

## PROGRAM STUDIÓW

**Program obowiązuje od roku akademickiego: 2021/2022**

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: **70 ECTS- studia stacjonarne, 55 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): **61 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: **8 ECTS**
10. **Łączna liczba godzin zajęć: 3 105- w tym liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: 1 810- studia stacjonarne, 1430- 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 diety opartej na podstawach naukowych, niezbędnej do świadomego wykonywania zawodu oraz współpracy z innymi specjalistami tworzącymi 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 dietoterapii,
- 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

żywnościowej 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<br>DIETETYKA<br>absolwent:                                                          | Odniesienia kierunkowych efektów uczenia do:                                                          |                                                                                                                  |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                         |                                                                                                                                        | uniwersalnych<br>charakterystyk dla danego<br>poziomu Polskiej Ramy<br>Kwalifikacji (ustawa o<br>ZSK) | charakterystyk drugiego<br>stopnia dla danego<br>poziomu Polskiej Ramy<br>Kwalifikacji<br>(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<br>P7S_WK                                                                                                 |
| DI2P_W03                                | Ma szczegółową wiedzę z zakresu najnowszych metod i technik prowadzenia badań (w tym metod statystycznych), pozwalającą na             | P7U_W                                                                                                 | P7S_WG<br>P7S_WK                                                                                                 |

|                                |                                                                                                                                                                                                                     |       |                            |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------|
|                                | określanie problemów badawczych, z uwzględnieniem najnowszych osiągnięć nauki. Rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia demografii i epidemiologii żywieniowej.                                                    |       |                            |
| 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<br>P7S_WK           |
| <b>w zakresie UMIEJĘTNOŚCI</b> |                                                                                                                                                                                                                     |       |                            |
| 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<br>P7S_UK<br>P7S_UO |
| DI2P_U02                       | Potrafi poprawnie oceniać sposób żywienia i stan odżywienia oraz interpretować wyniki badań biochemicznych                                                                                                          | P7U_U | P7S_UW<br>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<br>P7S_UO           |
| DI2P_U04                       | Potrafi zaprojektować różnorodne metody i formy profilaktyki chorób dietozależnych. Promuje zdrowy styl życia oraz potrafi zadbać o zdrowie własne i innych.                                                        | P7U_U | P7S_UW<br>P7S_UO<br>P7S_UK |
| DI2P_U05                       | Potrafi zaplanować i modyfikować wybrane formy aktywności fizycznej jako metody uzupełniającej dietoterapię.                                                                                                        | P7U_U | P7S_UW<br>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<br>P7S_UU |
| DI2P_U09                                  | Potrafi posługiwać się narzędziami i technikami informatycznymi w zawodzie dietetyka.                                                                                                                                   | P7U_U |                  |
| 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           |
| <b>w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH</b> |                                                                                                                                                                                                                         |       |                  |
| 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<br>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<br>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<br>P7S_KK |

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

| Przedmioty                              |                                                             | Minimalna liczba punktów ECTS | Treści programowe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Odniesienie do efektów uczenia się na kierunku         |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO:</b> |                                                             |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                        |
| 1.                                      | Język obcy                                                  | 3                             | <p>Treści programowe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-słownictwo specjalistyczne właściwe dla studiowanego kierunku studiów</li> <li>-język funkcyjny:</li> <li>-dyskusje</li> <li>-interpretacje danych statystycznych, wykresów-prezentacje, np.: artykułów, wyników badań</li> <li>-streszczenia publikacji, pracy dyplomowej, artykułów specjalistycznych lub inne prace pisemne właściwe dla studiowanego kierunku studiów</li> <li>-elementy tłumaczenia</li> </ul> <p>Treści gramatyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-powtórzenie i ugruntowanie najważniejszych zagadnień gramatycznych (praktycznie i specjalistycznie uwarunkowanych)</li> </ul> <p>Funkcje językowe:</p> <p>Pozwalające studentom na porozumiewanie się w języku obcym, wyrażanie opinii, argumentowanie, wykonywanie streszczeń publikacji specjalistycznych właściwych dla studiowanego kierunku, dokonywanie prezentacji</p> | <p>DI2P_W02<br/>DI2P_U11<br/>DI2P_K01</p>              |
| 2                                       | Przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych |                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                        |
| 2a                                      | Psychologia kliniczna i zaburzenia odżywiania               | 2                             | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>DI2P_W05<br/>DI2P_W09<br/>DI2P_U04<br/>DI2P_K03</p> |
| 2b                                      | Dydaktyka                                                   | 2                             | <p>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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>DI2P_W02<br/>DI2P_U03</p>                           |

|                                              |                                                                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                  |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|                                              |                                                                |   | edukacyjnej. Systemy sensoryczne. Zasady nauczania i ich rola w procesie kształcenia. Metody i formy organizacyjne nauczania. Samokształcenie. Wykorzystywanie środków dydaktycznych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | DI2P_K02                                                                         |
| 2c                                           | Pedagogika                                                     | 1 | Przedmiot i zadania pedagogiki jako nauki.<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | DI2P_W02<br>DI2P_W09<br>DI2P_U03<br>DI2P_K02                                     |
| 3.                                           | Przedmiot do wyboru w zakresie wsparcia w procesie uczenia się | 1 | Coaching<br>Higiena psychiczna<br>Relaksacja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | DI2P_W05<br>DI2P_U04<br>DI2P_K02                                                 |
| <b>PRZEDMIOTY<br/>PODSTAWOWE/KIERUNKOWE:</b> |                                                                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                  |
| 1.                                           | Patofizjologia                                                 | 2 | Choroby serca i naczyń krwionośnych. 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.<br>Patofizjologia układu krwiotwórczego i immunopatologia.<br>Etiopatogeneza nowotworów                                                                                                                                                                                                 | DI2P_W01<br>DI2P_W02<br>DI2P_W04<br>DI2P_W09<br>DI2P_U03<br>DI2P_U04<br>DI2P_K03 |
| 2.                                           | Antropologia                                                   | 1 | Antropologia jako nauka – definicje i podział antropologii.<br>Pochodzenie człowieka: miejsce człowieka w świecie zwierząt, antropogeneza, ewolucja kulturowa / czynniki hominizacji, żywienie w ewolucji człowieka.<br>Zróżnicowanie wewnątrzgatunkowe człowieka: dymorfizm płciowy, zróżnicowanie rasowe, zróżnicowanie serologiczne, typologia budowy ciała, symetria i asymetria, lateralizacja, rytmy biologiczne.<br>Rozwój ontogenetyczny człowieka: etapy rozwoju, potrzeby żywieniowe w różnych okresach rozwoju ontogenetycznego, ocena wieku rozwojowego.<br>Czynniki rozwoju osobniczego (determinanty i modyfikatory rozwoju).<br>Tendencja przemian międzypokoleniowych. | DI2P_W01<br>DI2P_W04<br>DI2P_U03<br>DI2P_K02<br>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. Mutageneza, czynniki mutagenne. Zastosowanie nowych kierunków badań w naukach o żywieniu:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                  |

|    |                                        |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                  |
|----|----------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                        |   | epigenetyka, genomika, transkryptomika, proteomika, metabolomika, nutrigenomika i nutrigenetyka. Genetyczne przyczyny otyłości. Otyłość uwarunkowana jednogenowo, wielogenowo oraz otyłość będąca elementem zespołu. Choroby wieloczynnikowe (cukrzyca, nadciśnienie, miażdżyca, otyłość, nowotwory, choroby autoimmunologiczne, autyzm, celiakia, osteoporoza). Genetyczne podstawy modeli żywieniowych. Składniki bioaktywne wykorzystywane w produkcji żywności funkcjonalnej (probiotyki, prebiotyki, przeciwutleniacze, witaminy i minerały, błonnik pokarmowy). | DI2P_W02<br>DI2P_W08<br>DI2P_U02<br>DI2P_K02                                     |
| 4. | Zastosowanie biostatystyki w dietetyce | 1 | Zastosowanie programu Excel do obliczania podstawowych parametrów dietetycznych. Wykorzystanie programu Exceli ogólnodostępnych baz składu i kaloryczności 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<br>DI2P_U09<br>DI2P_K02                                                 |
| 5. | Metodologia badań                      | 2 | Metodologia jako nauka. Działalność badawcza człowieka a nauka. Podział nauk ze względu na cel badań. Dietetyka jako nauka. Metody, techniki i narzędzia naukowe stosowane w dietetyce. Rodzaje wnioskowania. Cele i hipotezy badań. Pytania problemowe. Struktura procesu badawczego. Rodzaje plagiatu i jego konsekwencje.                                                                                                                                                                                                                                          | DI2P_W01<br>DI2P_W03<br>DI2P_U01<br>DI2P_U04<br>DI2P_K01<br>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. 2.                                                                                                                                                                 | DI2P_W09<br>DI2P_U04<br>DI2P_U10<br>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 antygeny 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<br>DI2P_W04<br>DI2P_U01<br>DI2P_U10<br>DI2P_U11<br>DI2P_K02<br>DI2P_K04 |
| 8. | Dietetyka kliniczna                    | 5 | 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 chorobach neurologicznych. Żywienie                                                                                                                                                                                                                                                                             | DI2P_W06<br>DI2P_W07<br>DI2P_W08<br>DI2P_U02                                     |



|     |                                                         |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                              |
|-----|---------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                         |   | dietetyczne w wybranych chorobach układu moczowego. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania. Żywnienie w zakażeniach i zatruciach pokarmowych.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | DI2P_U04<br>DI2P_U07<br>DI2P_U09<br>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<br>DI2P_W08<br>DI2P_W09<br>DI2P_U06<br>DI2P_U07<br>DI2P_K01<br>DI2P_K02<br>DI2P_K04 |
| 10. | Chemia składników żywności                              | 4 | Charakterystyka chemiczna składników mineralnych, niebiałkowych związków azotowych, witamin oraz polifenoli. Barwniki naturalne i syntetyczne. Skażenia i zanieczyszczenia żywności. Związki zapachowe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | DI2P_W02<br>DI2P_W08<br>DI2P_W09<br>DI2P_U06<br>DI2P_K01<br>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<br>DI2P_W04<br>DI2P_U02<br>DI2P_U04<br>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. Rola mikrobiomu w chorobach serca. Rola mikrobiomu w cukrzycy. Rola mikrobiomu w zapaleniach jelita grubego. Rola mikrobiomu w chorobach układu kostno-stawowego.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | DI2P_W02<br>DI2P_U01<br>DI2P_K02                                                             |
| 13. | Metody badania mikrobiomów człowieka zdrowego i chorego | 3 | Metody badania mikrobiomów. Zmienność osobnicza mikrobiomów. Rola mikrobiomów w reakcjach pro-i przeciw zapalnych. Wpływ diety na skład mikrobiomów. Mikrobiomy w procesach trawienia polisacharydów i białek, dysbioza.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | DI2P_W02<br>DI2P_U01<br>DI2P_K02                                                             |

|     |                                                |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                              |
|-----|------------------------------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14. | Psychodietetyka                                | 4 | 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<br>DI2P_W05<br>DI2P_U02<br>DI2P_U03<br>DI2P_K01                                     |
| 15. | Diety alternatywne w aspekcie nauki o żywieniu | 2 | Historia diet alternatywnych. Wegetarianizm i weganizm. Charakterystyka diet alternatywnych. Charakterystyka najpopularniejszych diet alternatywnych w Polsce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | DI2P_W02<br>DI2P_W06<br>DI2P_U04<br>DI2P_U06<br>DI2P_K02<br>DI2P_K03                         |
| 16. | Dietoterapia w otyłości                        | 3 | Otyłość – diagnostyka i patomechanizm. Cele leczenia dietetycznego w otyłości. Chirurgiczne leczenie otyłości. Założenia i metodyka diety redukcyjnej. Leczenie farmakologiczne – inhibitor wychwytu zwrotnego serotoniny i noradrenaliny, inhibitor lipazy trzustkowej, terapia skojarzona. Leczenie żywieniowe pacjenta przed i po zabiegu bariatrycznym.                                                                                                                                                     | DI2P_W04<br>DI2P_W06<br>DI2P_W07<br>DI2P_U02<br>DI2P_U03<br>DI2P_U04<br>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. Wpływ pojedynczych składników pożywienia na stan skóry. Oś jelito-mózg-skóra. Wpływ diety na wytwory naskórka. | DI2P_W04<br>DI2P_W07<br>DI2P_U03<br>DI2P_K04                                                 |
| 18. | Dietoterapia w chorobach narządu wzroku        | 2 | Zarys patofizjologii chorób oczu ze szczególnym uwzględnieniem czynników dietetycznych. Zwyródnienie plamki żółtej związane z wiekiem- profilaktyka i leczenie dietetyczne. Zaćma- epidemiologia, przyczyny, zalecenia szczegółowe odnośnie do żywienia w profilaktyce i leczeniu zaćmy. Jaskra- epidemiologia, patofizjologia, przyczyny, zalecenia szczegółowe odnośnie do żywienia w profilaktyce i leczeniu jaskry.                                                                                         | DI2P_W06<br>DI2P_W07<br>DI2P_W08<br>DI2P_U02<br>DI2P_U03<br>DI2P_U04<br>DI2P_K02<br>DI2P_K04 |
| 19. | 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 tarczycy.                                                                                                                                            | DI2P_W06<br>DI2P_W07<br>DI2P_W08<br>DI2P_U02<br>DI2P_U04                                     |

|     |                                             |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                  |
|-----|---------------------------------------------|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                             |   | Hashimoto autoimmunologiczna choroba jako przyczyna niedoczynności tarczycy. Postępowanie dietetyczne.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | DI2P_U07<br>DI2P_U09<br>DI2P_K03                                                                                                 |
| 20. | 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. Żywieniowa profilaktyka nowotworów. Zasady dietoterapii w chorobach nowotworowych. Wyniszczenie nowotworowe. Patofizjologia wyniszczenia. Leczenie wyniszczenia nowotworowego Zasady leczenia żywieniowego u chorych na nowotwory.                                                                                                                                                                                                                                                                     | DI2P_W06<br>DI2P_W07<br>DI2P_W08<br>DI2P_U02<br>DI2P_U03<br>DI2P_U04<br>DI2P_K02<br>DI2P_K04                                     |
| 21. | Dietoterapia w chorobach układu pokarmowego | 3 | Charakterystyka chorób układu pokarmowego. Metody żywienia pacjentów po operacjach w obrębie przewodu pokarmowego. Zespół Krótkiego Jelita (SBS). Wskaźniki biochemiczne. Metody oceny stanu odżywienia pacjenta z SBS. Leczenie żywieniowe SBS. Choroba Leśniowskiego-Crohna. Metody leczenia i wspomagania żywieniowego. Najczęstsze powikłania barku interwencji żywieniowej. Żywnienie doustne, żywienie dojelitowe i pozajelitowe w chorobach układu pokarmowego. Gastropareza.                                                                                                                                                                                                                                 | DI2P_W02<br>DI2P_W03<br>DI2P_W04<br>DI2P_W06<br>DI2P_W07<br>DI2P_U02<br>DI2P_U03<br>DI2P_U07<br>DI2P_U08<br>DI2P_K02<br>DI2P_K04 |
| 22. | Dietoterapia w cukrzycy                     | 3 | Klasyfikacja cukrzycy. Epidemiologia cukrzycy. Zasady rozpoznawania zaburzeń gospodarki węglowodanowej. Prewencja i opóźnianie rozwoju cukrzycy. Powikłania wczesne i późne cukrzycy. Profilaktyka stanu przedcukrzycowego oraz cukrzycy typu 2. Metody lecznicze zaburzeń gospodarki węglowodanowej. Występowanie cukrzycy w różnych etapach życia człowieka. Dieta w zapobieganiu cukrzycy. Dieta w stanie przedcukrzycowym oraz w różnych typach cukrzycy. Wymienniki węglowodanowe, białkowo-tłuszczowe. Znaczenie indeksu i ładunku glikemicznego, indeks insulinowy. Rodzaje insulinoterapii. Zasady żywienia osób z cukrzycą ze współistniejącymi chorobami przewlekłymi. Wpływ cukrzycy na psychikę chorego. | DI2P_W04<br>DI2P_W05<br>DI2P_W09<br>DI2P_U03<br>DI2P_U04<br>DI2P_K03                                                             |
| 23. | Profilaktyka żywieniowa                     | 3 | Metody profilaktyki żywieniowej dla różnych grup ludności. Profilaktyka żywieniowa jako metoda zapobiegania chorobom dieto zależnym. Żywnienie w geriatricii. Prewencja i leczenie choroby uchyłkowej jelit. Żywieniowe determinanty wpływające na płodność kobiet i mężczyzn. Teorie starzenia,                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | DI2P_W06<br>DI2P_W07<br>DI2P_W08<br>DI2P_W09<br>DI2P_U04                                                                         |

|                                                   |                                                          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                   |                                                          |    | dieta długowieczności. Schematy żywienia i leczenia biegunek i zatruc u dzieci. Nowości i kontrowersje w dietetyce (np. chronodieta).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | DI2P_U06<br>DI2P_K02                                                                                                                         |
| 24.                                               | Neurohormonalna regulacja odżywiania                     | 1  | Odżywianie, funkcje układu trawiennego, homeostaza energetyczna. Regulacja pobierania pokarmu, udział zmysłów w pobieraniu pokarmu. Czynniki regulujące pobieranie, nadwrażliwość smakowa. Hormony 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_W04<br>DI2P_W05<br>DI2P_W09<br>DI2P_U02<br>DI2P_U05<br>DI2P_K02<br>DI2P_K03                                                             |
| 25.                                               | 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<br>DI2P_W02<br>DI2P_W06<br>DI2P_W04<br>DI2P_W08<br>DI2P_W09<br>DI2P_U01<br>DI2P_U03<br>DI2P_U04<br>DI2P_U06<br>DI2P_K02<br>DI2P_K03 |
| <b>PRZEDMIOTY DO WYBORU:</b>                      |                                                          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                              |
| <b>Przedmioty w zakresie dietetyki klinicznej</b> |                                                          | 37 | Projektowanie potraw dietetycznych<br>Dietoprofilaktyka dzieci i młodzieży<br>Fizjologia starzenia<br>Farmakokinetika<br>Kliniczne podstawy chorób wewnętrznych<br>Zagrożenia parazytologiczne w żywności<br>Rośliny użytkowe i lecznicze<br>Badania kliniczne z elementami ekonomiki<br>Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywienia człowieka<br>Aktywność fizyczna w profilaktyce chorób dietozależnych<br>Seminarium magisterskie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | DI2P_W01<br>DI2P_W02<br>DI2P_W03<br>DI2P_W04<br>DI2P_W06<br>DI2P_W07<br>DI2P_W08<br>DI2P_W09<br>DI2P_U01<br>DI2P_U02<br>DI2P_U03<br>DI2P_U04 |

|                                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                              |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | DI2P_U05<br>DI2P_U06<br>DI2P_U07<br>DI2P_U09<br>DI2P_U11<br>DI2P_K01<br>DI2P_K02<br>DI2P_K03<br>DI2P_K04                                                                                                                         |
| <b>Przedmioty w zakresie dietetyki sportowej</b>                                                                                             | 37 | Projektowanie potraw dietetycznych w sporcie<br>Dieta osób aktywnych fizycznie<br>Fizjologia wysiłku fizycznego<br>Farmakologiczne aspekty dopingu<br>Podstawy medycyny i traumatologii w sporcie<br>Zagrożenia parazytologiczne w żywności<br>Dzikie rośliny jadalne<br>Biofarmacja<br>Praktyczne aspekty fizjologii w odżywianiu i regulacji metabolizmu<br>Teoria treningu sportowego<br>Seminarium magisterskie | DI2P_W01<br>DI2P_W02<br>DI2P_W03<br>DI2P_W04<br>DI2P_W06<br>DI2P_W07<br>DI2P_W08<br>DI2P_W09<br>DI2P_U01<br>DI2P_U02<br>DI2P_U03<br>DI2P_U05<br>DI2P_U06<br>DI2P_U07<br>DI2P_U09<br>DI2P_K01<br>DI2P_K02<br>DI2P_K03<br>DI2P_K04 |
| <b>PRAKTYKI (wymiar, zasady i forma):</b><br><b>Praktyki realizowane są w łącznym wymiarze 3. miesiący. Student uzyskuje za nie 13 ECTS.</b> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Praktyki wakacyjne</b>                                                                                                                    | 9  | 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.<br>Edukacja żywieniowa pacjentów oraz propagowanie zasad racjonalnego żywienia.               | DI2P_W02<br>DI2P_W08<br>DI2P_U01<br>DI2P_U02<br>DI2P_U03<br>DI2P_U04<br>DI2P_U05<br>DI2P_U06<br>DI2P_U07                                                                                                                         |

|                                        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                        |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | DI2P_U08<br>DI2P_U09<br>DI2P_K02<br>DI2P_K03                                                                                                                                     |
| <b>Praktyki śródroczne</b>             | 4          | 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<br>DI2P_W04<br>DI2P_U01<br>DI2P_U02<br>DI2P_U03<br>DI2P_U04<br>DI2P_U05<br>DI2P_U06<br>DI2P_U07<br>DI2P_U08<br>DI2P_U09<br>DI2P_K01<br>DI2P_K02<br>DI2P_K03<br>DI2P_K04 |
| <b>Bezpieczeństwo epidemiologiczne</b> | 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<br>DI2P_U10<br>DI2P_K04                                                                                                                                                 |
| <b>Bezpieczeństwo przeciwpożarowe</b>  | 0          | Zagrożenia pożarowe w miejscu pracy, przyczyny powstawania i rozprzestrzeniania się pożarów. Zadania i obowiązki pracowników w zakresie zapobiegania pożarom.<br>Zadania i obowiązki pracowników w przypadku powstania pożaru, sposoby alarmowania. Ewakuacja osób, mienia, drogi ewakuacyjne oraz środki do prowadzenia ewakuacji.                                                                              | DI2P_W04<br>DI2P_U10<br>DI2P_K01                                                                                                                                                 |
| <b>BHP w zakładach ochrony zdrowia</b> | 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<br>DI2P_U10<br>DI2P_K04                                                                                                                                                 |
| <b>razem</b>                           | <b>120</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                  |

**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 CAŁEGO CYKLU 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 - poprzez prace dyplomowe oceniane są przez promotora i recenzenta.
- 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 - poprzez uzyskiwanie informacji zwrotnych z zakresu uzyskanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych i ich przydatności na rynku pracy,
- 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, kolokwia, sprawdziany, prace zaliczeniowe, 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.  
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. 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, gdy w sytuacji gdy praca studenta nie jest samodzielna (student korzysta z niedopuszczonych materiałów, urządzeń i z pomocy innych osób).
- 3) 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

