



WARSZAWSKI
UNIwersYTET
MEDYCZNY



Załącznik nr 1 do uchwały nr 39/2022 Senatu WUM z dnia 26.09.2022 r.
Załącznik nr 1 do uchwały nr 27/2022 Senatu WUM z dnia 20.06.2022 r.

PROGRAM STUDIÓW
KIERUNKU DIETETYKA
STUDIA STACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA
CYKL KSZTAŁCENIA
ROZPOCZYNAJĄCY SIĘ OD ROKU AKADEMICKIEGO
2022/2023

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU

Kształcenie na kierunku Dietetyka prowadzone jest w oparciu o zasady Regulaminu Studiów Warszawskiego Uniwersytetu Medycznego, zgodnie z wymogami:

1. Ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 574 z późn. zm.);
2. Rozporządzenia Min. Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 661 z późn. zm.);
3. Rozporządzenia Min. Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz.U. z 2018 r. poz. 2218);

Kierunek: Dietetyka

Forma studiów: stacjonarne studia I stopnia

Liczba semestrów: 6 semestrów

Łączna liczba godzin zajęć i praktyk wynosi: 4592 godzin, w tym 1400 godzin do wyboru przez studenta oraz 700 godzin praktyk zawodowych

Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów wynosi – 181 ECTS

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: licencjat

Studia mają profil - praktyczny

Kierunek studiów przyporządkowany jest do dyscypliny naukowej – nauki o zdrowiu, jako dyscypliny wiodącej.

Język wykładowy: język polski

Zajęcia wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się określa matryca efektów uczenia się.

Efekty uczenia się:

WIEDZA - Dyplom uzyskuje absolwent studiów, który w zakresie wiedzy:		
Kod	Treść	PRK
E_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
E_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6S_WG
E_W03	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i żywności.	P6S_WG
E_W04	Wykazuje znajomość podstaw mikrobiologii ogólnej i żywności.	P6S_WG
E_W05	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu parazytologii oraz higieny i bezpieczeństwa żywności.	P6S_WG
E_W06	Zna pojęcia z zakresu chemii żywności	P6S_WG
E_W07	Definiuje rodzaje składników pokarmowych, ich rolę, źródła w żywności, zapotrzebowanie oraz ich przemiany w organizmie człowieka	P6S_WG
E_W08	Charakteryzuje grupy produktów spożywczych oraz żywność wzbogaconą i funkcjonalną, i suplementy diety	P6S_WG
E_W09	Zna nowoczesne instrumentalne metody analityczne służące do oznaczania ilościowego składu chemicznego żywności	P6S_WG
E_W10	Wyjaśnia mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6S_WG
E_W11	Zna podstawowe pojęcia z zakresu immunologii	P6S_WG
E_W12	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu socjologii i polityki społecznej.	P6S_WG
E_W13	Wymienia objawy i przyczyny wybranych chorób oraz wskazuje podstawy działań interwencyjnych wobec pacjentów.	P6S_WG
E_W14	Definiuje podstawowe pojęcia żywieniowe i systematyzuje wiedzę dotyczącą zasad prawidłowego żywienia dzieci w różnych przedziałach wiekowych	P6S_WG
E_W15	Zna rolę badań laboratoryjnych w procesie diagnostycznym.	P6S_WG
E_W16	Zna podstawowe zasady z zakresu kwalifikowanej pierwszej pomocy.	P6S_WG
E_W17	Wykazuje znajomość zasad postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania, a także podczas ciąży i laktacji	P6S_WG
E_W18	Zna zasady organizacji opieki specjalistycznej - psychologicznej	P6S_WG
E_W19	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować poradnictwo dietetyczne dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	P6S_WG, P6S_WK
E_W20	Definiuje podstawowe pojęcia farmakokinetyki i farmakodynamiki	P6S_WG

E_W21	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu poradnictwa dietetycznego	P6S_WG, P6S_WK
E_W22	Dokonuje analizy sytuacji, projektuje i tworzy programy edukacyjne	P6S_WG
E_W23	Objaśnia oraz charakteryzuje podstawowe pojęcia metodologii badań	P6S_WG
E_W24	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii	P6S_WK
E_W25	Posiada wiedzę na temat wpływu prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynników determinujących zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	P6S_WK
E_W26	Zna podstawowe metody informatyczne wykorzystywane w medycynie laboratoryjnej, w tym medyczne bazy danych, arkusze kalkulacyjne i podstawy grafiki komputerowej	P6S_WK
E_W27	Student posiada wiedzę o socjologii i polityce społecznej i potrafi interpretować zachodzące procesy społeczne	P6S_WG
E_W28	Dokonuje analizy sposobu żywienia sportowców	P6S_WG, P6S_WK
E_W29	Zna zasady wdrażania postępowania dietetycznego w różnych jednostkach chorobowych w zależności od stopnia ich zaawansowania i chorób współistniejących u osób w różnym wieku i stanie fizjologicznym	P6S_WG, P6S_WK
E_W30	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób dietozależnych	P6S_WG, P6S_WK
E_W31	Wyjaśnia zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej	P6S_WG P6S_WK
E_W32	Wykorzystuje w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG, P6S_WK
E_W33	Zna patogenezę, objawy, sposób diagnozowania i leczenia chorób, a także przebieg ciąży prawidłowej i powikłanej	P6S_WG, P6S_WK
E_W34	Wykazuje znajomość zasad postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6S_WG
E_W35	Charakteryzuje zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne żywności w zależności od źródła ich pochodzenia.	P6S_WG
E_W36	Opisuje substancje toksyczne powstające w żywności w procesie jej przetwarzania i przechowywania.	P6S_WG
E_W37	Ocenia jakość surowców, półproduktów i gotowych potraw i określa wpływ procesów technologicznych na ich wartość odżywczą	P6S_WG
E_W38	Zna podstawowe zasady projektowania zakładów gastronomicznych	P6S_WG
E_W39	Charakteryzuje wszystkie grupy produktów spożywczych pod względem przydatności technologicznej	P6S_WG
E_W40	Opisuje antropogeniczne i naturalne toksyny środowiskowe.	P6S_WG
E_W41	Przedstawia zagadnienia dotyczące higieny pracy, potrafi zmierzyć warunki panujące na określonym stanowisku pracy.	P6S_WG
E_W42	Posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	P6S_WG
E_W43	Zna zadania epidemiologii żywieniowej jako dziedziny interdyscyplinarnej	P6S_WG
E_W44	Zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych	P6S_WG
E_W45	Zna główne zasady systemu prawa, budowę i hierarchię aktów prawnych; główne regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia	P6S_WG
E_W46	Omawia cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	P6S_WG, P6S_WK
E_W47	Zna i rozumie pojęcia związane z ochroną własności intelektualnej oraz zakres ochrony autorskich praw osobistych i majątkowych.	P6S_WG, P6S_WK
E_W48	Zna i rozumie kierunki, zakres i rodzaj badań naukowych w dietetyce.	P6S_WG
E_W49	Zna i rozumie reguły dobrych praktyk w badaniach naukowych oraz metody i techniki badawcze. Zna i rozumie zasady przygotowywania baz danych do analiz statystycznych oraz narzędzia informatyczne, testy statystyczne i zasady opracowywania wyników badań naukowych.	P6S_WG
E_W50	Zna i rozumie znaczenie rozpowszechnia wyników badań naukowych dla rozwoju swojej dyscypliny oraz sposoby rozpowszechniania informacji naukowej	P6S_WG
E_W51	Zna źródła naukowej informacji medycznej oraz sposoby wyszukiwania informacji naukowej w bazach danych	P6S_WG
E_W52	Wykazuje znajomość organizacji ochrony zdrowia w Polsce oraz programów profilaktycznych realizowanych w ramach zdrowia publicznego	P6S_WG, P6S_WK

E_W53	Zna budowę chemiczną i właściwości fizykochemiczne podstawowych składników żywności, wyjaśnia wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na przemiany tych składników	P6S_WG, P6S_WK
E_W54	Charakteryzuje grupy produktów spożywczych roślinnych i zwierzęcych	P6S_WG
E_W55	Charakteryzuje znane diety i trendy żywieniowe	P6S_WG
E_W56	Określa podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz zasady prowadzenia indywidualnej przedsiębiorczości	P6S_WG, P6S_WK
E_W57	Opisuje zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WG, P6S_WK
E_W58	Zna źródła naukowej informacji medycznej	P6S_WG
E_W59	Zna sposoby wyszukiwania informacji naukowej w bazach danych	P6S_WG
E_W60	Zna i rozumie narzędzia informatyczne, testy statystyczne i zasady	P6S_WG
E_W61	Zna i rozumie znaczenie rozpowszechnia wyników badań naukowych dla rozwoju swojej dyscypliny	P6S_WG
E_W62	Zna i rozumie pojęcia związane z ochroną własności intelektualnej	P6S_WG
E_W63	Zna i rozumie zakres ochrony autorskich praw osobistych i majątkowych	P6S_WG

UMIEJĘTNOŚCI - Dyplom uzyskuje absolwent studiów, który w zakresie umiejętności:		
Kod	Treść	PRK
E_U01	Prowadzi edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UW, P6S_UU P6S_UO, P6S_UK
E_U02	Udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego oraz prowadzi dokumentację dotyczącą pacjentów, instytucji i podejmowanych działań.	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U03	Potrafi wskazywać kierunki i zakres badań naukowych w dietetyce	P6S_UW
E_U04	Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU
E_U05	Potrafi zaplanować i przeprowadzić badanie naukowe i omówić jego cel oraz spodziewane wyniki. Potrafi przygotowywać bazy danych do obliczeń statystycznych oraz stosować testy parametryczne i nieparametryczne dla prób zależnych i niezależnych.	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU
E_U06	Wykorzystuje w praktyce różne sposoby oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U07	Określa zapotrzebowanie na energię, składniki pokarmowe różnych grup ludności z wykorzystaniem norm żywienia	P6S_UW, P6S_UO
E_U08	Układa jadłospisy i szacuje ich wartość energetyczną i odżywczą produktów z wykorzystaniem programów komputerowych	P6S_UW, P6S_UO
E_U09	Rozpoznaje i analizuje potencjalne zagrożenia związane z interakcjami występującymi pomiędzy stosowanymi lekami a składnikami pożywienia	P6S_UW
E_U10	Planuje dietę pacjenta w oparciu o wiedzę dotyczącą przyjmowanych leków	P6S_UW, P6S_UO
E_U11	Potrafi przygotować i zaprezentować wyniki badań naukowych w różnych formatach oraz zaprezentować wyniki badań z uwzględnieniem grupy odbiorców.	P6S_UW, P6S_UO
E_U12	Rozpoznaje i dokonuje korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6S_UW
E_U13	Dyskutuje, wpływa i oddziałuje na pacjenta, uzasadnia wybrane postępowanie	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU, P6S_UK
E_U14	Określa korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania różnych diet i trendów żywieniowych	P6S_UW
E_U15	Zarządza i administruje grupą, prawidłowo organizuje pracę	P6S_UO, P6S_UK
E_U16	Potrafi korzystać ze specjalistycznej literatury naukowej krajowej i zagranicznej, naukowych baz danych oraz informacji i danych przekazywanych przez międzynarodowe organizacje zajmujące się problematyką żywienia	P6S_UW, P6S_UU
E_U17	Oznacza zawartość poszczególnych składników odżywczych produktu spożywczego i określa jego wartość odżywczą	P6S_UW
E_U18	Potrafi wdrażać wiedzę z zakresu psychologii ogólnej i społecznej w edukacji żywieniowej i profilaktycznej zarówno indywidualnej jak i grupowej	P6S_UW, P6S_UU
E_U19	Współpracuje z zespołem wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6S_UO, P6S_UK
E_U20	Opracowuje plany postępowania żywieniowego w różnych jednostkach chorobowych	P6S_UW P6S_UO
E_U21	Tworzy mapę zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieprawidłowego żywienia dzieci i postrzega potrzeby przyszłych pacjentów	P6S_UW
E_U22	Ocenia zanieczyszczenia żywności pozostałościami substancji chemicznych: zanieczyszczenia środkami ochrony roślin – oznaczanie pozostałości pestycydów: badanie obecności nitrozoamin w żywności	P6S_UW
E_U23	Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UO, P6S_UK
E_U24	Umie powiązać dolegliwości zgłaszane przez pacjenta oraz wyniki badań diagnostycznych z jednostkami chorobowymi, które mogą być ich przyczyną	P6S_UW
E_U25	Analizuje wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU
E_U26	Rozpoznaje rodzaj niedożywienia i planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6S_UW, P6S_UO
E_U27	Student potrafi przyporządkować występujące kwestie społeczne i relacje społeczne	P6S_UW

E_U28	Student w oparciu o wiedzę teoretyczną potrafi analizować lokalne problemy społeczne, wskazywać na przyczynę oraz możliwości rozwiązania danego problemu	P6S_UW
E_U29	Posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem	P6S_UW
E_U30	Posiada zdolność nazwania i określenia położenia części przewodu pokarmowego, głównych kości i ich połączeń, mięśni, naczyń krwionośnych i chłonnych, nerwów czaszkowych oraz pozostałych narządów	P6S_UW
E_U31	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu immunologii.	P6S_UW, P6S_UU
E_U32	Przewiduje skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6S_UW, P6S_UO
E_U33	Zdobycie umiejętności oceny wpływu czynników genetycznych i środowiskowych na patogenezę wybranych chorób uwarunkowanych genetycznie	P6S_UW, P6S_UU
E_U34	Udziela porady dietetycznej w ramach pracy zespołu terapeutycznego oraz prowadzi dokumentację dotyczącą pacjentów, instytucji i podejmowanych działań	P6S_UW, P6S_UO
E_U35	Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6S_UW, P6S_UU
E_U36	Planuje sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych	P6S_UW
E_U37	Definiuje korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych	P6S_UW
E_U38	Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Podtrzymanie prawidłowej kondycji organizmu, zapoznanie z zasobem ćwiczeń fizycznych kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę.	P6S_UO
E_U39	Potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U40	Potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowanych do specyfiki różnych grup populacyjnych	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U41	Potrafi posługiwać się programami komputerowymi w zakresie edycji tekstu, grafiki, analizy statystycznej, przygotowania prezentacji oraz gromadzenia i wyszukiwania potrzebnych informacji, pozwalających na konstruktywne rozwiązywanie problemów	P6S_UW, P6S_UO
E_U42	Przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW, P6S_UK
E_U43	Wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U44	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6S_UW
E_U45	Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	P6S_UW
E_U45	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu fizjologii człowieka	P6S_UW
E_U47	Dokonuje obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów	P6S_UW
E_U48	Sporządza proste dania z różnych grup asortymentowych	P6S_UW
E_U49	Wykazuje umiejętność korzystania ze źródeł prawa oraz dokumentów/programów MZ i UE, FAO/WHO i innych	P6S_UW, P6S_UU
E_U50	Identyfikuje główne problemy związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia	P6S_UW
E_U51	Łączy wpływ zanieczyszczeń na zdrowie ludzi i analizuje możliwości działania profilaktycznego.	P6S_UW
E_U52	Wykonuje pomiary wybranych zanieczyszczeń.	P6S_UW
E_U53	Interpretuje korzystne i niekorzystne (toksyczne) działania wybranych składników pokarmowych na zdrowie człowieka	P6S_UW
E_U54	Posługuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6S_UW
E_U55	Przygotowuje pracę licencjacką w zakresie dietetyki w tym dokonuje krytycznej analizy literatury przedmiotu, opisu zebranego materiału oraz wnioskania na jego podstawie, zgodnie z wymaganiami metodologii badań	P6S_UW, P6S_UO
E_U56	Prezentuje w formie ustnej i pisemnej wyniki własnych działań oraz prawidłowo formułuje wnioski	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U57	Planuje żywienie w zależności od rodzaju wysiłku, okresu treningowego i warunków zewnętrznych	P6S_UW, P6S_UO

E_U58	Umie przygotować prezentację w zakresie epidemiologii żywieniowej korzystając z angielskojęzycznych pozycji literaturowych	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU, P6S_UK
E_U59	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania, gromadzenia i analizowania danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU
E_U60	Organizuje warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz stosuje i wdraża współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	P6S_UW, P6S_UO
E_U61	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	P6S_UU, P6S_UK
E_U62	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW
E_U63	Samodzielnie organizuje podstawowy warsztat pracy w zakresie badań biochemicznych i projektuje doświadczenie biochemiczne na bazie zdobytej wiedzy	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU, P6S_UK
E_U64	Posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6S_UW
E_U65	Wskazuje procesy prowadzące do rozwoju chorób i analizuje zależności między żywieniem a rozwojem chorób	P6S_UW
E_U66	Potrafi samodzielnie zgodnie z zasadami bezpieczeństwa pracy w laboratorium wykonać podstawowe czynności w zakresie hodowli, i identyfikacji drobnoustrojów oraz barwienia preparatów. Potrafi rozpoznać wybrane drobnoustroje na podstawie znajomości kształtu komórki, sposobu barwienia, wzrostu na pożywkach i cech fizjologicznych z zastosowaniem odpowiednich testów.	P6S_UW, P6S_UO
E_U67	Potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej	P6S_UW
E_U68	Potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przechowywania danych	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU
E_U69	Dostrzega relację między stanem immunologicznym organizmu, niedożywieniem a nasileniem objawów klinicznych, szczególnie w inwazjach oportunistycznych, proponując stosowne postępowanie dietetyczne	P6S_UW
E_U70	Wykorzystuje mierniki stanu zdrowia w analizie stanu zdrowia populacji i definiowaniu problemów zdrowotnych populacji	P6S_UW
E_U71	Ocenia skalę problemów zdrowotnych oraz wskazuje priorytety zdrowotne w polityce zdrowotnej	P6S_UW
E_U72	Posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe	P6S_UW, P6S_UU
E_U73	Ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UU, P6S_UK
E_U74	Potrafi korzystać ze specjalistycznej literatury naukowej krajowej i zagranicznej, naukowych baz danych oraz informacji i danych przekazywanych przez międzynarodowe organizacje zajmujące się problematyką żywienia	P6S_UW, P6S_UU, P6S_UK
E_U75	Potrafi zaplanować badanie naukowe i omówić jego cel oraz spodziewane wyniki	P6S_UW
E_U76	Potrafi przygotować i zaprezentować wyniki badań naukowych w różnych formatach	P6S_UW
E_U77	Potrafi zaprezentować wyniki badań z uwzględnieniem grupy odbiorców	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U78	Potrafi posługiwać się podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi ochrony własności intelektualnej	P6S_UW
E_U79	Potrafi rozpoznać sytuacje w których może dochodzić do naruszenia prawa własności intelektualnej	P6S_UW, P6S_UU
E_U80	Wykorzystuje umiejętności komunikacyjne służące do efektywnego zbierania i przekazywania informacji	P6S_UW, P6S_UU
E_U81	Uwzględni perspektywę pacjenta, uzgadnia z pacjentem postępowanie, stosuje metody motywowania pacjenta do przestrzegania zaleceń	P6S_UU, P6S_UK

KOMPETENCJE SPOŁECZNE - Dyplom uzyskuje absolwent studiów, który w zakresie kompetencji

Kod	Treść	PRK
E_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
E_K02	Sugeruje taktownie i skutecznie pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej, zmiany nawyków.	P6S_KK, P6S_KO
E_K03	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6S_KO
E_K04	Posiada świadomość stałego dokształcania się.	P6S_KK, P6S_KR
E_K05	Bierze odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizuje własną pracę	P6S_KO, P6S_KR
E_K06	Współdziała z zespołem interdyscyplinarnym przyjmując różne role	P6S_KK, P6S_KR
E_K07	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	P6S_KK, P6S_KO, P6S_KR
E_K08	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6S_KK, P6S_KO
E_K09	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6S_KO, P6S_KR
E_K10	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6S_KK, P6S_KR
E_K11	Dbą o utrzymanie poziomu sprawności fizycznej	P6S_KR
E_K12	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	P6S_KO, P6S_KR
E_K13	Jest świadomy własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów	P6S_KK, P6S_KR
E_K14	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	P6S_KK, P6S_KR
E_K15	Potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu	P6S_KK, P6S_KR
E_K16	Pogłębia umiejętność pracy w grupie	P6S_KO, P6S_KR
E_K17	Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu	P6S_KK, P6S_KO
E_K18	Stale poszukuje nowych informacji na temat żywności	P6S_KO, P6S_KR
E_K19	Rozumie i przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	P6S_KO, P6S_KR
E_K20	Systematycznie wzbogaca wiedzę	P6S_KR
E_K21	Posiada świadomość znaczenia czynników determinujących zachowania żywieniowe człowieka	P6S_KK
E_K22	Wykazuje aktywną postawę współpracy z pacjentem i członkami zespołu terapeutycznego	P6S_KK, P6S_KO, P6S_KR
E_K23	Posiada świadomość znaczenia multidyscyplinarnego zespołu terapeutycznego	P6S_KO, P6S_KR
E_K24	Przestrzega tajemnicy zawodowej.	P6S_KO, P6S_KR
E_K25	Uzasadnia wybór swojego postępowania w pracy zespołowej i jest świadomy odpowiedzialności zawodowej.	P6S_KK, P6S_KO
E_K26	Potrafi współpracować i komunikować się z zespołem	P6S_KK, P6S_KO
E_K27	Ma kompetencje do pracy w zespole oraz organizowania pracy w różnych typach placówek i organizacji związanych z żywieniem dzieci i młodzieży	P6S_KK, P6S_KO
E_K28	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje swoje umiejętności, a także współdziała w ramach grupy studentów	P6S_KO, P6S_KR
E_K29	podkreśla znamienne rolę współpracy z członkami zespołu terapeutycznego	P6S_KO, P6S_KR

E_K30	Docenia przestrzeganie zdrowego stylu życia jako metody profilaktyki przewlekłych chorób niezakaźnych	P6S_KK
E_K31	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece, a także przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami	P6S_KO
E_K32	Systematycznie pogłębia swoją wiedzę	P6S_KR
E_K33	Bierze odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizuje pracę własną	P6S_KK, P6S_KO
E_K34	Posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta	P6S_KK
E_K35	Potrafi wyciągać i formułować wnioski z własnych pomiarów i obserwacji	P6S_KK
E_K36	Potrafi określić priorytety służące przezwyciężyć konkretnym kwestiom społecznym oraz podać sposoby ich rozwiązania	P6S_KK, P6S_KO

DIETETYKA studia pierwszego stopnia, cykl kształcenia 2022 - 2025

DIETETYKA studia pierwszego stopnia /6 semestrów - 181 ECTS

Przedmioty	rok	sem	ECTS	Liczba godz.	Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia	kbn	praktyka zawodowa	forma zalicz.
Grupa treści ogólnych										
BHP	1	1	0	4	4					zal
Język angielski	1	1,2	2,5	60			60	0		zal
Język angielski	2	3,4	2,5	65			60	5		egz
Przysposobienie biblioteczne	1	1	0	2				2		zal
Wychowanie fizyczne	1	1,2	0	60			60			zal
Grupa treści podstawowych										
Anatomia człowieka	1	1	2	50	20	10		20		egz
Fizjologia i patofizjologia	1	1,2	3	75	40	30		5		egz
Biochemia ogólna i żywności	1	1	3	75	25	20	30			egz
Psychologia ogólna	1	1	2	50	20	10		20		zal
Mikrobiologia ogólna i żywności	1	1	2	50	15	15	20			egz
Genetyka	2	4	2	50	15		15	20		zal
Immunologia	1	2	1	25	12	8		5		zal

Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	1	2	1	25	10		15			zal
Grupa treści kierunkowych										
Technologia potraw	1	1,2	5	125	45	15	60	5		egz
Podstawy żywienia człowieka	1	1,2	5,4	135	60	30	45			egz
Nauka o żywności z elementami chemii żywności	1	1	2,75	69	20	20		29		egz
Podstawy epidemiologii żywieniowej	2	4	1	25	6	6		13		zal
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2	4	2	50	15	30		5		egz
Edukacja żywieniowa	2	3,4	1,45	36	16	20		0		egz
Dietetyka pediatryczna	2	3	3	76	30	46				egz
Podstawy dietetyki klinicznej	2	3,4	16	400	188	143	66	3		egz
Podstawy prawa żywnościowo-żywieniowego	2	3	1	25	6	8		11		zal
Diety i trendy żywieniowe	2	3	2	50	22	24		4		egz
Żywienie osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną	2	4	2	50	14	14		22		zal
Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego	2	4	3	75	36	20		19		egz
Poradnictwo dietetyczne	2	4	1,4	35	14		21			zal
Podstawy metodologii badań	2	4	1	25	14			11		zal

Analiza i ocena jakości żywności	3	5	1	25	5	5	10	5		egz
Profilaktyka żywieniowa	3	6	2	50	20	30				zal
Dietetyka w praktyce klinicznej	3	5,6	21	525			525			zal
Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	3	6	5	125				125		zal
Praktyki zawodowe										
Praktyka wakacyjna wstępna w szpitalu (1 rok)	1	2	6	150					150	zal
Praktyka wakacyjna z technologii potraw (1 rok)	1	2	6	150					150	zal
praktyka wakacyjna w domu opieki społecznej (2 rok)	2	4	6	150					150	zal
Praktyka wakacyjna w szpitalu w dziale żywienia, oddział dla dorosłych (2 rok)	2	4	3	75					75	zal
Praktyka wakacyjna w szpitalu dziecięcym w oddziale żywienia (2 rok)	2	4	3	75					75	zal
Praktyka zawodowa w poradni dietetycznej (2 rok)	2	4	2	50					50	zal
Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych (3 rok)	3	6	2	50					50	zal
suma przedmiotów obowiązkowych			125	3192	672	504	987	329	700	
Przedmioty do wyboru			56	1400						
SUMA			181	4592						

Przedmioty do wyboru 56 ECTS = 1400 godz. (student wybiera 14 przedmiotów z 18 z listy) na 1 roku student wybiera 5 przedmiotów z 6, na 2 roku studiów student wybiera 2 przedmioty z 3, a na 3 roku student wybiera 7 z 9

Grupa treści kształcenia	rok	sem	ECTS	Liczba godzin	Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia	kbn	praktyka zawodowa	forma zalicz.
1. Kwalifikowana pierwsza pomoc (1 rok)	1	2	4	100	10		20	70		zal
2. Podstawy zdrowia publicznego (1 rok)	1	2	4	100	10	15		75		zal
3. Komunikacja w zespole interdyscyplinarnym (1 rok)	1	2	4	100	10	15		75		zal
4. Technologie informatyczne w dietetyce (1 rok)	1	2	4	100	10	15		75		zal
5. Promocja zdrowia (1 rok)	1	2	4	100	10	15		75		zal
6. Parazytologia (1 rok)	1	2	4	100	10	15		75		zal
4. Planowanie i prowadzenie badań w dietetyce	3	6	4	100	10	15		75		zal
5. Rozpowszechnianie informacji naukowej	3	6	4	100	10	15		75		zal
7. Źródła wiedzy naukowej w dietetyce	3	6	4	100	10	15		75		zal
8. Podstawy przedsiębiorczości	3	6	4	100	10	15		75		zal
10. Socjologia i polityka społeczna	2	4	4	100	10	15		75		zal
11. Aspekty kulturowe w pracy dietetyka. Etnodietetyka (3 rok)	3	6	4	100	10	15		75		zal
12. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności (3 rok)	3	6	4	100	10	15		75		zal

14. Ocena sposobu żywienia (2 rok)	2	4	4	100	10	15		75		zal
15. Ocena stanu odżywienia (2 rok)	2	4	4	100	10	15		75		zal
16. Żywnie w chirurgii bariatrycznej (3 rok)	3	6	4	100	10	15		75		zal
17. Deglutologia (3 rok)	3	6	4	100	10	15		75		zal
18. Dobrostan psychiczny pacjenta i pracownika (3 rok)	3	6	4	100	10	15		75		zal
Suma			72	1800						