

PROGRAM STUDIÓW

Program obowiązuje od roku akademickiego: 2023/2024

1. **KIERUNEK STUDIÓW: DIETETYKA**
2. **KOD ISCED: 0915 - Terapia i rehabilitacja**
3. **FORMA/FORMY STUDIÓW: STACJONARNA/NIESTACJONARNA**
4. **LICZBA SEMESTRÓW: 4**
5. **TUTUŁ ZAWODOWY NADAWANY ABSOLWENTOM: MAGISTER**
6. **PROFIL KSZTAŁCENIA: PRAKTYCZNY**
7. **DZIEDZINA NAUKI/SZTUKI: NAUKI MEDYCZNE I NAUKI O ZDROWIU**
8. **DYSCYPLINA NAUKOWA/ARTYSTYCZNA: NAUKI O ZDROWIU 96 ECTS (co stanowi 80% ECTS), NAUKI MEDYCZNE 24 ECTS (co stanowi 20% ECTS)**
9. **Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 120 ECTS**
 - 1) liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: **72 ECTS - studia stacjonarne, 57 ECTS - studia niestacjonarne**
 - 2) liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% ogólnej liczby punktów ECTS): **72 ECTS**
 - 3) liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje realizując zajęcia podlegające wyborowi (co najmniej 30% ogólnej liczby punktów ECTS): **38 ECTS (przedmioty wsparcia w procesie uczenia się/przedmioty w zakresie dietetyki klinicznej/przedmioty w zakresie dietetyki sportowej)**
 - 4) liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 ECTS - w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne: **5 ECTS**
10. **Łączna liczba godzin zajęć: 3 105 - w tym liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: 1 850 - studia stacjonarne, 1 470 - studia niestacjonarne.**
11. **Koncepcja i cele kształcenia (w tym opis sylwetki absolwenta):**

Dietetyka jest intensywnie rozwijającą się dziedziną nauki, która zajmuje się żywieniem zarówno zdrowego jak i chorego człowieka. Opiera się przede wszystkim na wiedzy medycznej, biochemicznej i technologicznej. Wykorzystuje informacje z bardzo wielu obszarów nauki, przemysłu i usług. Zasadniczym celem oferty kształcenia na studiach drugiego stopnia na kierunku DIETETYKA jest wszechstronne przygotowanie studentów do wykorzystania zasad żywienia człowieka w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych poprzez dostarczenie studentom pogłębionej wiedzy, umiejętności praktycznych w zakresie planowania i wprowadzania leczenia żywieniowego w różnych jednostkach chorobowych, organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów, oraz stosownych kompetencji społecznych niezbędnych w pracy dietetyka. Ze względu na dynamiczny postęp w żywieniu różnych grup ludności w toku kształcenia studentów uwzględnia się również kształtowanie umiejętności prowadzenia badań naukowych (z uwzględnieniem Dobrej Praktyki Klinicznej i zasad Medycyny Opartej na Faktach-EBM). Profil studiów dla kierunku należy określić jako praktyczny, ponieważ znaczną część zajęć stanowi nabywanie umiejętności podczas kształcenia praktycznego w zakładach opieki zdrowotnej i zakładach żywienia zbiorowego, stanowiących zasadnicze miejsca pracy dietetyka. Zajęcia o charakterze praktycznym realizowane będą przez osoby posiadające specjalistyczną wiedzę i doświadczenie zawodowe.

CELE KSZTAŁCENIA:

- przekazanie studentom pogłębionej wiedzy z zakresu nauk medycznych, nauk o zdrowiu, nauk o kulturze fizycznej ze szczególnym uwzględnieniem wiedzy dotyczącej żywienia i dietetyki opartej na podstawach naukowych, niezbędnej do świadomego wykonywania zawodu oraz współpracy z innymi specjalistami współtworzącymi zespoły terapeutyczne;
- kształtowanie umiejętności samodzielnego planowania i wykonywania wysokiej jakości usług dietetycznych oraz poradnictwa żywieniowego w oparciu o właściwe rozpoznanie potrzeb jednostki i grupy;
- kształtowanie umiejętności organizowania i nadzorowania wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli,
- kształtowanie umiejętności przygotowujących studentów do funkcjonowania we współczesnym rynku usług medycznych, ze szczególnym uwzględnieniem usług dietetycznych;
- kształtowanie umiejętności przygotowujących studentów do pełnienia roli edukatora w zakresie zasad prawidłowego żywienia i stylu życia sprzyjającego zdrowiu fizycznemu i psychicznemu;
- wykształcenie kompetencji przygotowujących do prowadzenia badań naukowych celem podniesienia kompetencji zawodowych;
- kształtowanie kompetencji w zakresie relacji interpersonalnych;
- kształtowanie postaw cechujących się odpowiedzialnością i przestrzeganiem standardów etycznych oraz prawnych;
- kształtowanie kompetencji przygotowujących do ustawicznego podnoszenia kwalifikacji zawodowych;
- przygotowanie studentów do podjęcia w przyszłości studiów podyplomowych pozwalających podnosić posiadane kwalifikacje zawodowe zgodnie z zasadą ustawicznego uczenia się.

SYLWETKA ABSOLWENTA

Absolwent studiów drugiego stopnia na kierunku Dietetyka uzyskuje pogłębioną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki i dietoterapii. W czasie studiów uzyska wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne niezbędne m.in. do:

- planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności (osób zdrowych i osób chorych) opartego na podstawach naukowych;
- przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli;
- oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia;
- zapobiegania chorobom i dietoterapia;
- doradztwa dietetycznego i suplementacji dla sportowców i klubów sportowych opartych na podstawach naukowych i zgodnych ze stanem aktualnej wiedzy;
- oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia;
- kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami systemu HACCP;
- oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób;
- organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku, płci i stanu zdrowia pacjentów;
- prowadzenia edukacji żywieniowej;
- pracy jako specjalista w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego;
- pracy w działach higieny żywności i żywienia zbiorowego, stacjach sanitarno-epidemiologicznych;

- pracy związanej z produkcją żywności;
- nawiązywania właściwego kontaktu z potencjalnymi klientami;
- podnoszenia swoich kwalifikacji i doskonalenia zawodowego na rynku krajowym i międzynarodowym;
- kierowania zespołem i współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej;
- zarządzania placówkami prowadzącymi poradnictwo dietetyczne.

12. EFEKTY UCZENIA SIĘ:

DI - Dietetyka (przed podkreśleniem): nazwa kierunku

2 - studia drugiego stopnia

P - profil praktyczny

W - kategoria „WIEDZA”

U - kategoria „UMIEJĘTNOŚCI”

K - kategoria „KOMPETENCJE SPOŁECZNE”

Symbole efektów uczenia się na kierunku	Po ukończeniu studiów drugiego stopnia na kierunku DIETETYKA absolwent:	Odniesienia kierunkowych efektów uczenia do:	
		uniwersalnych charakterystyk dla danego poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji (ustawa o ZSK)	charakterystyk drugiego stopnia dla danego poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji (rozporządzenie MNiSW)
w zakresie WIEDZY			
DI2P_W01	W pogłębionym stopniu zna i rozumie miejsce i znaczenie dietetyki w systemie nauki, jej złożone relacje i zależności z innymi naukami.	P7U_W	P7S_WG

DI2P_W02	Posiada pogłębioną wiedzę z zakresu dietetyki i innych nauk konieczną do wykonywania zawodu.	P7U_W	P7S_WG P7S_WK
DI2P_W03	Ma szczegółową wiedzę z zakresu najnowszych metod i technik prowadzenia badań (w tym metod statystycznych), pozwalającą na określanie problemów badawczych, z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć nauki. Rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia demografii i epidemiologii żywieniowej.	P7U_W	P7S_WG P7S_WK
DI2P_W04	W pogłębionym stopniu zna i rozumie procesy fizjologiczne i patofizjologiczne zachodzące w organizmie człowieka. Zna podstawy teoretyczne i praktyczne diagnostyki laboratoryjnej oceniające stan zdrowia pacjenta.	P7U_W	P7S_WG
DI2P_W05	W pogłębionym stopniu zna i rozumie zachowania człowieka oraz metody udzielania wsparcia psychologicznego w ramach pomocy dietetycznej.	P7U_W	P7S_WG
DI2P_W06	W pogłębionym stopniu zna zasady postępowania dietetycznego z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu zdrowia.	P7U_W	P7S_WG
DI2P_W07	W pogłębionym stopniu zna obowiązujące zalecenia żywieniowe i wie jak je wykorzystać do opracowania jadłospisów oraz zasad profilaktyki żywieniowej.	P7U_W	P7S_WG
DI2P_W08	W pogłębionym stopniu zna i rozumie zagadnienia dotyczące żywności, jej produkcji i wykorzystywania w różnych dietach.	P7U_W	P7S_WG
DI2P_W09	Zna i rozumie uwarunkowania zdrowia człowieka, zagrożenia wynikające ze stylu życia i środowiska, w którym funkcjonuje oraz skuteczne metody interwencji.	P7U_W	P7S_WG P7S_WK
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI			
DI2P_U01	Samodzielnie i w zespole przygotowuje prace badawcze z zakresu żywienia człowieka oparte na zasadach etyki i dobrej praktyki naukowej. Potrafi korzystać z naukowych baz danych i zaprezentować uzyskane wyniki.	P7U_U	P7S_UW P7S_UK P7S_UO
DI2P_U02	Potrafi poprawnie oceniać sposób żywienia i stan odżywienia oraz interpretować wyniki badań biochemicznych.	P7U_U	P7S_UW P7S_UO
DI2P_U03	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową i zaplanować żywienie w odniesieniu do wieku, aktywności fizycznej i stanu zdrowia pacjenta stosując odpowiednie metody dydaktyczne.	P7U_U	P7S_UW P7S_UO
DI2P_U04	Potrafi zaprojektować różnorodne metody i formy profilaktyki	P7U_U	P7S_UW

	chorób dietozależnych. Promuje zdrowy styl życia oraz potrafi zadbać o zdrowie własne i innych.		P7S_UO P7S_UK
DI2P_U05	Potrafi zaplanować i modyfikować wybrane formy aktywności fizycznej jako metody uzupełniającej dietoterapię.	P7U_U	P7S_UW P7S_UK P7S_UO
DI2P_U06	Potrafi dokonać oceny: jakości żywności, warunków jej przechowywania, procesu produkcji potraw oraz omówić znaczenie składników dodatkowych w żywności.	P7U_U	P7S_UW
DI2P_U07	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji diet oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw i/posiłków dietetycznych.	P7U_U	P7S_UW
DI2P_U08	Prawidłowo prowadzi dokumentację obowiązującą w zawodzie dietetyka oraz wynikającą z prowadzenia działalności gospodarczej zgodnie ze współczesną wiedzą w tym zakresie.	P7U_U	P7S_UW P7S_UU
DI2P_U09	Potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi w zawodzie dietetyka.	P7U_U	P7S_UW
DI2P_U10	Interpretuje działania w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej prowadzonej przez państwo na rzecz zdrowia publicznego.	P7U_U	P7S_UW
DI2P_U11	Potrafi komunikować się z otoczeniem w języku obcym na poziomie biegłości B2+ z uwzględnieniem tematyki zawodowej.	P7U_U	P7S_UK
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH			
DI2P_K01	Jest gotów do myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy oraz przestrzegania obowiązujących zasad, w tym bezpieczeństwa, higieny i ergonomii pracy w odniesieniu do siebie samego, członków grupy i odbiorców usług.	P7U_K	P7S_KO P7S_KO
DI2P_K02	Ma potrzebę stałego doskonalenia zawodowego w celu podnoszenia kompetencji zawodowych.	P7U_K	P7S_KK
DI2P_K03	Poprzez swoją postawę i podejmowane działania społeczne promuje zdrowie i aktywność fizyczną. Inspiruje inne osoby do naśladowania.	P7U_K	P7S_KO P7S_KR
DI2P_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej podczas pracy w zespole specjalistycznym oraz w pracy z pacjentem. Okazuje szacunek wobec innych osób.	P7U_K	P7S_KR P7S_KK

13. **ZAJĘCIA WRAZ Z PRZYPISANYMI DONICHPUNKTAMI ECTS, EFEKTAMI UCZENIA SIĘ I TREŚCIAMI PROGRAMOWYMI:**

Przedmioty		Minimalna liczba punktów ECTS	Treści programowe	Odniesienie do efektów uczenia się na kierunku
PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO:				
1.	Język obcy	3	Treści programowe: - słownictwo specjalistyczne właściwe dla studiowanego kierunku studiów - język funkcyjny: - dyskusje - interpretacje danych statystycznych, wykresów-prezentacje, np.: artykułów, wyników badań - streszczenia publikacji, pracy dyplomowej, artykułów specjalistycznych lub inne prace pisemne właściwe dla studiowanego kierunku studiów - elementy tłumaczenia Treści gramatyczne: - powtórzenie i ugruntowanie najważniejszych zagadnień gramatycznych (praktycznie i specjalistycznie uwarunkowanych) Funkcje językowe: Pozwalające studentom na porozumiewanie się w języku obcym, wyrażanie opinii, argumentowanie, wykonywanie streszczeń publikacji specjalistycznych właściwych dla studiowanego kierunku, dokonywanie prezentacji.	DI2P_W02 DI2P_U11 DI2P_K01
2	Przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych			
2a	Psychologia kliniczna i zaburzenia odżywiania	2	Przedmiot badań psychologii klinicznej współczesne kierunki i podejścia w badaniach psychologii klinicznej. Kryteria zdrowia psychicznego ,modele zaburzeń psychicznych. Wybrane zaburzenia psychiczne w tym zaburzenia lękowe ,nastroju, kryzys psychologiczny. Zaburzenia odżywiania w świetle obowiązujących klasyfikacji diagnostycznych. Mechanizm i patogeneza zaburzeń odżywiania wybranych podejściach psychologicznych. Psychoterapia i pomoc psychologiczna w zaburzeniach odżywiania i dietetyce.	DI2P_W05 DI2P_W09 DI2P_U04 DI2P_K03
2b	Dydaktyka	2	Przedmiot i zadania dydaktyki jako nauki. Podstawowe pojęcia dydaktyczne. Uczenie się przez całe życie. Motywacja w procesie kształcenia. Kompetencje kluczowe. Przemiany systemów dydaktycznych. Edukacja alternatywna. Rola wartości w edukacji. Cele i treści kształcenia. Taksonomia celów. Dynamiczne ujęcie treści kształcenia. Proces kształcenia. Indywidualizacja aktywności edukacyjnej. Systemy sensoryczne. Zasady nauczania i ich rola w procesie	DI2P_W02 DI2P_U03 DI2P_K02

			kształcenia. Metody i formy organizacyjne nauczania. Samokształcenie. Wykorzystywanie środków dydaktycznych.	
2c	Pedagogika	1	Przedmiot i zadania pedagogiki jako nauki. Podstawowe środowiska wychowawcze. Rodzina, środowisko lokalne, szkoła, organizacje i stowarzyszenia, zakłady pracy – analiza przestrzeni wychowawczych. Przestrzeń życia dziecka. Przestrzeń życia osób starszych. Metody i techniki oddziaływań wychowawczych. Edukacja dla zrównoważonego rozwoju.	DI2P_W02 DI2P_W09 DI2P_U03 DI2P_K02
3.	Przedmiot do wyboru w zakresie wsparcia w procesie uczenia się	1	Coaching Higiena psychiczna Relaksacja	DI2P_W05 DI2P_U04 DI2P_K02
PRZEDMIOTY PODSTAWOWE/KIERUNKOWE:				
1.	Patofizjologia	3	Choroby serca i naczyń krwionośnych. Patofizjologia układu krwiotwórczego i immunopatologia. Patofizjologia wybranych chorób ośrodkowego i obwodowego układu nerwowego. Patofizjologia chorób układu oddechowego. Patofizjologia chorób przewodu pokarmowego. Patofizjologia układu endokrynnego. Patofizjologia metabolizmu węglowodanów białek i lipidów. Zaburzenia odżywiania. Zaburzenia termoregulacji. Patofizjologia układu moczowo-płciowego. Etiopatogeneza nowotworów.	DI2P_W01 DI2P_W02 DI2P_W04 DI2P_W09 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_K03
2.	Antropologia	1	Antropologia jako nauka – definicje i podział antropologii. Pochodzenie człowieka: miejsce człowieka w świecie zwierząt, antropogeneza, ewolucja kulturowa/czynniki hominizacji, żywienie w ewolucji człowieka. Zróżnicowanie wewnątrzgatunkowe człowieka: dymorfizm płciowy, zróżnicowanie rasowe, zróżnicowanie serologiczne, typologia budowy ciała, symetria i asymetria, lateralizacja, rytmy biologiczne. Rozwój ontogenetyczny człowieka: etapy rozwoju, potrzeby żywieniowe w różnych okresach rozwoju ontogenetycznego, ocena wieku rozwojowego. Czynniki rozwoju osobniczego (determinanty i modyfikatory rozwoju). Tendencja przemian międzypokoleniowych.	DI2P_W01 DI2P_W04 DI2P_U03 DI2P_K02 DI2P_K03
3.	Genomika żywieniowa	2	Genom człowieka. Budowa kwasów nukleinowych (RNA, DNA), mitochondrialne DNA. Ekspresja genu (transkrypcja, modyfikacje potranskrypcyjne, translacja, modyfikacje potranslacyjne, synteza białka, degradacja białek). Cykl komórkowy i jego regulacja. Mutogeneza, czynniki mutagenne. Zastosowanie nowych kierunków badań w naukach o żywieniu: epigenetyka, genomika, transkryptomika, proteomika, metabolomika, nutrigenomika i nutrigenetyka. Genetyczne przyczyny otyłości. Otyłość uwarunkowana jednogеноwo, wielogenowo oraz otyłość będąca elementem zespołu. Choroby wieloczynnikowe (cukrzyca, nadciśnienie, miażdżyca, otyłość, nowotwory, choroby autoimmunologiczne, autyzm, celiakia,	DI2P_W02 DI2P_W08 DI2P_U02 DI2P_K02

			osteoporoza). Genetyczne podstawy modeli żywieniowych. Składniki bioaktywne wykorzystywane w produkcji żywności funkcjonalnej (probiotyki, prebiotyki, przeciwutleniacze, witaminy i minerały, błonnik pokarmowy).	
4.	Zastosowanie biostatystyki w dietetyce	1	Zastosowanie programu Excel do obliczania podstawowych parametrów dietetycznych. Wykorzystanie programu Exceli ogólnodostępnych baz składu i wartości energetycznej produktów do konstruowania indywidualnych diet. Weryfikacja hipotez statystycznych w programie Statistica na przykładach interwencji dietetycznych. Wyznaczanie błędów pomiarowych procedury pomiarowej/diagnostycznej oraz szacowanie niepewności pomiaru.	DI2P_W03 DI2P_U09 DI2P_K02
5.	Badania naukowe w dietetyce	2	Obszary badań naukowych w dietetyce. Etyka w badaniach naukowych oraz publikowaniu artykułów. Prawo autorskie i ochrona własności intelektualnej. Typy prac naukowych i ich struktura. Koncepcja badań naukowych w dietetyce (cele, problemy badawcze, hipotezy). Dobór materiału do badań. Metody, techniki i narzędzia badawcze wykorzystywane w badaniach naukowych z zakresu dietetyki. Funkcje statystyki w badaniach. Hierarchia badań naukowych i analiza ich przykładów. Krytyczna ocena piśmiennictwa i badań naukowych. Praktyka dietetyka oparta na dowodach naukowych.	DI2P_W01 DI2P_W03 DI2P_U01 DI2P_U04 DI2P_K01 DI2P_K04
6.	Zdrowie publiczne	2	Zdrowie jako dobro publiczne i prywatne – miejsce zdrowia w systemie wartości. Kryteria i ocena zdrowia – czynniki determinujące zdrowie człowieka, działania profilaktyczne. Problemy demograficzne ludności. Długowieczność Polaków i ludności świata. Organizacja opieki zdrowotnej w Polsce i wybranych krajach na świecie. Nierówności zdrowotne Polaków na tle wybranych krajów europejskich.	DI2P_W09 DI2P_U04 DI2P_U10 DI2P_K03
7.	Immunologia	3	Komórki immunokompetentne i ich funkcje. Receptory TCR. Budowa i funkcja przeciwciał. Przeciwciała monoklonalne. Markery różnicowania oraz receptory powierzchniowe. Główny układ zgodności tkankowej. Mechanizmy naturalnej cytotoksyczności (mechanizmy działania limfocytów Tc i komórek NK). Droga antygenu w układzie immunologicznym. Pamięć immunologiczna. Odporność przeciwwzakaźna i szczepionki. Nadwrażliwość i alergia. Immunologia nowotworów. Układ odpornościowy skóry. Układ odpornościowy związany z błonami śluzowymi. Immunohematologia.	DI2P_W03 DI2P_W04 DI2P_U01 DI2P_U10 DI2P_U11 DI2P_K02 DI2P_K04
8.	Dietetyka kliniczna	4	Żywienie dietetyczne człowieka chorego jako integralna część procesu jego leczenia. Żywienie w chorobach z wydolnością i niewydolnością układu krążenia. Zasady żywienia w nadciśnieniu tętniczym. Zalecenia dietetyczne w dyslipidemiach. Żywienie w hepatologii. Żywienie w chorobach neurologicznych. Żywienie dietetyczne w wybranych chorobach układu moczowego. Zarys patofizjologii chorób oczu ze szczególnym uwzględnieniem czynników dietetycznych. Epidemiologia, przyczyny,	DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_U02 DI2P_U04 DI2P_U07 DI2P_U09

			zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w profilaktyce i leczeniu zaćmy. Epidemiologia, patofizjologia, przyczyny, zalecenia szczegółowe dotyczące żywienia w profilaktyce i leczeniu jaskry.	DI2P_K03
9.	Ekonomiczne i zdrowotne aspekty produkcji żywności	2	Definicja polityki rolnej, żywnościowej, zdrowotnej, cele strategiczne i operatywne polityki żywnościowej. System gospodarki żywnościowej. Charakterystyka sektora rolno-spożywczego. Prawo żywnościowe w ochronie zdrowia. Klasyfikacja, charakterystyka i ocena różnych form handlu produktami żywnościowymi. Jakość żywności, zagrożenia zdrowotne. Bezpieczeństwo żywnościowe. Polityka żywnościowa UE, założenia WPR, FAO. Rozporządzenia UE w sprawie: m.in. GMO, nowych składników żywności, bezpieczeństwa i higieny żywności, środków weterynaryjnych, opakowań, wczesnego ostrzegania. Światowa produkcja żywności. Samowystarczalność żywnościowa. Wielkość i przyczyny głodu jawnego i ukrytego. Urzędowa kontrola jakości żywności. Import – eksport żywności, procesy globalizacji. Rola organizacji międzynarodowych w zwalczaniu głodu.	DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U06 DI2P_U07 DI2P_K01 DI2P_K02 DI2P_K04
10.	Chemia żywności	4	Zakres chemii żywności. Skład chemiczny i podział podstawowych produktów żywnościowych. Woda jako składnik żywności. Budowa, właściwości i rodzaje wody w żywności. Aktywność wody i jej wpływ na reakcje zachodzące w żywności. Cukry – budowa, występowanie i właściwości mono-, di- i polisacharydów w żywności. Lipidy – budowa, właściwości i rola kwasów tłuszczowych, triacylogliceroli oraz fosfolipidów. Białka w produktach żywnościowych. Budowa białek. Przemiany białek pod wpływem różnych. Barwniki naturalne i syntetyczne. Związki zapachowe. Skażenia i zanieczyszczenia żywności.	DI2P_W02 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U06 DI2P_K01 DI2P_K02
11.	Diagnostyka laboratoryjna	2	Metody diagnostyki laboratoryjnej. Badania laboratoryjne w zaburzeniach równowagi kwasowo-zasadowej i wodno-elektrolitowej. Diagnostyka laboratoryjna w chorobach układu pokarmowego.	DI2P_W01 DI2P_W04 DI2P_U02 DI2P_U04 DI2P_K03
12.	Znaczenie mikrobiomu człowieka w chorobach przewlekłych	3	Mikrobiomy człowieka – skóra, przewód pokarmowy, układ moczowo-płciowy. Modyfikacja mikrobiomów zależnie od diety. Rola mikrobiomu w otyłości i cukrzycy. Rola mikrobiomu w chorobach serca. Rola mikrobiomu w zapaleniach jelita grubego. Rola mikrobiomu w chorobach reumatycznych. Metody badania mikrobiomów.	DI2P_W02 DI2P_U01 DI2P_K02
13.	Marketing w dietetyce	2	Istota marketingu we współczesnym środowisku społecznym i gospodarczym. Zachowania konsumentów. Badania marketingowe. Analiza strategiczna organizacji. Produkt, cena, dystrybucja i promocja w koncepcji marketingu. Model e-biznesu. Programy lojalnościowe i motywacyjne. Marketing relacji.	DI2P_W04 DI2P_U10 DI2P_K02

			Determinanty zachowań konsumentów. Decyzje konsumenckie. Proces podejmowania decyzji zakupu produktów i usług dietetycznych.	
14.	Psychodietetyka	4	Elementy komunikacji pomagające i zakłócające w tworzeniu relacji (psychodietetycznej). Schematy żywieniowe oraz wpływ rodziny w ich kształtowanie. Rola rodziny w utrwalaniu oraz leczeniu zaburzonej relacji z jedzeniem a wpływ relacji z psychodietetykiem na budowanie i rozwijanie prozdrowotnych zachowań żywieniowych. Pożywienie jako manifestacja. Ja i tożsamość kulturowo-społeczna. Techniki rozumienia i budowania samoregulacji emocjonalnej bez sprzężenia zwrotnego z pożywieniem. Rozróżnienie zaburzeń odżywiania od kryzysów psychosomatycznych. Powiązanie pomiędzy rozwojem więzi, rozwojem mózgu a możliwością regulowania emocji w kontekście nawyków żywieniowych. Wybrane determinanty mechanizmów zaburzeń psychicznych związanych z odżywianiem, wsparte podstawową diagnostyką różnicującą.	DI2P_W02 DI2P_W05 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_K01
15.	Diety alternatywne w aspekcie nauki o żywieniu	2	Historia diet alternatywnych. Wegetarianizm i weganizm. Korzyści z diet wegetariańskich. Charakterystyka diet niekonwencjonalnych. Najpopularniejsze diety alternatywne w Polsce. Diety alternatywne o działaniu prozdrowotnym.	DI2P_W02 DI2P_W06 DI2P_U04 DI2P_U06 DI2P_K02 DI2P_K03
16.	Dietoterapia w otyłości	3	Definicja, epidemiologia i diagnostyka choroby otyłościowej. Leczenie nefarmakologiczne choroby otyłościowej. Wskazania i przygotowanie do operacji bariatrycznej. Metody i wyniki chirurgicznego leczenia chorych na otyłość olbrzymią. Przygotowanie żywieniowe pacjenta otyłego do operacji bariatrycznej. Zasady żywienia pacjentów po operacjach bariatrycznych. Niedobory pokarmowe po zabiegach bariatrycznych. Farmakoterapia otyłości.	DI2P_W04 DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_K02
17.	Dietoterapia w chorobach dermatologicznych	2	Ujęcie historyczne diety w dermatologii. Epidemiologia, etiologia, patogenezę i leczenie wybranych jednostek dermatologicznych. Wpływ diety na przebieg leczenia dermatologicznego. Dieta w chorobach alergicznych. Dieta w chorobach pęcherzowych. Dieta w łuszczycy. Dieta w trądziku pospolitym. Dieta w trądziku różowatym. Wpływ diety na starzenie się skóry i profilaktykę tego zjawiska. Oś jelito-mózg-skóra.	DI2P_W04 DI2P_W07 DI2P_U03 DI2P_K04
18.	Dietoterapia w endokrynologii	2	Epidemiologia, etiopatogeneza, przyczyny, objawy nadczynności tarczycy. Postępowanie dietetyczne. Podstawowe założenie diety. Składniki pokarmowe istotne w przebiegu choroby i nadczynności tarczycy. Epidemiologia, etiopatogeneza, przyczyny, objawy niedoczynności tarczycy. Ogólne zasady diety i stylu życia. Szczegółowe zalecenia w niedoczynności	DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_U02 DI2P_U04

			tarczycy. Hashimoto autoimmunologiczna choroba jako przyczyna niedoczynności tarczycy. Postępowanie dietetyczne.	DI2P_U07 DI2P_U09 DI2P_K03
19.	Dietoterapia w onkologii	2	Epidemiologia nowotworów. Inicjacja procesu nowotworzenia, promocja, progresja i tworzenie się przerzutów. Wpływ składników pokarmowych na aktywność układu odpornościowego. Żywieniowe czynniki rakotwórcze. Zasady dietoterapii w chorobach nowotworowych. Wyniszczenie nowotworowe. Patofizjologia wyniszczenia. Leczenie wyniszczenia nowotworowego. Zasady leczenia żywieniowego u chorych na nowotwory.	DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_K02 DI2P_K04
20.	Dietoterapia w chorobach układu pokarmowego	3	Charakterystyka chorób układu pokarmowego. Metody żywienia pacjentów po operacjach w obrębie przewodu pokarmowego. Zespół Krótkiego Jelita (SBS). Metody oceny stanu odżywienia pacjenta z SBS. Leczenie żywieniowe SBS. Choroba Leśniowskiego-Crohna. Metody leczenia i wspomagania żywieniowego. Najczęstsze powikłania braku interwencji żywieniowej. Żywnienie doustne, żywienie dojelitowe i pozajelitowe w chorobach układu pokarmowego. Gastropareza.	DI2P_W02 DI2P_W03 DI2P_W04 DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U07 DI2P_U08 DI2P_K02 DI2P_K04
21.	Dietoterapia w cukrzycy	3	Klasyfikacja cukrzycy. Zasady rozpoznawania zaburzeń gospodarki węglowodanowej. Rola diety w zapobieganiu cukrzycy. Dieta w stanie przedcukrzycowym oraz cukrzycy typu 2. Metody lecznicze zaburzeń gospodarki węglowodanowej. Żywnienie w cukrzycy typu 1 (żywienie zależne od insulinoterapii). Zasady żywienia osób z cukrzycą ze współistniejącymi chorobami przewlekłymi.	DI2P_W04 DI2P_W05 DI2P_W09 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_K03
22.	Profilaktyka żywieniowa	3	Metody profilaktyki żywieniowej dla różnych grup ludności. Profilaktyka żywieniowa jako metoda zapobiegania chorobom dietozależnym. Żywnienie w geriatricii. Prewencja i leczenie choroby uchyłkowej jelit. Żywieniowe determinanty wpływające na płodność kobiet i mężczyzn. Nowości i kontrowersje w dietetyce (np. chronodieta).	DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U04 DI2P_U06 DI2P_K02
23.	Neurohormonalna regulacja odżywiania	1	Odżywianie, funkcje układu trawiennego, homeostaza energetyczna. Regulacja pobierania pokarmu, udział zmysłów w pobieraniu pokarmu. Czynniki regulujące pobieranie, nadwrażliwość smakowa. Hormony	DI2P_W04 DI2P_W05 DI2P_W09

			regulujące pobieranie pokarmu – hormony głodu, hormony sytości. Hormony tkanki adipoidalnej, hormony przewodu pokarmowego, funkcje tkanki tłuszczowej w regulacji odżywiania. Apetyt, sterowanie apetytem, sytość sensorycznie specyficzna. Neuronalny mechanizm regulacji odżywiania, podwzgórze, regulacja głodu i sytości, ośrodek głodu – mechanizm działania, ośrodek sytości – mechanizm działania, układ oreksygeniczny, układ anoreksygeniczny. Teoria set point. Teorie – glukostatyczna, lipostatyczna, aminostatyczna, termostatyczna. Sygnały głodu i sytości, sytość, indeks sytości, wskaźnik sytości. Uzależnienia pokarmowe, zaburzenia odżywiania, jadłowstręt psychiczny, jedzenie kompulsywne.	DI2P_U02 DI2P_U05 DI2P_K02 DI2P_K03
24.	Antybiotyki i probiotyki w układzie pokarmowym człowieka	2	Charakterystyka i mechanizm działania antybiotyków i probiotyków. Rola mikrobioty jelitowej na zdrowie i układ pokarmowy człowieka. Wykorzystanie antybiotyków w przemyśle i ich wpływ na mikrobiotę jelitową.	DI2P_W01 DI2P_W02 DI2P_W06 DI2P_W04 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U01 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_U06 DI2P_K02 DI2P_K03
PRZEDMIOTY DO WYBORU:				
Przedmioty w zakresie dietetyki klinicznej		37	Projektowanie potraw dietetycznych Dietoprofilaktyka dzieci i młodzieży Fizjologia starzenia Farmakologia i farmakoterapia kliniczna w dietetyce Kliniczne podstawy chorób wewnętrznych Zagrożenia parazytologiczne w żywności Rośliny użytkowe i lecznicze Badania kliniczne z elementami ekonomiki Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka Aktywność fizyczna w profilaktyce chorób dietozależnych Seminarium magisterskie	DI2P_W01 DI2P_W02 DI2P_W03 DI2P_W04 DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U01 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_U05 DI2P_U06 DI2P_U07 DI2P_U09

			DI2P_U11 DI2P_K01 DI2P_K02 DI2P_K03 DI2P_K04
Przedmioty w zakresie dietetyki sportowej	37	Projektowanie potraw dietetycznych w sporcie Dieta osób aktywnych fizycznie Fizjologia wysiłku fizycznego Farmakologiczne aspekty dopingu Podstawy medycyny i traumatologii w sporcie Zagrożenia parazytologiczne w żywności Dzikie rośliny jadalne Biofarmacja Praktyczne aspekty fizjologii w odżywianiu i regulacji metabolizmu Teoria treningu sportowego Seminarium magisterskie	DI2P_W01 DI2P_W02 DI2P_W03 DI2P_W04 DI2P_W06 DI2P_W07 DI2P_W08 DI2P_W09 DI2P_U01 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U05 DI2P_U06 DI2P_U07 DI2P_U09 DI2P_U11 DI2P_K01 DI2P_K02 DI2P_K03 DI2P_K04
PRAKTYKI (wymiar, zasady i forma): Praktyki realizowane są w łącznym wymiarze 3. miesiący. Student uzyskuje za nie 16 ECTS.			
Praktyki wakacyjne	10	Struktura organizacyjna szpitala, oddziału specjalistycznego. Metody oceny stanu zdrowia oraz sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka chorego. Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi. Dokumentacja dotycząca żywienia chorych. Edukacja żywieniowa pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.	DI2P_W02 DI2P_W08 DI2P_U01 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_U05 DI2P_U06 DI2P_U07 DI2P_U08 DI2P_U09

			DI2P_K02 DI2P_K03
Praktyki śródroczne	6	Metody oceny stanu zdrowia oraz sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka chorego. Poznanie zasad opracowywania diet i ustalania leczenia dietetycznego dla pacjentów z wybranymi jednostkami chorobowymi. Dokumentacja dotycząca żywienia chorych. Edukacja żywieniowa pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.	DI2P_W02 DI2P_W04 DI2P_U01 DI2P_U02 DI2P_U03 DI2P_U04 DI2P_U05 DI2P_U06 DI2P_U07 DI2P_U08 DI2P_U09 DI2P_K01 DI2P_K02 DI2P_K03 DI2P_K04
Bezpieczeństwo epidemiologiczne	0	Dobra praktyka higieniczna. Postępowanie po ekspozycji na krew i inny potencjalnie infekcyjny materiał (IPIM) mogący przenosić zakażenie HBV, HCV, HIV. Dobór i stosowanie środków dezynfekcyjnych. Postępowanie w przypadku skażenia powierzchni substancją organiczną. Postępowanie ze zużytym materiałem i sprzętem medycznym. Dokumentacja z zakresu zapobiegania zakażeniom szpitalnym i chorobom zakaźnym.	DI2P_W09 DI2P_U10 DI2P_K04
Bezpieczeństwo przeciwpożarowe	0	Zagrożenia pożarowe w miejscu pracy, przyczyny powstawania i rozprzestrzeniania się pożarów. Zadania i obowiązki pracowników w zakresie zapobiegania pożarom. Zadania i obowiązki pracowników w przypadku powstania pożaru, sposoby alarmowania. Ewakuacja osób, mienia, drogi ewakuacyjne oraz środki do prowadzenia ewakuacji.	DI2P_W04 DI2P_U10 DI2P_K01
BHP w zakładach ochrony zdrowia	0	Czynniki niebezpieczne, szkodliwe i uciążliwe na stanowiskach pracy w ochronie zdrowia. Specyfika wypadków przy pracy, chorób zawodowych wśród pracujących w ochronie zdrowia. Zastosowanie ergonomii w placówkach ochrony zdrowia w kontekście bezpieczeństwa pacjentów i personelu. Profilaktyka dysfunkcji narządu ruchu.	DI2P_W09 DI2P_U10 DI2P_K04
razem	120		

Studentów obowiązuje szkolenie dotyczące bezpiecznych i higienicznych warunków kształcenia, w wymiarze nie mniejszym niż 4 godziny, w zakresie uwzględniającym specyfikę kształcenia w uczelni i rodzaj wyposażenia technicznego wykorzystywanego w procesie kształcenia.

Studentów obowiązuje szkolenie biblioteczne w wymiarze 2 godzin. Studentów obowiązuje szkolenie z pierwszej pomocy przedmedycznej w wymiarze 4 godzin.

14. SPOSOBY WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA W TRAKCIE CAŁEGOCYKLU KSZTAŁCENIA:

Prowadzący określa szczegółowe efekty uczenia się i formę ich weryfikacji, a następnie umieszcza je w karcie przedmiotu. Osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się określonych dla poszczególnych zajęć oznacza realizację założonej koncepcji kształcenia na prowadzonym kierunku i uzyskanie efektów kierunkowych (osiągnięcie sylwetki absolwenta). Weryfikacja i ocena efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia odbywa się poprzez:

- 1) proces dyplomowania – praca magisterska oceniana przez promotora i recenzenta oraz przystąpienie do Egzaminu Dyplomowego (Magisterskiego) zgodnie z wytycznymi obowiązującymi na kierunku (na egzamin dyplomowy przygotowane są pytania zmuszające do „zintegrowania” wiedzy z kilku przedmiotów),
- 2) praktyki studenckie – efekty uczenia się uzyskiwane przez praktyki studenckie są dopełnieniem koncepcji kształcenia. Weryfikacja efektów następuje zgodnie z regulaminem praktyk na poszczególnych kierunkach,
- 3) wymianę międzynarodową studentów – uzyskiwanie informacji od studentów dotyczącej posiadanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w kontekście pobytu w uczelni partnerskiej,
- 4) osiągnięcia kół naukowych – informacja zwrotna poprzez uzyskiwane recenzje zewnętrzne (publikacje naukowe, wystąpienia na konferencjach, przyznane stypendium Rektora i Ministra),
- 5) badanie losów absolwentów – współpraca z Akademickim Biurem Karier oraz uzyskiwanie informacji od absolwentów (którzy mogą być interesariuszami zewnętrznymi) na temat przydatności na rynku pracy uzyskanej na studiach wiedzy oraz umiejętności i kompetencji społecznych,
- 6) badanie opinii pracodawców – opiniowanie przez pracodawców programów studiów, w tym zakładanych efektów uczenia się i metod ich weryfikowania, szczególnie dotyczących kształcenia praktycznego.

Dodatkowo podstawą oceny realizacji efektów uczenia się są:

- 1) Prace etapowe – realizowane przez studenta w trakcie studiów takie jak: kolokwia, sprawdziany, prace zaliczeniowe, referaty, prezentacje, case studies, projekt – według instrukcji przygotowanej przez prowadzącego zajęcia. Wszystkie dodatkowe formy zaliczenia wymagają dodatkowych instrukcji.
- 2) Egzaminy z przedmiotu – pytania przygotowane do egzaminu nie powinny wychodzić poza treści zawarte w karcie przedmiotu realizowanych w ramach wykładu. Student ma prawo do uzasadnienia przez prowadzącego otrzymanej na egzaminie oceny.
- 3) Forma egzaminu: ustna, pisemna, testowa lub praktyczna określana jest przez prowadzącego wykład i zawarta w karcie przedmiotu.
 - a. Egzamin ustny powinien być przeprowadzany w obecności innych studentów lub pracowników.
 - b. Egzamin pisemny może być organizowany w formie testowej lub opisowej (w tym zadanie problemowe). Egzamin przeprowadza się w sali dydaktycznej, w której jest możliwe właściwe rozlokowanie studentów, zapewniające komfort pracy i jej samodzielność. Prowadzący egzamin ma prawo przerwać lub unieważnić egzamin, w sytuacji gdy praca studenta nie jest samodzielna (student korzysta z niedopuszczonych materiałów, urządzeń i z pomocy innych osób).
- 4) Zaliczenie i zaliczenie z oceną – prowadzący zajęcia określa kryteria oceny, podaje jej składowe i uzasadnia w sposób opisowy ocenę otrzymaną przez studenta na zaliczeniu.

Formy i metody prowadzenia zajęć oraz kryteria oceny i jej składowe określa karta przedmiotu.

Wszystkie formy weryfikacji osiągnięć studenta uzyskanych w ramach zajęć w danym semestrze odnotowuje się w kartach okresowych osiągnięć studenta.

