowe otrzymywane z roślin niższych i z roślin wyższych. Substancje cytostatyczne i p/nowotworowe – przegląd w układzie chemicznym.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): problematykę preparatów pochodzenia naturalnego zawierających lecznicze surowce roślinne oraz ich zastosowanie w profilaktyce i terapii różnych jednostek chorobowych; zasady wprowadzania na rynek leczniczych produktów roślinnych i suplementów diety zawierających surowce roślinne; problematykę badań klinicznych leków roślinnych oraz pozycję i znaczenie fitoterapii w systemie medycyny konwencjonalnej; rynkowe produkty lecznicze pochodzenia roślinnego oraz metody ich wytwarzania.

Umiejętności (potrafi): oceniać jakość produktów zawierających lecznicze surowce roślinne różnego pochodzenia; oceniać profil działania określonego preparatu na podstawie znajomości jego składu; udzielać pełnej informacji na temat preparatu roślinnego znajdującego się w obrocie, podawać jego zastosowanie lecznicze, opisywać interakcje oraz skutki działań niepożądanych; udzielać porad w zakresie stosowania, przeciwwskazań, interakcji i działań niepożądanych leków pochodzenia roślinnego.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): ma świadomość społecznych uwarunkowań i ograniczeń wynikających z choroby i potrzeby propagowania zachowań prozdrowotnych; posiada nawyk wspierania działań pomocowych i zaradczych.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

7. Żywnie alternatywne

Cel kształcenia: zdobycie zaawansowanej wiedzy o różnych modelach żywienia określanych jako alternatywne. Rozwijanie umiejętności krytycznej analizy korzyści i zagrożeń wynikających ze stosowania diet alternatywnych w różnych grupach populacyjnych osób zdrowych i chorych, w oparciu o dowody naukowe.

Treści merytoryczne: charakterystyka wybranych diet alternatywnych. Bezpieczeństwo stosowania wybranych diet alternatywnych w różnych grupach populacyjnych osób zdrowych i chorych. Krytyczna analiza popularnych diet stosowanych w redukcji masy ciała. Krytyczna analiza diet

alternatywnych stosowanych u pacjentów z chorobą nowotworową. Zastosowanie diety ketogennej w leczeniu padaczki lekoopornej i autyzmu.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): popularne diety alternatywne i ich skutki dla zdrowia; możliwości i ograniczenia w stosowaniu diet alternatywnych w profilaktyce i dietoterapii wybranych chorób.

Umiejętności (potrafi): krytycznie analizować diety alternatywne w oparciu o dowody naukowe i wykorzystywać wiedzę w dietoterapii i edukacji żywieniowej i dietetycznej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania dobrych praktyk dietetycznych w stosowaniu diet alternatywnych; podjęcia współpracy z innymi specjalistami w zakresie żywienia alternatywnego.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

8. Nutrigenomika i nutrigenetyka

Cel kształcenia: zapoznanie z organizacją i funkcjonowaniem genomu ludzkiego oraz procesem ekspresji genów i czynnikami wpływającymi na jego regulację. Zapoznanie z wybranymi technikami biologii molekularnej stosowanymi w badaniu genomów. Zapoznanie z tematyką z obszarów badawczych nutrigenomiki i nutrigenetyki z uwzględnieniem występowania polimorfizmów genetycznych oraz możliwych interakcji genotyp-dieta i ich roli w wybranych procesach fizjologicznych/chorobowych. Poznanie bioaktywnych składników żywności i sposoby ich oddziaływania na genom człowieka. Wskazanie możliwości wykorzystania aktualnych doniesień z zakresu nutrigenomiki i nutrigenetyki w praktyce dietetyka.

Treści merytoryczne: organizacja genomu jądrowego i mitochondrialnego człowieka. Proces ekspresji genów i czynniki oraz etapy jego regulacji. Epigenetyczna regulacja ekspresji genów pod wpływem środowiska. Techniki biologii molekularnej w badaniu genomu człowieka. Pojęcia: nutrigenomiki i nutrigenetyki. Polimorfizm genetyczny i wybrane przykłady interakcji genotyp-dieta. Bioaktywne składniki żywności i mechanizm ich działania na genom człowieka. Nutrigenomika i nutrigenetyka w praktyce dietetyka.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): rolę i znaczenie genetyki w żywieniu człowieka; różnice w pojęciach nutrigenomika i nutrigenetyka; pojęcie polimorfizm genetyczny i możliwe interakcje genotyp-dieta; bioaktywne składniki diety i sposoby ich oddziaływania na genom człowieka; najważniejsze projekty nutrigenomiczne i ich znaczenie naukowe i praktyczne.

Umiejętności (potrafi): wykazać wpływ żywności na regulację i modyfikację ekspresji genów; wykazać zależności między uwarunkowaniami genetycznymi a reakcją organizmu na składniki zawarte w żywności; ocenić rolę genów w skutecznej modyfikacji diety w leczeniu i zapobieganiu chorobom; korzystać i wyciągać wnioski z dostępnej literatury naukowej w obszarach nutrigenetyki/nutrigenomiki.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): kierowania się zasadami Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej w rozwiązywaniu problemów związanych z wykonywanym zawodem; rozumie ograniczenia swojej wiedzy i potrzebę stałego samokształcenia; jest gotów do współdziałania w zespole interdyscyplinarnym w rozwiązywaniu problemów związanych z żywieniem pacjenta z uwzględnieniem jego profilu genetycznego oraz dylematów etycznych.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria.

9. Catering dietetyczny

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy na temat organizacji usług żywieniowych świadczonych w ramach cateringu dietetycznego. Rozumienie funkcji usług cateringowych w edukacji żywieniowo-dietetycznej i poradnictwie dietetycznym.

Treści merytoryczne: potrzeby i oczekiwania konsumentów w zakresie nowych, innowacyjnych produktów żywnościowych oraz nowych form ich sprzedaży i dystrybucji. Rynek usług cateringowych, jego funkcjonowanie i organizacja. Zachowania konsumentów na rynku usług cateringu dietetycznego. Technologiczne, ekonomiczne i zdrowotne aspekty usług żywieniowych

realizowanych w zakresie cateringu dietetycznego. Zasady Dobrej Praktyki Dietetycznej (EBDP, Evidence-based Dietetics Practice) w usługach cateringowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady organizacji rynku usług cateringowych; znaczenie cateringu dietetycznego w realizacji zaleceń żywieniowych i dietetycznych.

Umiejętności (potrafi): zaplanować usługę cateringową i sposób jej realizacji w gastronomii, poradnictwie żywieniowym, dietetycznym i edukacji żywieniowo-dietetycznej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania dobrych praktyk dietetycznych w usługach cateringowych; działania w sposób przedsiębiorczy; pracy w zespole.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

Przedmiot do wyboru 3 i 4

10. Kuchnie świata

Cel kształcenia: Przekazanie wiedzy na temat czynników, które ukształtowały kuchnie etniczne. Przekazanie wiedzy na temat potraw charakterystycznych dla wybranych kuchni etnicznych. Nabycie umiejętności interpretacji receptury oraz wykonania wybranych potraw typowych dla kuchni etnicznych. Rozwijanie umiejętności interpretacji wyników oceny sensorycznej oraz wyprowadzania na ich podstawie wniosków.

Treści merytoryczne: Czynniki geograficzno-kulturowe, które zadecydowały o rozwoju wybranych kuchni etnicznych (np. kuchnia włoska, francuska, hiszpańska, skandynawska, indyjska, meksykańska). Zwyczaje związane z jądaniem posiłków w wybranych krajach. Surowce, procesy technologiczne i potrawy charakterystyczne dla wybranych kuchni etnicznych. Restauracje o światowej renomie występujące w omawianych kuchniach etnicznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): czynniki, które przyczyniły się do rozwoju poszczególnych kuchni etnicznych, surowce i procesy technologiczne stosowane do sporządzania potraw typowych dla poszczególnych kuchni etnicznych, restauracje o światowej renomie związane z kuchniami etnicznymi.

Umiejętności (potrafi): wykonać wybrane potrawy pochodzące z różnych regionów świata oraz dokonać ich oceny przy użyciu metod analizy sensorycznej; opracować wyniki oceny sensorycznej i wyprowadzić na ich podstawie wnioski dotyczące jakości potrawy; współpracować w zespole przy wykonaniu zadania i sporządzaniu sprawozdania, zgodnie z zasadami BHP i ergonomii; planować własny rozwój zawodowy z poszanowaniem poglądów innych osób i różnic kulturowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): odpowiedzialnego, kreatywnego i krytycznego podejścia w wykonywaniu zadań.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

11. Nadzór sanitarno-epidemiologiczny nad żywnością i żywieniem

Cel kształcenia: zapoznanie z zagadnieniami z zakresu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności w placówkach ochrony zdrowia. Poznanie zagadnień dotyczących warunków sanitarno-epidemiologicznych produkcji, dystrybucji żywności w placówkach ochrony zdrowia z uwzględnieniem specyfiki środowiska szpitalnego. Zapoznanie z obowiązującymi aktami prawnymi.

Treści merytoryczne: epidemiologiczne podstawy nadzoru nad żywieniem pacjentów. Wybrane procedury postępowania w zakresie profilaktyki zakażeń szpitalnych: higiena rąk; zasady izolacji pacjenta; zasady postępowania z odpadami zakaźnymi pokosumpcyjnymi, zasady higieny w kuchenkach oddziałowych. Zasady zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych oraz nadzoru epidemiologicznego w różnych zakładach opieki zdrowotnej. Metody dekontaminacji środowiska szpitalnego. Mikrobiologia środowiska szpitalnego. Ochrona zdrowia personelu medycznego: stan zdrowia oraz higiena osobista pracowników produkujących posiłki, wydających posiłki oraz dostarczających je do pacjentów. Sposoby szerzenia się zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych. Czynniki etiologiczne zakażeń szpitalnych. Regulacje prawne w nadzorze nad żywieniem pacjentów. Zasady planowania nadzoru nad firmami cateringowymi dostarczającymi posiłki dla

pacjentów. Etapy procesu produkcji posiłków w szpitalach prowadzących kuchnie we własnym zakresie. Procedury systemu jakości, czystości i stanu techniczno-sanitarnego pomieszczeń kuchni. Kontrola środków transportu posiłków dla pacjentów (stan sanitarny pojazdów, higiena dostawców). Nadzór nad dystrybucją żywności dla pacjentów (temperatura posiłków, jakość posiłków, godziny dostarczania posiłków, wydawanie posiłków, warunki przechowywania posiłków). Nadzór nad stanem zdrowia oraz higieną osobistą pracowników produkujących i wydających posiłki. Planowanie i wdrożenie edukacji personelu w zakresie nadzoru nad stanem sanitarno-epidemiologicznym żywności i żywienia. Rola służb pomocniczych w kontroli żywienia pacjentów. Czystość mikrobiologiczna wody w szpitalu. Architektura szpitala jako narzędzie wspomagające bezpieczeństwo epidemiologiczne żywienia. Zasady współpracy dietetyka z Zespołem Zakażeń Szpitalnych. Zasady systemu HACCP. Opracowanie i wdrożenie działań profilaktycznych nadzorze nad żywieniem pacjentów. Profilaktyka zakażeń wśród personelu medycznego (szczepienia).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): treści w zakresie bezpieczeństwa sanitarno-epidemiologicznego żywienia pacjentów; zna przepisy regulujące nadzór nad żywnością i żywieniem.

Umiejętności (potrafi): komunikować się z otoczeniem, gromadzić, hierarchizować, przetwarzać i przekazywać informacje; wdrażać standardy postępowania w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności w placówkach ochrony zdrowia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): przestrzegania praw pacjenta; samodzielnego i rzetelnego wykonywania zawodu zgodnie z zasadami etyki, w tym przestrzegania wartości i powinności moralnych w opiece nad pacjentem; ponoszenia odpowiedzialności za wykonywane czynności zawodowe.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

12. Zasady i organizacja żywienia zbiorowego

Cel kształcenia: zapoznanie z zasadami i organizacją żywienia w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego. Rozwijanie praktycznych umiejętności planowania jadłospisów dla różnych grup ludności w zdrowiu i chorobie. Rozwijanie umiejętności przeprowadzenia oceny jadłospisów i ich modyfikacji zgodnie ze wskazaniami tej oceny.

Treści merytoryczne: zasady racjonalnego żywienia w żywieniu zbiorowym. Formy żywienia zbiorowego. Podział i charakterystyka zakładów żywienia zbiorowego. Charakterystyka i rozwiązania funkcjonalne działów zakładów żywienia zbiorowego. Zasady planowania, układania i oceny jadłospisów w placówkach żywienia zbiorowego. Rola dietetyka w interdyscyplinarnym zespole zajmującym się żywieniem zbiorowym.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady i metody organizacji żywienia w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego; wytyczne dotyczące układania jadłospisów dla różnych grup ludności o odmiennych potrzebach żywieniowych; rolę i zadania dietetyka w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego.

Umiejętności (potrafi): ocenić, zaplanować i wdrożyć jadłospisy dla różnych grup ludności o odmiennych potrzebach żywieniowych w placówkach żywienia zbiorowego.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania dobrych praktyk dietetycznych w żywieniu zbiorowym osób zdrowych i chorych; wykonywania zadań zawodowych samodzielnie i we współpracy z innymi specjalistami odpowiedzialnymi za żywienie zbiorowe.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

13. Dietetyka wielokulturowa

Cel kształcenia: pogłębienie wiedzy nt. znaczenia kulturowych i religijnych uwarunkowań żywienia. Nabycie umiejętności planowania dietoterapii z uwzględnieniem różnic kulturowych, etnicznych, narodowych i religijnych.

Treści merytoryczne: kulturowe i religijne uwarunkowania żywienia. Charakterystyka sposobu żywienia ludności w różnych częściach świata. Religijne determinanty sposobu żywienia – pokarmy

zakazane, obrzędowe, posty w Chrześcijaństwie, Judaizmie, Islamie, Hinduizmie, Buddyzmie. Tradycje kulinarne jako determinanty sposobu żywienia. Planowanie dietoterapii z uwzględnieniem wyznania religijnego i specyfiki kulturowej wybranych kuchni narodowych i etnicznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zagadnienia kulturowych, etnicznych, narodowych i religijnych uwarunkowań żywienia; potrawy i techniki kulinarne charakterystyczne dla wybranych kuchni narodowych i etnicznych; zasady komunikacji międzykulturowej w aspekcie planowania dietoterapii.

Umiejętności (potrafi): identyfikować problemy żywieniowe osób chorych reprezentujących odmienne środowiska kulturowe i wyznania religijne; opracować zalecenia żywieniowe i jadłospis dostosowane do reguł kulturowo-religijnych i stanu zdrowia osób chorych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania dobrych praktyk dietetycznych z zachowaniem szacunku dla różnic światopoglądowych i kulturowych osób chorych; okazywania dbałości o prestiż związany z wykonywaniem zawodu dietetyka.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

14. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego i przygotowanie pracy dyplomowej I

Cel kształcenia: przygotowanie do egzaminu i do pracy dyplomowej.

Treści merytoryczne: regulamin i konstrukcja pracy magisterskiej. Koncepcja badania: określenie celów badania, problemów badawczych, hipotez roboczych, uzasadnienie wyboru tematu, określenie tematu projektu badawczego. Przegląd piśmiennictwa na wybrany temat, określenie wskaźników, zmiennych zależnych, niezależnych. Wybór metody badawczej, techniki i narzędzi badawczych. Przygotowanie narzędzi badawczych do badań. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego. Omówienie sposobów realizacji badań eksperymentalnych. Prezentacja stanu wiedzy według dostępnej literatury. Prezentacja metodyki badań - omówienie wyników. Analiza realizacji pracy dyplomowej. Prezentacja prac dyplomowych i dyskusja.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody i techniki badawcze stosowane w badaniach naukowych w dietetyce; zasady przygotowania baz danych do analiz statystycznych.

Umiejętności (potrafi): zaplanować badanie naukowe i omówić jego cel oraz spodziewane wyniki; przeprowadzić badanie naukowe, zaprezentować i zinterpretować jego wyniki oraz odnieść je do aktualnego stanu wiedzy; korzystać ze specjalistycznego piśmiennictwa krajowego i zagranicznego, naukowych baz danych i innych źródeł informacji naukowej oraz opinii autorytetów naukowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny działań własnych; formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności naukowej i zawodowej oraz zasięgnięcia porad ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

15. Żywność kliniczna

Cel kształcenia: poznanie zasad żywienia klinicznego (dojelitowego i pozajelitowego) w celu zoptymalizowania leczenia żywieniowego pacjentów zapobiegającemu niedożywieniu. Należyta współpraca z przedstawicielami innych zawodów medycznych w zespole żywieniowym i farmaceutami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami; ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania; planować żywienie w domu

Treści merytoryczne: ocena stopnia wydatku energetycznego, równowaga energetyczna, utrata/pozyskiwanie energii, adaptacja do głodzenia i przekarmienia. Ocena metabolizmu energii, ocena zapotrzebowania energetycznego. Ocena metabolizmu węglowodanów, ocena zapotrzebowania na węglowodany. Ocena metabolizmu tłuszczów, ocena zapotrzebowania na tłuszcze. Równowaga białkowa, ocena utraty i pozyskiwania przez ustrój białka. Ocena metabolizmu białek, ocena zapotrzebowania na białka. Równowaga wodno-elektrolitowa, zaburzenia wodno-elektrolitowe

w odpowiedzi na głodzenie i uraz, ocena zapotrzebowania na wodę i elektrolity, woda i elektrolity w żywieniu dojelitowym i pozajelitowym. Metabolizm pierwiastków śladowych, kliniczne objawy niedoborów, ocena zapotrzebowania na pierwiastki śladowe, pierwiastki śladowe w żywieniu dojelitowym i pozajelitowym. Metabolizm witamin, kliniczne objawy niedoborów, ocena zapotrzebowania na witaminy, witaminy w żywieniu dojelitowym i pozajelitowym. Głodzenie proste i stresowe, głodzenie krótkotrwałe i przedłużone, mechanizmy chroniące białka, odpowiedź metaboliczna na głodzenie i przyjęcie pokarmu. Ocena stopnia niedożywienia, wpływu niedożywienia na funkcje fizjologiczne i sposób leczenia. Odpowiedź układu immunologicznego jako wydatek metaboliczny i żywieniowy ustroju. Ocena metabolizmu składników odżywczych podczas głodzenia i w ciężkich stanach klinicznych. Refeeding syndrome, przyczyny, objawy kliniczne, zapobieganie, rozpoczynanie leczenia żywieniowego. Żywnienie drogą przewodu pokarmowego, wskazania, drogi żywienia dojelitowego. Żywnienie dojelitowe doustne. Leczenie żywieniowe- gastrostomia i jejunostomia. Prowadzenie żywienia dojelitowego przez zgłębnik, rodzaje diet i sposobów podawania. Sprzęt stosowany w żywieniu dojelitowym, diety domowe i przemysłowe, diety specjalne, diety modułowe. Powikłania żywienia dojelitowego i zapobieganie. Monitorowanie skuteczności prowadzonej terapii. Żywnienie pozajelitowe w zależności od drogi podania (żyły obwodowe i centralne, przetoki tętniczo-żylne). Ocena stanu metabolicznego i wpływu procesu chorobowego na metabolizm (ocena kliniczna i badania laboratoryjne), ocena zapotrzebowania na energię, wodę i składniki odżywcze w żywieniu pozajelitowym w zależności od stanu pacjenta, określanie celów leczenia. Skład mieszanin odżywczych w zależności od drogi podawania żywienia pozajelitowego. Roztwory i preparaty do żywienia pozajelitowego, określanie współczynnika kalorycznego Q. Określanie składu mieszaniny żywieniowej do żywienia pozajelitowego. Systemy żywienia pozajelitowego. Ostre i przewlekłe powikłania pozajelitowego leczenia żywieniowego, przyczyny, postępowanie i możliwości zapobiegania. Zalecenia żywieniowe w leczeniu pozajelitowym wybranych jednostek chorobowych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia; podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić wraz z zespołem żywieniowym danego podmiotu leczniczego.

Umiejętności (potrafi): określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami, pielęgniarkami pacjentów wypisanych ze szpitala.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): współpracy z innymi zawodami medycznymi, wie kiedy skorzystać z pomocy innego specjalisty.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

16. Dietetyka osób starszych

Cel kształcenia: rozwijanie wiedzy na temat problemów związanych z żywieniem osób starszych oraz ich wpływu na zdrowie i jakość życia. Rozwijanie umiejętności przeprowadzania oceny stanu odżywienia, planowania i realizacji potrzeb żywieniowych osób starszych z uwzględnieniem ich stanu zdrowia.

Treści merytoryczne: główne problemy zdrowotne, społeczne i ekonomiczne osób starszych i ich związek z żywieniem. Zalecenia żywieniowe dla osób starszych w zdrowiu i chorobie. Zasady planowania, układania i oceny jadłospisów dla osób starszych. Rola dietetyka w interdyscyplinarnym zespole zajmującym się żywieniem osób starszych. Krajowe i europejskie programy profilaktyki i edukacji żywieniowej dla osób starszych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady prawidłowego żywienia osób starszych; metody stosowane w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia osób starszych; zasady postępowania dietetycznego u osób starszych z chorobami współistniejącymi; programy profilaktyczne i edukacyjne skierowane do osób starszych.

Umiejętności (potrafi): ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób starszych; zaplanować i wdrożyć terapię dietetyczną dostosowaną do preferencji i stanu zdrowia osób starszych; prowadzić edukację żywieniową dla osób starszych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stosowania dobrych praktyk dietetycznych w żywieniu osób starszych; wykonywania zadań zawodowych samodzielnie i we współpracy z innymi specjalistami odpowiedzialnymi za żywienie osób starszych.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

17. Dietetyka sportowa

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy opartej na dowodach naukowych w zakresie dietetyki sportowej i strategii suplementacyjnych osób aktywnych fizycznie. Poznanie mechanizmów wyjaśniających reakcje i adaptacje organizmu na wysiłek fizyczny w kontekście stosowania środków zwiększających zdolność wysiłkową (środków ergogenicznych). Wskazanie możliwości wykorzystania aktualnych informacji na temat żywieniowego wspomaganie osób z dużym wydatkiem energetycznym w praktyce dietetyka.

Treści merytoryczne: podstawowe zalecenia towarzystw naukowych dotyczące spożycia białka, tłuszczu, węglowodanów, witamin i składników mineralnych u osób aktywnych fizycznie (uprawiających sport rekreacyjnie, amatorsko i wyczynowo). Specyfika żywienia sportowców, ilościowe i jakościowe rekomendacje żywieniowe, aktualne trendy i kontrowersje. Szacowanie zapotrzebowania energetycznego osób o wysokiej aktywności fizycznej. Zróżnicowanie potrzeb w zakresie żywienia w zależności od wieku, płci, stanu zdrowia i poziomu wytrenowania. Metody pomiaru wydolności fizycznej i tolerancji wysiłkowej. Strategie żywieniowe w okresie okołotreningowym (przed, w trakcie i po wysiłku fizycznym). Regulacja gospodarki wodno-elektrolitowej w warunkach treningu i rywalizacji sportowej. Schematy żywienia i kierunkowej suplementacji w optymalizacji regeneracji powysiłkowej. Strategie żywieniowe wpływające na masę i skład ciała – redukcja masy ciała oraz zwiększanie masy mięśniowej. Charakterystyka żywienia w wybranych dyscyplinach sportu o innym charakterze wysiłku (siłowych i wytrzymałościowych). Suplementy, środki spożywcze specjalnego żywieniowego przeznaczenia oraz doping w sporcie. Stanowisko Centralnego Ośrodka Medycyny Sportowej i Komisji Medycznej Polskiego Komitetu Olimpijskiego dot. stosowania suplementów diety i żywności funkcjonalnej w sporcie (rekomendacje dla polskich związków sportowych). Diety alternatywne i koncepcje żywieniowe a wyniki sportowe. Fakty i mity w dietetyce sportowej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zalecenia żywieniowe i zasady postępowania dietetycznego oraz suplementacyjnego dla osób aktywnych fizycznie; potrzeby w zakresie żywienia w zależności od wieku, płci, stanu zdrowia i poziomu wytrenowania; metody pomiaru wydolności fizycznej i tolerancji wysiłkowej; strategie żywieniowe w okresie okołotreningowym (przed, w trakcie i po wysiłku fizycznym); alternatywne strategie i koncepcje żywieniowe stosowane w różnych dyscyplinach sportu;

Umiejętności (potrafi): właściwie analizować zalecenia i normy żywieniowe dla osób o wysokiej aktywności fizycznej, zaplanować postępowanie żywieniowe/dietetyczne i suplementacyjne, opracować racje pokarmowe z uwzględnieniem wieku, płci, stanu zdrowia, rodzaju dyscypliny sportu i indywidualnych parametrów osobniczych zawodnika; oszacować zapotrzebowanie energetyczne osób o wysokiej aktywności fizycznej; analizować i weryfikować zasadność stosowania alternatywnych modeli i koncepcji żywieniowych zalecanych sportowcom; podjąć merytoryczną dyskusję w zakresie dietetyki sportowej; krytycznie dyskutować na temat różnych modeli diet stosowanych przez osoby aktywne fizycznie.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uświadamiania pacjentów/klientów o istotnej roli racjonalnego odżywiania w utrzymaniu zdrowia i optymalnej sprawności fizycznej; samodzielnej pracy nad konstruowaniem założeń żywieniowych i opracowywaniem całodziennych racji pokarmowych dla osób aktywnych fizycznie; zdobywania wiedzy i jej praktycznego zastosowania w poradnictwie

dietetycznym; zaspokojenia potrzeb klienta/pacjenta związanych z celami zdrowotnymi i sportowymi; prezentowania postawy konsultanta żywieniowego stale poszerzającego swoją wiedzę i opracowującego plan diety dla sportowców zgodnie z aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i w oparciu o wyniki badań naukowych.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

18. Dietetyka w stanach fizjologicznych

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy dotyczącej problemów żywieniowo-zdrowotnych kobiet i mężczyzn w okresie przedkoncepcyjnym oraz kobiet w okresie ciąży i laktacji. Nabycie umiejętności planowania żywienia kobiet zdrowych i chorych w okresie ciąży i laktacji.

Treści merytoryczne: dieta a płodność kobiet i mężczyzn. Wpływ żywienia i stylu życia kobiet na przebieg ciąży i zdrowie matki i dziecka. Problemy żywieniowo-zdrowotne kobiet w okresie ciąży i laktacji. Zasady prawidłowego żywienia kobiet w okresie ciąży i laktacji. Żywnienie alternatywne kobiet w okresie ciąży i laktacji. Zaburzenia odżywiania u kobiet w okresie ciąży i laktacji.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady i rolę prawidłowego żywienia kobiet i mężczyzn w okresie przedkoncepcyjnym oraz kobiet w okresie ciąży i laktacji; zalecenia żywieniowe związane z dolegliwościami i problemami zdrowotnymi kobiet w okresie ciąży i laktacji; korzyści i zagrożenia zdrowia związane ze stosowaniem żywienia alternatywnego w okresie ciąży i laktacji.

Umiejętności (potrafi): wskazać błędy w żywieniu i stylu życia kobiet i mężczyzn w okresie przedkoncepcyjnym i kobiet w okresie ciąży i laktacji oraz wskazać ich skutki zdrowotne; opracować zalecenia żywieniowe i zaplanować jadłospis dla kobiet w okresie ciąży i laktacji dostosowany do preferencji i stanu zdrowia; wyszukiwać i prezentować aktualne informacje dotyczące problemów żywieniowo-zdrowotnych kobiet w okresie przedkoncepcyjnym, ciąży i laktacji.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): odpowiedzialnego rozwiązywania problemów żywieniowo-zdrowotnych kobiet w okresie przedkoncepcyjnym, ciąży i laktacji.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

19. Dietoterapia w chorobach układu dokrewnego

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy dotyczącej podstawowych zagadnień związanych z najczęstszymi chorobami układu dokrewnego. Nabycie umiejętności przeprowadzenia wywiadu, oceniającego stan odżywiania pacjenta, interpretacji wyników oraz wdrożenie leczenia żywieniowego. Zastosowanie nabytej wiedzy w praktyce zawodowej.

Treści merytoryczne: dietoterapia w chorobach przysadki, tarczycy i nadnerczy. Dietoterapia w zaburzeniach czynności gonad kobiet i mężczyzn.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): definiuje podstawowe terminy z zakresu endokrynologii; wymienia i definiuje najczęstsze zaburzenia żywieniowe o podłożu endokrynnym; wyjaśnia wpływ chorób o podłożu endokrynnym na stan odżywiania człowieka oraz wpływ patologii stanu odżywiania na przebieg choroby; posiada pogłębioną wiedzę w zakresie zaleceń dietetycznych w chorobach układu dokrewnego; uzasadnia wpływ prawidłowego żywienia na przebieg chorób układu dokrewnego; zna podstawy teoretyczne i praktyczne diagnostyki laboratoryjnej w chorobach endokrynych.

Umiejętności (potrafi): oceniać stan odżywiania pacjenta; rozpoznawać jednostki chorobowe na podstawie wywiadu, elementów badania przedmiotowego oraz wyników podstawowych badań dodatkowych; opracować zalecenia dietetyczne dla pacjenta z chorobą o podłożu endokrynnym.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania otwartości na potrzeby pacjenta, szczególnie pacjenta "trudnego"; wykazuje odpowiedzialność za zdrowie; jest gotów do nawiązania i utrzymania głębokiego, pełnego szacunku kontaktu z pacjentem, a także okazywania zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych; jest gotów do kierowania się dobrem pacjenta; potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub

innych zadania; jest świadomy własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów; ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, seminaria.

Przedmiot do wyboru 5 i 6

20. Postępowanie dietetyczne u dzieci przewlekle chorych

Cel kształcenia: poznanie tematyki żywienia dietetycznego wśród dzieci i młodzieży z chorobami przewlekłymi. Uświadomienie konieczności stosowania diet eliminacyjnych i ich wpływu na rozwój dziecka chorującego przewlekle. Zapoznanie się z charakterystyką diet stosowanych wśród pacjentów przewlekle chorych. Przedstawienie produktów zalecanych i przeciwwskazanych w poszczególnych jednostkach chorobowych.

Treści merytoryczne: postępowanie dietetyczne u dziecka z otyłością olbrzymią – poziom zaawansowany. Wpływ diety na stan odżywienia pacjentów po zabiegach ortognatycznych. Praktyczne zastosowanie diety ketogennej u pacjentów z padaczką lekooporną. Rola edukacji żywieniowej wśród pacjentów z cukrzycą insulinozależną posiadających pompę osobistą. Diabetyk a celiakia – postępowanie żywieniowe. Dieta pacjentów z zaburzeniami odżywiania. Żywienie w ostrym zapaleniu trzustki i stłuszczeniu wątroby.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): rozumie konieczność właściwego postępowania dietetycznego u dzieci z chorobami przewlekłymi; zna problematykę danej diety.

Umiejętności (potrafi): zastosować indywidualne wymogi dietetyczne dla konkretnego pacjenta; wdrożyć plan żywieniowy w danej jednostce chorobowej u dziecka przewlekle chorego.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): doskonalenia i samokształcenia w zakresie właściwego postępowania dietetycznego u dzieci przewlekle chorych; współpracy z innymi specjalistami.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

21. Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer (żywność, żywienie, aktywność fizyczna i profilaktyka nowotworów)

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy o żywności i specyficznych składnikach odżywczych/antyodżywczych i ich wpływie na organizm człowieka w relacji do chorób nowotworowych. Zdobywanie umiejętności określania zalecanego spożycia składników odżywczych oraz przeprowadzania oceny żywieniowej.

Treści merytoryczne: choroby nowotworowe – występowanie i czynniki żywieniowe, środowiskowe, behawioralne. Potencjalne mechanizmy działania składników pokarmowych w chorobach nowotworowych. Wzory żywienia a choroby dietozależne – ocena i konsekwencje problemów żywieniowych. Parametry antropometryczne, biomarkery jako wskaźniki oceny stanu odżywienia. Czynniki wpływające na stan odżywienia i strategie zapobiegania chorobom nowotworowym.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): poglądy na temat, żywienia i zdrowia w kontekście rozpoznanych potrzeb, czynników ryzyka chorób żywieniowych i nieżywieniowych; potencjalne mechanizmy działania składników pokarmowych, diety oraz metod profilaktyki, leczenia i wspomaganie terapii nowotworów.

Umiejętności (potrafi): zaplanować dietę u osoby z chorobą nowotworową w oparciu o dowody naukowe; ocenić wiarygodność doniesień nt. roli żywienia, aktywności fizycznej, stylu życia w profilaktyce i chorobach nowotworowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stałego podnoszenia kompetencji zawodowych i zdobywania wiedzy nt. profilaktyki żywieniowej, żywienia w chorobach nowotworowych; stosowania dobrych praktyk dietetycznych w profilaktyce i dietoterapii chorób nowotworowych w oparciu o dowody naukowe.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

22. Endokrynologia w zaburzeniach odżywiania

Cel kształcenia: przekazanie wiedzy dotyczącej podstawowych zagadnień z endokrynologii, chorób metabolicznych ze szczególnym wyróżnieniem cukrzycy. Nabycie umiejętności przeprowadzenia wywiadu, oceniającego stan odżywiania pacjenta, interpretacji wyników oraz wdrożenie leczenia żywieniowego. Zastosowanie nabytej wiedzy w praktyce zawodowej.

Treści merytoryczne: podstawy endokrynologii. Dokrewne mechanizmy regulacyjne w żywieniu człowieka. Podstawy diabetologii (typy cukrzycy, charakterystyka objawów, obraz kliniczny i różnicowanie, leczenie, powikłania). Ogólne zasady leczenia żywieniowego w różnych typach cukrzycy.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe terminy z zakresu endokrynologii; wymienia i definiuje najczęstsze zaburzenia odżywiania w chorobach endokrynnych; wpływ chorób o podłożu endokrynnym na stan odżywiania człowieka oraz wpływ patologii stanu odżywiania na przebieg choroby; zna i rozumie przyczyny, objawy, zasady diagnozowania i postępowania terapeutycznego w odniesieniu do najczęstszych chorób wewnętrznych występujących u osób dorosłych oraz ich powikłań: chorób układu wydzielania wewnętrznego, w tym chorób podwzgórza i przysadki, tarczycy, przytarczyc, kory i rdzenia nadnerczy, chorób jajników jąder, guzów neuroendokrynnych, zespołów wielogruzołowych, różnych typów cukrzycy i zespołu metabolicznego: hipoglikemii, otyłości, dyslipidemii; zna podstawy teoretyczne i praktyczne diagnostyki laboratoryjnej; zna i rozumie możliwości i ograniczenia badań laboratoryjnych w stanach ostrych chorób endokrynnych i cukrzycy.

Umiejętności (potrafi): oceniać stan odżywiania pacjenta; rozpoznawać jednostki chorobowe na podstawie wywiadu, elementów badania przedmiotowego oraz wyników podstawowych badań dodatkowych i hormonalnych; ustalać programy żywieniowe w określonych jednostkach chorobowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania otwartości na potrzeby pacjenta, szczególnie pacjenta "trudnego"; kierowania się dobrem pacjenta; wykazywania odpowiedzialności za zdrowie; nawiązania i utrzymania głębokiego, pełnego szacunku kontaktu z pacjentem, a także okazywania zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych; dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych; ma świadomość potrzeby doksztalcenia i samodoskonalenia przez całe życie.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

23. Nutrition of physically active individuals with metabolic diseases (Żywienie osób aktywnych fizycznie z chorobami metabolicznymi)

Cel kształcenia: nabycie umiejętności opracowania i odpowiedniego dopasowania dietoterapii do osób regularnie aktywnych fizycznie z różnymi chorobami metabolicznymi. Rozwijanie umiejętności krytycznego przeglądu aktualnej literatury medycznej i dietetycznej oraz zastosowania jej w praktyce dietetycznej.

Treści merytoryczne: oficjalne rekomendacje w zakresie profilaktyki i terapii niezakaźnych chorób metabolicznych. Wpływ różnych programów wysiłku fizycznego na stan metaboliczny pacjenta/klienta cierpiącego na choroby przewlekłe. Żywienie osób aktywnych fizycznie z: zaburzeniami gospodarki węglowodanowej – dieta osób z cukrzycą typu 1 oraz 2. Insulinoterapia dostosowana do wymogów sportowych; zaburzeniami układu krążenia – dieta osób z nadciśnieniem tętniczym, dyslipidemią aterogenną, z wysokim ryzykiem lub po wystąpieniu incydentów sercowo-naczyniowych; zaburzeniami układu oddechowego – dieta osób z przewlekłą obturacyjną chorobą płuc, astmą oskrzelową, rozedmą płuc oraz pylicą; diagnozą nowotworową – zalecenia dotyczące rodzaju i charakteru wysiłku fizycznego w zależności od typu nowotworu oraz stanu klinicznego osoby chorej. Żywienie osób aktywnych fizycznie z: hieprurykemią; niedokrwistością mikrocytarną (na tle niedoboru żelaza); zaburzeniami układu kostno-stawowego – dieta osób z osteopenią,

osteoporozą, dyskopatią, reumatoidalnym zapaleniem stawów; zaburzeniami masy ciała – dieta osób z nadwagą i otyłością kliniczną; chorobami autoimmunologicznymi.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): oficjalne rekomendacje w zakresie profilaktyki i terapii niezakaźnych chorób metabolicznych; problematykę patofizjologii najczęściej spotykanych chorób metabolicznych oraz mechanizmów, poprzez które dieta oraz aktywność fizyczna mogą wpływać modulująco na ich powstawanie i przebieg; różnice w efektach metabolicznych generowanych przez różne modele żywienia w skojarzeniu z określonym wysiłkiem fizycznym.

Umiejętności (potrafi): opracować plan dietoterapii pod kątem zaburzeń metabolicznych u osób aktywnych fizycznie; określić wpływ diety na zaburzenia metaboliczne u osób realizujących różne formy aktywności fizycznej; dopasować odpowiedni plan diety terapii do pacjenta/klienta z określoną jednostką chorobową w zależności od rodzaju i charakteru wysiłku fizycznego.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): ciągłego doskonalenia wiedzy z zakresu wpływu diety i aktywności fizycznej na stan metaboliczny pacjentów/klientów chorujących przewlekłe; współpracy z innymi specjalistami dietetyki, lekarzami różnych specjalności, technologami żywności oraz innymi osobami, których wiedza pozwala na poszerzanie umiejętności zawodowych; prezentowania postawy konsultanta żywieniowego zdolnego do opracowania zindywidualizowanego planu diety terapii chorób metabolicznych dla osób aktywnych fizycznie zgodnie z aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i w oparciu o wyniki aktualnych badań naukowych.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia, seminaria.

24. Seminarium dyplomowe

Cel kształcenia: przygotowanie do pisania pracy dyplomowej, magisterskiej - teoretyczne i praktyczne poznanie warsztatu badawczego.

Treści merytoryczne: koncepcja badania: określenie celów badania, problemów badawczych, uzasadnienie wyboru tematu, określenie tematu projektu badawczego. Zasady wyszukiwania informacji naukowej: internet, medyczne bazy danych, baza Medline, inne - zajęcia w bibliotece uniwersyteckiej. Przegląd piśmiennictwa na wybrany temat, określenie wskaźników, zmiennych zależnych, niezależnych oraz hipotez roboczych. Wybór metody badawczej, techniki i narzędzi badawczych. Przygotowanie narzędzi badawczych do badań. Sporządzanie wykazu piśmiennictwa, spisu tabel, rycin, wykresów. Próba przygotowania metodologii doniesienia naukowego do czasopisma naukowego (temat, uzasadnienie, cel pracy, problemy badawcze i hipotezy robocze, materiał i metody, słowa kluczowe, bibliografia).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody i techniki, narzędzia badawcze stosowane w badaniach naukowych w dietetyce; zasady przygotowania baz danych do analiz statystycznych; źródła naukowej informacji medycznej i żywieniowej.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić badanie naukowe, zaprezentować i zinterpretować jego wyniki oraz odnieść je do aktualnego stanu wiedzy; przygotowywać bazę danych do analiz statystycznych; korzystać ze specjalistycznego piśmiennictwa krajowego i zagranicznego, naukowych baz danych i innych źródeł informacji naukowej oraz opinii autorytetów naukowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności naukowej i zawodowej oraz zasięgania porad ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.

Forma prowadzenia zajęć: seminaria.

25. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego i przygotowanie pracy dyplomowej II

Cel kształcenia: przygotowanie do egzaminu i do pracy dyplomowej.

Treści merytoryczne: regulamin i konstrukcja pracy magisterskiej. Koncepcja badania: określenie celów badania, problemów badawczych, hipotez roboczych, uzasadnienie wyboru tematu, określenie tematu projektu badawczego. Przegląd piśmiennictwa na wybrany temat, określenie wskaźników,

zmiennych zależnych, niezależnych. Wybór metody badawczej, techniki i narzędzi badawczych. Przygotowanie narzędzi badawczych do badań. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego. Omówienie sposobów realizacji badań eksperymentalnych. Prezentacja stanu wiedzy według dostępnej literatury. Prezentacja metodyki badań - omówienie wyników. Analiza realizacji pracy dyplomowej. Prezentacja prac dyplomowych i dyskusja.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): metody i techniki badawcze stosowane w badaniach naukowych w dietetyce; zasady przygotowania baz danych do analiz statystycznych.

Umiejętności (potrafi): zaplanować badanie naukowe i omówić jego cel oraz spodziewane wyniki; przeprowadzić badanie naukowe, zaprezentować i zinterpretować jego wyniki oraz odnieść je do aktualnego stanu wiedzy; korzystać ze specjalistycznego piśmiennictwa krajowego i zagranicznego, naukowych baz danych i innych źródeł informacji naukowej oraz opinii autorytetów naukowych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): krytycznej oceny działań własnych; formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności naukowej i zawodowej oraz zasięgnięcia porad ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu.

Forma prowadzenia zajęć: ćwiczenia.

26. Planowanie diet i interwencji dietetycznych

Cel kształcenia: zdobycie wiedzy i umiejętności pozwalających zaplanować, przeprowadzić i monitorować interwencje dietetyczne dostosowane do potrzeb i stanu zdrowia pacjenta. Nabycie podstawowych umiejętności projektowania i koordynowania opieki dietetycznej na różnych etapach interwencji dietetycznej.

Treści merytoryczne: rodzaje interwencji dietetycznych. Koordynowanie opieki dietetycznej. Planowanie diet i strategii wprowadzania planów dietetycznych w wybranych jednostkach chorobowych. Planowanie i realizacja założeń interwencji dietetycznej w różnych jednostkach chorobowych. Narzędzia i metody stosowane w monitorowaniu realizacji założeń zaplanowanych diet i interwencji dietetycznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): cele i zasady opracowywania planów diet i interwencji dietetycznych; zalecenia dietetyczne w chorobach niezakaźnych i ich zastosowanie w planowaniu diet; metody i narzędzia stosowane w ocenie i monitorowaniu sposobu żywienia i stanu odżywienia w interwencjach dietetycznych przeprowadzanych w różnych jednostkach chorobowych.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad żywieniowy w różnych jednostkach chorobowych; opracować plan interwencji dietetycznej dostosowany do zaleceń lekarza i stanu zdrowia pacjenta; korzystać ze źródeł zgodnych z dowodami naukowymi (EBN, Evidence Based Nutrition) w celu zaplanowania interwencji dietetycznej; zrozumieć rekomendacje dietetyczne oparte na EBN i włączyć je do praktyki.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stałego podnoszenia kompetencji zawodowych i zdobywania wiedzy nt. planowania diet i przeprowadzania interwencji dietetycznych; stosowania dobrych praktyk dietetycznych w planowaniu diet i interwencji dietetycznych; opracowania i przekazania pacjentowi zaleceń dietetycznych dostosowanych do jego zdrowia; pracy w interdyscyplinarnym zespole leczącym pacjenta.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

27. Wspomaganie dietetyczne w chorobach autoimmunologicznych

Cel kształcenia: zapoznanie z rolą diety i jej składników w przebiegu chorób autoimmunologicznych. Rozwijanie umiejętności planowania diety w chorobach autoimmunologicznych.

Treści merytoryczne: choroby autoimmunologiczne – występowanie i czynniki żywieniowe, środowiskowe, behawioralne. Potencjalne mechanizmy działania składników pokarmowych w procesie autoimmunizacji. Krytyczna analiza diet stosowanych w chorobach

autoimmunologicznych. Dieta, mikrobiom jelitowy i choroby autoimmunologiczne. Innowacyjne elementy terapii dietetycznych w chorobach autoimmunologicznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): proces autoimmunizacji i postaci chorób autoimmunologicznych; występowanie chorób autoimmunologicznych; potencjalne mechanizmy działania składników pokarmowych i diety stosowane w chorobach autoimmunologicznych.

Umiejętności (potrafi): zaplanować dietę u osoby z chorobą autoimmunologiczną w oparciu o dowody naukowe; ocenić wiarygodność doniesień nt. roli żywienia w chorobach autoimmunologicznych.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): stałego podnoszenia kompetencji zawodowych i zdobywania wiedzy nt. żywienia w chorobach autoimmunologicznych; stosowania dobrych praktyk dietetycznych w profilaktyce i dietoterapii chorób autoimmunologicznych w oparciu o dowody naukowe.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady, ćwiczenia.

IV. PRAKTYKA

1. Praktyka zawodowa 1 (w poradni dietetycznej)

Zasady i forma realizacji: praktyka w poradni dietetycznej stacjonarnej i/lub realizacja praktyk w formie zdalnej w ramach dietetycznego poradnictwa online, profesjonalnych portali dietetycznych prowadzonych przez specjalistów dietetyki.

Cel kształcenia: pogłębienie umiejętności w samodzielnym wykonywaniu zadań zawodowych dietetyka w zakresie żywienia osób o zróżnicowanych potrzebach. Wzmocnienie kompetencji społecznych niezbędnych w zawodzie oraz profesjonalizmu i odpowiedzialności za własne działania.

Treści merytoryczne: Pogłębienie umiejętności w zakresie: planowania i wdrażania żywienia indywidualnego oraz leczniczego dla zróżnicowanych klientów/pacjentów. Podejmowanie działań w zakresie profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób uwarunkowanych żywieniem. Prowadzenie edukacji żywieniowej/zdrowotnej oraz dokumentacji dotyczącej żywienia klientów/pacjentów. Wykonywanie zadań zawodowych z wykorzystaniem Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów/klientów.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad żywieniowy; ocenić sytuację zdrowotną pacjenta/klienta, sposób żywienia i stan odżywienia; przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku; udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych; skutecznego komunikowania się z pacjentem/klientem; brania odpowiedzialności za własne decyzje; współpracy z innymi profesjonalistami.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

2. Praktyka zawodowa 2 (w szpitalu pediatrycznym)

Zasady i forma realizacji: praktyka w szpitalu pediatrycznym na różnych oddziałach szpitalnych, w różnych poradniach współpracujących z dietetykiem, w kuchni szpitalnej, dziale żywienia oraz poradni dietetycznej.

Cel kształcenia: pogłębienie umiejętności w samodzielnym wykonywaniu zadań zawodowych dietetyka w zakresie żywienia dzieci o zróżnicowanych potrzebach. Wzmocnienie kompetencji społecznych niezbędnych w zawodzie oraz profesjonalizmu i odpowiedzialności za własne działania.

Treści merytoryczne: pogłębienie umiejętności w zakresie: planowania i wdrażania żywienia indywidualnego, zbiorowego oraz leczniczego w przypadku dzieci o zróżnicowanych potrzebach. Utrwalenie wiedzy i umiejętności w zakresie: technologii przygotowywania oraz doboru produktów i potraw wchodzących w skład diet; oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci,

określania zapotrzebowania na składniki odżywcze, rozpoznawania niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego oraz profilaktyki i leczenia niedożywienia. Rozwinięcie umiejętności stosowania żywienia klinicznego, z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Współpraca w ramach zespołu leczenia żywieniowego w placówce szpitalnej. Podejmowanie działań w zakresie profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób uwarunkowanych żywieniem oraz wspomagania dietetycznego u dzieci przewlekle chorych. Prowadzenie edukacji żywieniowej/zdrowotnej oraz dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów. Wykonywanie zadań zawodowych z wykorzystaniem Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów pediatrycznych.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad żywieniowy; ocenić sytuację zdrowotną pacjenta/klienta, sposób żywienia i stan odżywienia; przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku; udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia; zaplanować żywienie zbiorowe w placówce szpitalnej pediatrycznej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych; skutecznego komunikowania się z pacjentem; brania odpowiedzialności za własne decyzje; współpracy z innymi profesjonalistami, w tym w ramach zespołu leczenia żywieniowego.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

3. Praktyka zawodowa 3 (w szpitalu dla dorosłych)

Zasady i forma realizacji: praktyka w szpitalu dla dorosłych na różnych oddziałach szpitalnych, w różnych poradniach współpracujących z dietetykiem, w kuchni szpitalnej, dziale żywienia oraz poradni dietetycznej.

Cel kształcenia: pogłębienie umiejętności w samodzielnym wykonywaniu zadań zawodowych dietetyka w zakresie żywienia osób dorosłych w ujęciu indywidualnym i zbiorowym. Wzmocnienie kompetencji społecznych niezbędnych w zawodzie oraz profesjonalizmu i odpowiedzialności za własne działania.

Treści merytoryczne: pogłębienie umiejętności w zakresie: planowania i wdrażania żywienia indywidualnego, zbiorowego oraz leczniczego w przypadku osób dorosłych o zróżnicowanych potrzebach. Utrwalenie wiedzy i umiejętności w zakresie: technologii przygotowywania oraz dobierania produktów i potraw wchodzących w skład diet; oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia dzieci, określania zapotrzebowania na składniki odżywcze, rozpoznawania niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego oraz profilaktyki i leczenia niedożywienia. Rozwinięcie umiejętności stosowania żywienia klinicznego, z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Współpraca w ramach zespołu leczenia żywieniowego w placówce szpitalnej. Podejmowanie działań w zakresie profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób uwarunkowanych żywieniem oraz wspomagania dietetycznego u osób przewlekle chorych. Prowadzenie edukacji żywieniowej/zdrowotnej oraz dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów. Wykonywanie zadań zawodowych z wykorzystaniem Dobrej Praktyki Klinicznej i Dobrej Praktyki Dietetycznej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb pacjentów/klientów.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad żywieniowy; ocenić sytuację zdrowotną pacjenta/klienta, sposób żywienia i stan odżywienia; przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku; udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia; zaplanować żywienie zbiorowe w placówce szpitalnej.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych; skutecznego komunikowania się z pacjentem; brania odpowiedzialności za własne decyzje; współpracy z innymi profesjonalistami, w tym w ramach zespołu leczenia żywieniowego.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

4. Praktyka zawodowa 4 (praktyka w zakresie dietetyki sportowej)

Zasady i forma realizacji: praktyka w klubach sportowych, klubach fitness i innych placówkach sportowych współpracujących z dietetykiem.

Cel kształcenia: pogłębienie umiejętności w samodzielnym wykonywaniu zadań zawodowych dietetyka w zakresie żywienia osób aktywnych fizycznie. Wzmocnienie kompetencji społecznych niezbędnych w zawodzie oraz profesjonalizmu i odpowiedzialności za własne działania.

Treści merytoryczne: Poznanie struktury organizacyjnej klubu sportowego, klubu fitness i innych placówek sportowych, w tym gabinetu dietetyka lub innych pomieszczeń, w których świadczone są usługi z zakresu doradztwa dietetycznego. Zapoznanie się ze specyfiką pracy dietetyka sportowego – poznanie zasad współpracy dietetyka z klientami/zawodnikami i trenerami oraz z dotyczącą ich dokumentacją. Zrozumienie zasad zróżnicowanych zaleceń dietetycznych w zależności od rodzaju uprawianej dyscypliny sportu, stanu wytrenowania i innych czynników. Przeprowadzenie wywiadu żywieniowego, ocena stanu zdrowia, sposobu żywienia i stanu odżywienia, zebranie materiału poprzez rozmowę, obserwację, analizę dokumentacji, wykonanie podstawowych badań, np. pomiarów antropometrycznych, analizy składu ciała. Wspomaganie dietetyka w procesie opracowywania indywidualnych planów żywienia, schematów suplementacji i jadłospisów, wstępne doradztwo dietetyczne, praktyczne udzielanie porad dietetycznych.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady postępowania dietetycznego w przypadku zróżnicowanych potrzeb osób aktywnych fizycznie.

Umiejętności (potrafi): przeprowadzić wywiad żywieniowy; ocenić sytuację zdrowotną klienta, sposób żywienia i stan odżywienia; przygotować plany żywienia, jadłospisy, zalecenia dostosowane do indywidualnego przypadku; udzielać profesjonalnych porad dietetycznych i edukować w zakresie żywienia i stylu życia.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): wykazywania profesjonalnych i etycznych postaw zawodowych; skutecznego komunikowania się z klientem; brania odpowiedzialności za własne decyzje; współpracy z innymi profesjonalistami.

Forma prowadzenia zajęć: praktyka.

V. INNE

1. Ergonomia

Cel kształcenia: zapoznanie z podstawowymi zagadnieniami związanymi z ergonomią rozumianą w sensie interdyscyplinarnym, uświadomienie zagrożeń i problemów (także zdrowotnych) związanych z niewłaściwymi rozwiązaniami ergonomicznymi na stanowiskach pracy zawodowej oraz w życiu pozazawodowym, a także korzyści wynikających z prawidłowych działań w tym zakresie.

Treści merytoryczne: ergonomia – podstawowe pojęcia i definicje. Ergonomia jako nauka interdyscyplinarna. Główne nurty w ergonomii: ergonomia stanowiska pracy (wysiłek fizyczny na stanowisku pracy, wysiłek psychiczny na stanowisku pracy, dostosowanie antropometryczne stanowiska pracy, materialne środowisko pracy), ergonomia produktu – inżynieria ergonomicznej jakości, ergonomia dla osób starszych i niepełnosprawnych. Ergonomia pracy stojącej i siedzącej.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): podstawowe pojęcia związane z ergonomią, ze szczególnym uwzględnieniem ergonomii stanowiska pracy.

Umiejętności (potrafi): dokonać oceny (w zakresie podstawowym) warunków w pracy zawodowej oraz podczas aktywności pozazawodowej ze względu na problemy ergonomiczne i zagrożenia z tym związane.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): reagowania na zagrożenia wynikające z wadliwych rozwiązań i nieprawidłowości w zakresie jakości ergonomicznej.

Forma prowadzenia zajęć: wykład.

2. Ochrona własności intelektualnej

Cel kształcenia: zapoznanie z elementarnymi zasadami, pojęciami oraz procedurami prawa ochrony intelektualnej.

Treści merytoryczne: pojęcie własności intelektualnej. Przedmiot prawa własności intelektualnej. Podmioty prawa własności intelektualnej. Treść prawa własności intelektualnej - prawa autorskie i pokrewne. Ograniczenia praw autorskich. Licencje ustawowe i umowne. Dozwolony użytek osobisty i publiczny utworów. Naruszenia praw autorskich (plagiat i piractwo intelektualne).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): ustawowy aparat pojęciowy związany z ochroną prawną własności intelektualnej; pola eksploatacji utworów i tryby ich użytku.

Umiejętności (potrafi): umiejętność identyfikacji oraz implementacji dozwolonych pól eksploatacji utworów w toku analizy krytycznej oraz działalności naukowej w środowisku akademickim.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): świadomego korzystania z ustawowych pól eksploatacji utworów w środowisku akademickim oraz życiu prywatnym.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady.

3. Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy

Cel kształcenia: zapoznanie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy/nauki, zasadami postępowania w razie wypadku i sytuacjach zagrożenia zdrowia lub życia, najczęstszymi okolicznościami i przyczynami wypadków studentów, zasadami udzielania pierwszej pomocy oraz zagrożeniami jakie mogą wystąpić w miejscu odbywania nauki i praktyk.

Treści merytoryczne: regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy (Konstytucja RP, Kodeks Pracy, rozporządzenie ministra właściwego ds. szkolnictwa wyższego w sprawie sposobu zapewnienia w uczelni bezpiecznych i higienicznych warunków pracy i kształcenia). Identyfikacja, analiza i ocena zagrożeń dla życia i zdrowia, czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe. Analiza okoliczności i najczęstsze przyczyny wypadków. Ogólne zasady postępowania w razie wypadku podczas nauki i w sytuacjach zagrożenia zdrowia lub życia (postępowanie podczas pożaru). Zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku. Apteczka pierwszej pomocy oraz podręczny sprzęt gaśniczy. Zapobieganie zatruciu tlenkiem węgla/czadem. Postępowanie na Uczelni w czasie pandemii.

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): ogólne zasady postępowania w razie wypadku i w sytuacjach zagrożenia zdrowia lub życia podczas nauki, okoliczności i najczęstsze przyczyny powstawania wypadków studentów, zasady udzielania pierwszej pomocy w razie wypadku, a także rozumie potrzebę okresowego odświeżania tej wiedzy.

Umiejętności (potrafi): postępować z materiałami niebezpiecznymi i szkodliwymi dla zdrowia, stosować środki ochrony indywidualnej, udzielać pierwszej pomocy przedmedycznej, wykorzystywać podręczny sprzęt gaśniczy.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): zachowania się w sposób profesjonalny w postępowaniu z materiałami niebezpiecznymi i szkodliwymi dla zdrowia, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy/nauki, podejmowania czynności ratunkowych w sytuacjach zagrożenia zdrowia lub życia swojego, a także innych osób.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady.

4. Etykieta

Cel kształcenia: zapoznanie ze szczegółowymi zagadnieniami dotyczącymi zasad savoir-vivre'u.

Treści merytoryczne: kluczowe zagadnienia dotyczące zasad savoir-vivre'u w życiu codziennym (zwroty grzecznościowe, powitania, rozmowa przez telefon, zasady etykiety oraz precedencji w miejscach publicznych); etykieta uniwersytecka (precedencja, tytułowanie, zasady korespondencji); etykieta biznesowa (dostosowanie ubioru do okoliczności, zasady przedstawiania, przygotowanie się do rozmowy kwalifikacyjnej).

Efekty uczenia się:

Wiedza (zna i rozumie): zasady rządzące interpersonalnymi relacjami w życiu prywatnym oraz w relacjach zawodowych.

Umiejętności (potrafi): stosować zasady etykiety i kurtuazji w życiu społecznym i zawodowym.

Kompetencje społeczne (jest gotów do): uznania znaczenia zasad etykiety w relacjach interpersonalnych.

Forma prowadzenia zajęć: wykłady.

**PLAN STUDIÓW
KIERUNKU DIETETYKA**

Obowiązuje od cyklu: 2022 Z

Poziom studiów: studia drugiego stopnia

Profil kształcenia: praktyczny

Forma studiów: stacjonarne

Liczba semestrów: 4

Dziedzina/y nauki/dyscyplina/y naukowa/e lub artystyczna/e: nauki medyczne i nauki o zdrowiu/ nauki medyczne, nauki o zdrowiu

Rok studiów: 1, semestr: 1

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Pedagogika zdrowia	I	2	1,3	zal. oc.	O	30	10	20	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			2	1,3	x	x	30	10	20	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	1,3	x	x	20	0	20	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
1	Immunologia	I	2	1,3	zal. oc.	O	30	10	20	2	0	0

2	Prawo w praktyce dietetycznej	I	1,5	0,8	zal. oc.	O	20	10	10	2	0	0
3	Zdrowie publiczne	I	2	1,3	zal. oc.	O	30	10	20	2	0	0
4	Badania naukowe w dietetyce	I	2	1,3	zal. oc.	O	30	3	27	2	0	0
5	Statystyka medyczna	I	1,5	1,1	zal. oc.	O	20	5	15	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			9	5,8	x	x	130	38	92	10	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	5,8	x	x	92	0	92	10	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Fizjologia żywienia człowieka	I	3,5	2,6	egz.	O	40	10	30	4	0	0
2	Nowoczesne technologie potraw dietetycznych	I	2	1,6	zal. oc.	O	30	5	25	2	0	0
3	Marketing i zarządzanie w dietetyce	I	2	1,3	zal. oc.	O	30	10	20	2	0	0
4	Przedmiot do wyboru 1	I	3	1,9	zal. oc.	F	40	15	25	3	0	0
5	Przedmiot do wyboru 2	I	3	1,9	zal. oc.	F	40	15	25	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			13,5	9,3	x	x	180	55	125	14	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	9,3	x	x	125	0	125	14	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			6	3,8	x	x	80	30	50	6	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
V – PRAKTYKA												
1	Praktyka zawodowa 1	I	5	5	zal. oc.	F	0	0	0	0	120	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			5	5	x	x	0	0	0	0	120	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	5	x	x	0	0	0	0	120	0

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	5	5	x	x	0	0	0	0	120	0
VI – INNE										
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 1	29,5	21,4	x	x	340	103	237	26	120	0

Rok studiów: 1, semestr: 2

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
1	Język obcy kierunkowy	II	2	2	zal. oc.	F	30	0	30	2	0	0
2	Technologie informacyjne w ochronie zdrowia	II	2	1,1	zal. oc.	O	30	5	25	1	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			4	3,1	x	x	60	5	55	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	3,1	x	x	55	0	55	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			2	2	x	x	30	0	30	2	0	0

II - PODSTAWOWYCH												
1	Psychodietetyka z elementami klinicznymi	II	1,5	0,8	zal. oc.	O	20	10	10	2	0	0
2	Patofizjologia kliniczna	II	4	2,7	egz.	O	40	14	26	2	0	0
3	Mikrobiota człowieka	II	1,5	1,1	zal. oc.	O	20	5	15	2	0	0
4	Przedsiębiorczość	II	2	1,3	zal. oc.	O	30	10	20	2	0	0
5	Demografia i epidemiologia żywnościowa	II	2	1,3	zal. oc.	O	30	10	20	2	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			11	7,2	x	x	140	49	91	10	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	7,2	x	x	91	0	91	10	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Nutrigenomika i nutrigenetyka	II	1,5	1,1	zal. oc.	O	20	5	15	1	0	0
2	Catering dietetyczny	II	2	1,3	zal. oc.	O	30	10	20	2	0	0
3	Przedmiot do wyboru 3	II	3	1,9	zal. oc.	F	40	15	25	3	0	0
4	Przedmiot do wyboru 4	II	3	1,9	zal. oc.	F	40	15	25	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			9,5	6,2	x	x	130	45	85	9	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	6,2	x	x	85	0	85	9	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			6	3,8	x	x	80	30	50	6	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
V – PRAKTYKA												
1	Praktyka zawodowa 2	II	5	5	zal. oc.	F	0	0	0	0	120	0

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			5	5	x	x	0	0	0	0	120	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	5	x	x	0	0	0	0	120	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			5	5	x	x	0	0	0	0	120	0
VI – INNE												
1	Ergonomia	II	0,25	0	zal.	O	2	2	0	0	0	0
2	Ochrona własności intelektualnej	II	0,25	0	zal.	O	2	2	0	0	0	0
3	Szkolenie w zakresie bezpieczeństwa i higiena pracy	II	0,5	0	zal.	O	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			1	0	x	x	8	8	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz.dyd. w semestrze 2			30,5	21,5	x	x	338	107	231	22	120	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na I roku studiów			60	42,9	x	x	678	210	468	48	240	0

Rok studiów: 2, semestr: 3

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego i przygotowanie pracy dyplomowej I	III	5	5	zal.	O	0	0	0	2	0	10
2	Żywienie kliniczne	III	5	2,5	egz.	O	60	30	30	4	0	0
3	Dietetyka osób starszych	III	2,5	1,7	egz.	O	30	10	20	4	0	0
4	Dietetyka sportowa	III	4	2,4	egz.	O	50	20	30	4	0	0
5	Dietetyka w stanach fizjologicznych	III	2	1,3	zal. oc.	O	30	10	20	2	0	0
6	Dietoterapia w chorobach układu dokrewnego	III	1	0,7	zal. oc.	O	15	5	10	1	0	0

7	Przedmiot do wyboru 5	III	3	1,9	zal. oc.	F	40	15	25	3	0	0
8	Przedmiot do wyboru 6	III	3	1,9	zal. oc.	F	40	15	25	3	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			25,5	17,4	x	x	265	105	160	23	0	10
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	17,4	x	x	160	0	160	23	0	10
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			6	3,8	x	x	80	30	50	6	0	0
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
V – PRAKTYKA												
1	Praktyka zawodowa 3	III	5	5	zal. oc.	F	0	0	0	0	120	0
2	Praktyka zawodowa 4	III	5	5	zal. oc.	F	0	0	0	0	120	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			10	10	x	x	0	0	0	0	240	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	10	x	x	0	0	0	0	240	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			10	10	x	x	0	0	0	0	240	0
VI – INNE												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w semestrze 3			35,5	27,4	x	x	265	105	160	23	240	10

Rok studiów: 2, semestr: 4

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Forma zaliczenia	Status przedmiotu: obligatoryjny lub fakultatywny	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
							ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Grupa treści												
I - WYMAGANIA OGÓLNE												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
II - PODSTAWOWYCH												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH												
1	Seminarium dyplomowe	IV	2	2	zal. oc.	F	20	0	20	2	0	0
2	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego i przygotowanie pracy dyplomowej II	IV	15	0	zal.	O	0	0	0	2	0	10
3	Planowanie diet i interwencji dietetycznych	IV	5	4,5	egz.	O	50	5	45	4	0	0
4	Wspomaganie dietetyczne w chorobach autoimmunologicznych	IV	2	1,3	egz.	O	30	5	25	2	0	0

Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	24	7,8	x	x	100	10	90	10	0	10		
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	7,8	x	x	90	0	90	10	0	10		
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	2	2	x	x	20	0	20	2	0	0		
IV - ZWIĄZANYCH Z ZAKRESEM KSZTAŁCENIA												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0		
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	0	x	x	0	0	0	0	0	0		
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0		
V – PRAKTYKA												
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0		
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)	x	0	x	x	0	0	0	0	0	0		
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)	0	0	x	x	0	0	0	0	0	0		
VI – INNE												
1	Etykieta	IV	0,5	0	zal.	O	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)			0,5	0	x	x	4	4	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)			x	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)			0	0	x	x	0	0	0	0	0	0
Liczba punktów ECTS/godz.dyd. w semestrze 4			24,5	7,8	x	x	104	14	90	10	0	10
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. na II roku studiów			60	35,2	x	x	369	119	250	33	240	20

Tabela podsumowująca plan

Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Liczba punktów ECTS	Punkty ECTS za zajęcia praktyczne	Liczba godzin realizowanych z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego lub innej osoby prowadzącej zajęcia				Praktyka	Praca dyplomowa
				ogółem zajęcia dydaktyczne	wykład	ćwiczenia	inne		
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. w planie studiów		120	78,1	1047	329	718	81	480	20
Grupa treści									
I - WYMAGANIA OGÓLNE									
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		6	4,4	90	15	75	5	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	4,4	75	0	75	5	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		2	2	30	0	30	2	0	0
II - PODSTAWOWYCH									
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		20	13	270	87	183	20	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	13	183	0	183	20	0	0
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		0	0	0	0	0	0	0	0
III - KIERUNKOWYCH									
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (ogółem)		72,5	40,7	675	215	460	56	0	20
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (zajęcia praktyczne)		x	40,7	460	0	460	56	0	20
Liczba punktów ECTS/godz. dyd. (przedmioty fakultatywne)		20	13,4	260	90	170	20	0	0

I	Punkty ECTS sumaryczne wskaźniki ilościowe, w tym zajęcia:	Punkty ECTS	
		Liczba	%
Ogółem - plan studiów		120	100
1	wymagające bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego lub innych osób prowadzących zajęcia	100	83,33
2	z zakresu nauk podstawowych	20	16,67
3	o charakterze praktycznym (laboratoryjne, projektowe, warsztatowe)	78,1	65,08
4	ogólnouczelniane lub realizowane na innym kierunku	3,5	2,92
5	zajęcia do wyboru - co najmniej 30% punktów ECTS	42	35,00
6	wymiar praktyk	20	16,67
7	zajęcia z wychowania fizycznego	---	---
8	zajęcia z języka obcego	2	1,67
9	przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	9	7,50
10	zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (dotyczy profilu praktycznego)	78,1	65,08
11	zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie/ach, do których przyporządkowano kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	---	---

II	Procentowy udział pkt ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych w łącznej liczbie punktów ECTS	%
1	Nauki medyczne	40
2	Nauki o zdrowiu	60

Przedmiot do wyboru 1		
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr
1	Suplementy diety	I
2	Zaawansowana diagnostyka laboratoryjna	I
3	Preparaty naturalne w dietetyce	I
4	Żywnienie alternatywne	I

Przedmiot do wyboru 2		
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr
1	Suplementy diety	I
2	Zaawansowana diagnostyka laboratoryjna	I
3	Preparaty naturalne w dietetyce	I
4	Żywnienie alternatywne	I

Przedmiot do wyboru 3		
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr
1	Kuchnie świata	II
2	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny nad żywnością i żywieniem	II
3	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	II
4	Dietetyka wielokulturowa	II

Przedmiot do wyboru 4		
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr
1	Kuchnie świata	II
2	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny nad żywnością i żywieniem	II
3	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	II
4	Dietetyka wielokulturowa	II

Przedmiot do wyboru 5		
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr
1	Postępowanie dietetyczne u dzieci przewlekle chorych	III
2	Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer	III
3	Endokrynologia w zaburzeniach odżywiania	III
4	Nutrition of physically active individuals with metabolic diseases	III

Przedmiot do wyboru 6		
Lp.	Nazwa przedmiotu/grupy zajęć	Semestr
1	Postępowanie dietetyczne u dzieci przewlekle chorych	III
2	Food, nutrition, physical activity and the prevention of cancer	III
3	Endokrynologia w zaburzeniach odżywiania	III
4	Nutrition of physically active individuals with metabolic diseases	III