



PROGRAM STUDIÓW
KIERUNKU DIETETYKA
STUDIA STACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA
CYKL KSZTAŁCENIA
ROZPOCZYNAJĄCY SIĘ OD ROKU AKADEMICKIEGO
2024/2025

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 2023 r. poz. 742, 1088, 1234, 1672, 1872, 2005, z 2024 r. poz. 124, 227 z późn. zm.);
2. Rozporządzenia Min. Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 742, 1088, 1234, 1672, 1872 i 2005 z późn. zm.);
3. Rozporządzenia Min. Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 26 lipca 2019 r. w sprawie standardów kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu lekarza, lekarza dentystry, farmaceuty, pielęgniarki, położnej, diagnosty laboratoryjnego, fizjoterapeuty i ratownika medycznego (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 2152 z późn. zm.);

Kierunek: Dietetyka

Forma studiów: stacjonarne studia I stopnia

Liczba semestrów: 6 semestrów

Łączna liczba godzin zajęć i praktyk wynosi: 4667 godzin

Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów wynosi – 180 ECTS

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: licencjat

Studia mają profil – praktyczny. Program studiów: o profilu praktycznym – obejmuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze 52 punkty ECTS.

Kierunek studiów przyporządkowany jest do dyscypliny naukowej – nauki o zdrowiu, jako dyscypliny wiodącej, a procentowy udział liczby punktów ECTS wynosi 80 % w liczbie 144,8 punktów ECTS.

Pozostałą dyscypliną są nauki medyczne, z procentowym udziałem liczby punktów ECTS wynosi 20 % w liczbie 36,2 punktów ECTS.

Język wykładowy: język polski

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

Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych wynosi 5 ECTS.

Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich wynosi 90 ECTS.

Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia zamieszczone są w sylabusach przedmiotów. Sylabusy dostępne są na naszej stronie internetowej: wnoz.wum.edu.pl zakładka student, dany kierunek studiów, sylabusy.

Wymiar, zasady i formę odbywania praktyk zawodowych oraz liczbę punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk zawarte są w dzienniczku umiejętności praktycznych.

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

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

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	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	Objaśnia oraz charakteryzuje podstawowe pojęcia metodologii badań	P6S_WG
E_W23	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii	P6S_WG
E_W24	Posiada wiedzę na temat wpływu prawidłowego i nieprawidłowego żywienia na zdrowie człowieka oraz czynników determinujących zachowania żywieniowe różnych grup populacyjnych	P6S_WK
E_W25	Zna podstawowe metody informatyczne wykorzystywane w medycynie laboratoryjnej, w tym medyczne bazy danych, arkusze kalkulacyjne i podstawy grafiki komputerowej	P6S_WK
E_W26	Student posiada wiedzę o socjologii i polityce społecznej i potrafi interpretować zachodzące	P6S_WK
E_W27	Dokonuje analizy sposobu żywienia sportowców	P6S_WG
E_W28	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_W29	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób dietozależnych	P6S_WG, P6S_WK
E_W30	Wyjaśnia zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej	P6S_WG, P6S_WK
E_W31	Wykorzystuje w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG, P6S_WK

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_W32	Zna patogenezę, objawy, sposób diagnozowania i leczenia chorób, a także przebieg ciąży prawidłowej i powikłanej	P6S_WG, P6S_WK
E_W33	Wykazuje znajomość zasad postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6S_WG, P6S_WK
E_W34	Charakteryzuje zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne żywności w zależności od źródła ich pochodzenia.	P6S_WG
E_W35	Opisuje substancje toksyczne powstające w żywności w procesie jej przetwarzania i przechowywania.	P6S_WG
E_W36	Ocenia jakość surowców, półproduktów i gotowych potraw i określa wpływ procesów technologicznych na ich wartość odżywczą	P6S_WG
E_W37	Zna podstawowe zasady projektowania zakładów gastronomicznych	P6S_WG
E_W38	Charakteryzuje wszystkie grupy produktów spożywczych pod względem przydatności technologicznej	P6S_WG
E_W39	Opisuje antropogeniczne i naturalne toksyny środowiskowe.	P6S_WG
E_W40	Przedstawia zagadnienia dotyczące higieny pracy, potrafi zmierzyć warunki panujące na określonym stanowisku pracy.	P6S_WG
E_W41	Posiada znajomość pojęć: kuchnia narodowa, kuchnia etniczna, proces dyfuzji kultury	P6S_WG
E_W42	Zna zadania epidemiologii żywieniowej jako dziedziny interdyscyplinarnej	P6S_WG
E_W43	Zna sposoby oceny stanu zdrowia całych populacji i zasady stosowane przy porównywaniu stanu zdrowia różnych grup populacyjnych	P6S_WG
E_W44	Zna główne zasady systemu prawa, budowę i hierarchię aktów prawnych; główne regulacje prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia	P6S_WG
E_W45	Omawia cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	P6S_WG
E_W46	Zna i rozumie kierunki, zakres i rodzaj badań naukowych w dietetyce.	P6S_WG, P6S_WK
E_W47	Zna i rozumie znaczenie rozpowszechnia wyników badań naukowych dla rozwoju swojej dyscypliny oraz sposoby rozpowszechniania informacji naukowej	P6S_WG, P6S_WK
E_W48	Zna źródła naukowej informacji medycznej oraz sposoby wyszukiwania informacji naukowej w bazach danych	P6S_WG
E_W49	Wykazuje znajomość organizacji ochrony zdrowia w Polsce oraz programów profilaktycznych realizowanych w ramach zdrowia publicznego	P6S_WG
E_W50	Zna budowę chemiczną i właściwości fizykochemiczne podstawowych składników żywności, wyjaśnia wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na przemiany tych składników	P6S_WG
E_W51	Charakteryzuje grupy produktów spożywczych roślinnych i zwierzęcych	P6S_WG
E_W52	Charakteryzuje znane diety i trendy żywieniowe	P6S_WG, P6S_WK
E_W53	Określa podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia oraz zasady prowadzenia indywidualnej przedsiębiorczości	P6S_WG, P6S_WK
E_W54	Opisuje zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WG
E_W55	Zna źródła naukowej informacji medycznej	P6S_WG
E_W56	Zna sposoby wyszukiwania informacji naukowej w bazach danych	P6S_WG, P6S_WK
E_W57	Zna i rozumie znaczenie rozpowszechnia wyników badań naukowych dla rozwoju swojej dyscypliny	P6S_WG, P6S_WK
E_W58	Zna i rozumie zasady metod oceny sposobu żywienia	P6S_WG

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_W59	Posiada specjalistyczną wiedzę na temat etiologii, objawów, diagnostyki przesiewowej i instrumentalnej oraz metod leczenia zaburzeń połykania w poszczególnych jednostkach chorobowych	P6S_WG
E_W60	istotę edukacji żywieniowej (definicja, cele, fazy, adresaci), kompetencje potrzebne dla skutecznego edukowania ludzi w zakresie żywności i żywienia oraz podstawy metodyki edukacji żywieniowej ludzi w różnym wieku	P6S_WG
E_W61	zagadnienia związane z rozwojem osobniczym (definicja, sfery, czynniki warunkujące, periodyzacja, charakterystyka rozwoju człowieka w poszczególnych etapach życia).	P6S_WG
E_W62	zna istotę metod oceny stanu odżywienia (definicja, cele, metody, wskazania, procedury wykonania poszczególnych badań, ograniczenia zastosowania, przeciwwskazania), kompetencje potrzebne dla rzetelnego wykonania badania oraz omówienia wyników badania	P6S_WG
E_W63	zagadnienia związane z oddziaływaniem stanu odżywienia na stan zdrowia, rozwój osobniczy, stan funkcjonalny oraz przebieg leczenia	P6S_WG
E_W64	potrzebę przeprowadzania badań sposobu żywienia na poziomie indywidualnym i grupowym	
E_W65	Zna podstawowe pojęcia i mierniki zdrowia stosowane w epidemiologii	P6S_WG, P6S_WK
E_W66	Zna metody stosowane w żywieniowych badaniach epidemiologicznych populacji osób dorosłych	P6S_WG, P6S_WK
E_W67	Zna metody oceny sposobu żywienia	P6S_WG, P6S_WK
E_W68	Zna metody oceny i interpretacji wyników badania żywienia	P6S_WG, P6S_WK
E_W69	Zna strukturę, zasady funkcjonowania oraz regulamin udostępniania zbiorów i usług Biblioteki	P6S_WG, P6S_WK
E_W70	Zna tradycyjne i elektroniczne źródła informacji naukowej udostępniane przez Bibliotekę i wie jak uzyskać do nich dostęp	P6S_WG, P6S_WK
E_W71	Zna zawartość strony www Biblioteki – głównego źródła informacji o zasobach, usługach oraz zasadach korzystania z oferty bibliotecznej	P6S_WG, P6S_WK
E_W72	Zna alternatywne źródła pozyskania zasobów naukowych, dostępne poza macierzytą Biblioteką	P6S_WG, P6S_WK
E_W73	zna i rozumie podstawową terminologię w języku angielskim w zakresie budowy i funkcjonowania poszczególnych narządów i układów narządów ciała	P6S_WG, P6S_WK
E_W74	zna i rozumie terminologię w języku angielskim w zakresie dietetyki, żywienia człowieka oraz zaburzeń i chorób związanych z nieprawidłowym żywieniem	P6S_WG, P6S_WK
E_W75	Zna zasady żywienia osób w wieku podeszłym a także zna zasady planowania żywienia zbiorowego osób z różnymi jednostkami chorobowymi	P6S_WG, P6S_WK

UMIĘJĘTNOŚCI - 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

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

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	Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie w celu zapobiegania chorobom dietozależnym	P6S_UW
E_U04	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_U05	Wykorzystuje w praktyce różne sposoby oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU
E_U06	Określa zapotrzebowanie na energię, składniki pokarmowe różnych grup ludności z wykorzystaniem norm żywienia	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U07	Układa jadłospisy i szacuje ich wartość energetyczną i odżywczą produktów z wykorzystaniem programów komputerowych	P6S_UW, P6S_UO
E_U08	Rozpoznaje i analizuje potencjalne zagrożenia związane z interakcjami występującymi pomiędzy stosowanymi lekami a składnikami pożywienia	P6S_UW, P6S_UO
E_U09	Planuje dietę pacjenta w oparciu o wiedzę dotyczącą przyjmowanych leków	P6S_UW
E_U10	Potrafi przygotować i zaprezentować wyniki badań naukowych w różnych formatach oraz zaprezentować wyniki badań z uwzględnieniem grupy odbiorców.	P6S_UW, P6S_UO
E_U11	Rozpoznaje i dokonuje korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6S_UW, P6S_UO
E_U12	Dyskutuje, wpływa i oddziałuje na pacjenta, uzasadnia wybrane postępowanie	P6S_UW
E_U13	Określa korzyści i zagrożenia wynikające ze stosowania różnych diet i trendów żywieniowych	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU, P6S_UK
E_U14	Zarządza i administruje grupą, prawidłowo organizuje pracę	P6S_UW
E_U15	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_UO, P6S_UK
E_U16	Oznacza zawartość poszczególnych składników odżywczych produktu spożywczego i określa jego wartość odżywczą	P6S_UW, P6S_UU
E_U17	Potrafi wdrażać wiedzę z zakresu psychologii ogólnej i społecznej w edukacji żywieniowej i profilaktycznej zarówno indywidualnej jak i grupowej	P6S_UW
E_U18	Współpracuje z zespołem wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6S_UW, P6S_UU
E_U19	Opracowuje plany postępowania żywieniowego w różnych jednostkach chorobowych	P6S_UO, P6S_UK

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_U20	Tworzy mapę zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieprawidłowego żywienia dzieci i dostrzega potrzeby przyszłych pacjentów	P6S_UW, P6S_UO
E_U21	Ocenia zanieczyszczenia żywności pozostałościami substancji chemicznych: środkami ochrony roślin – oznaczanie pozostałości pestycydów: badanie obecności nitrozoamin w żywności zanieczyszczenia	P6S_UW
E_U22	Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6S_UW
E_U23	Umie powiązać dolegliwości zgłaszane przez pacjenta oraz wyniki badań diagnostycznych z jednostkami chorobowymi, które mogą być ich przyczyną	P6S_UO, P6S_UK
E_U24	Rozpoznaje rodzaj niedożywienia i planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6S_UW
E_U25	Student potrafi przyporządkować występujące kwestie społeczne i relacje społeczne	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U26	Student w oparciu o wiedzę teoretyczną potrafi analizować lokalne problemy społeczne, wskazywać na przyczynę oraz możliwości rozwiązania danego problemu	P6S_UW, P6S_UO
E_U27	Posiada umiejętność powiązania budowy anatomicznej i histologicznej narządów z ich funkcją i podstawowym znaczeniem dla procesów związanych z żywieniem	P6S_UW
E_U28	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_U29	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu immunologii.	P6S_UW
E_U30	Przewiduje skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6S_UW
E_U31	Zdobycie umiejętności oceny wpływu czynników genetycznych i środowiskowych na patogenezę wybranych chorób uwarunkowanych genetycznie	P6S_UW, P6S_UU
E_U32	Udziela porady dietetycznej w ramach pracy zespołu terapeutycznego oraz prowadzi dokumentację dotyczącą pacjentów, instytucji i podejmowanych działań	P6S_UW, P6S_UO
E_U33	Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6S_UW, P6S_UU
E_U34	Planuje sposób żywienia zgodny z zasadami omawianych kuchni etnicznych i regionalnych	P6S_UW, P6S_UO
E_U35	Definiuje korzystne i niekorzystne aspekty stosowania diet etnicznych	P6S_UW, P6S_UU
E_U36	Podniesienie ogólnej sprawności motorycznej. Podtrzymanie prawidłowej kondycji organizmu, zapoznanie z zasobem ćwiczeń fizycznych kształtujących postawę ciała, wytrzymałość i siłę.	P6S_UW

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_U37	Potrafi w sposób praktyczny wykorzystać wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w prowadzeniu edukacji żywieniowej pracując indywidualnie i w zespole	P6S_UW
E_U38	Potrafi dokonać wyboru metod komunikacji dostosowany do specyfiki różnych grup populacyjnych	P6S_UO
E_U39	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, P6S_UK
E_U40	Przeprowadza wywiad żywieniowy i dokonuje oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U41	Wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6S_UW, P6S_UO
E_U42	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6S_UW, P6S_UK
E_U43	Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U44	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu fizjologii człowieka	P6S_UW
E_U45	Dokonuje obróbki wstępnej i cieplnej surowców i półproduktów	P6S_UW
E_U46	Sporządza proste dania z różnych grup asortymentowych	P6S_UW
E_U47	Wykazuje umiejętność korzystania ze źródeł prawa oraz dokumentów/programów MZ i UE, FAO/WHO i innych	P6S_UW
E_U48	Identyfikuje główne problemy związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia	P6S_UW
E_U49	Łączy wpływ zanieczyszczeń na zdrowie ludzi i analizuje możliwości działania profilaktycznego.	P6S_UW, P6S_UU
E_U50	Wykonuje pomiary wybranych zanieczyszczeń.	P6S_UW
E_U51	Interpretuje korzystne i niekorzystne (toksyczne) działania wybranych składników pokarmowych na zdrowie człowieka	P6S_UW
E_U52	Postępuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6S_UW
E_U53	Prezentuje w formie ustnej i pisemnej wyniki własnych działań oraz prawidłowo formułuje wnioski	P6S_UW

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_U54	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
E_U55	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	P6S_UW, P6S_UO
E_U56	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U57	Samodzielnie organizuje podstawowy warsztat pracy w zakresie badań biochemicznych i projektuje doświadczenie biochemiczne na bazie zdobytej wiedzy	P6S_UW, P6S_UO
E_U58	Posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UU, P6S_UK
E_U59	Wskazuje procesy prowadzące do rozwoju chorób i analizuje zależności między żywieniem a rozwojem chorób	P6S_UW, P6S_UO P6S_UU
E_U60	Potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej	P6S_UW, P6S_UO
E_U61	Dostrzega relację między stanem immunologicznym organizmu, niedożywieniem a nasileniem objawów klinicznych, szczególnie w inwazjach oportunistycznych, proponując stosowne postępowanie dietetyczne	P6S_UU, P6S_UK
E_U62	Wykorzystuje mierniki stanu zdrowia w analizie stanu zdrowia populacji i definiowaniu problemów zdrowotnych populacji	P6S_UW
E_U63	Ocenia skalę problemów zdrowotnych oraz wskazuje priorytety zdrowotne w polityce zdrowotnej	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U64	Ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 dla Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	P6S_UW
E_U65	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
E_U66	Potrafi zaplanować badanie naukowe i omówić jego cel oraz spodziewane wyniki	P6S_UW, P6S_UO
E_U67	Potrafi przygotować i zaprezentować wyniki badań naukowych w różnych formatach	P6S_UW
E_U68	Potrafi zaprezentować wyniki badań z uwzględnieniem grupy odbiorców	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U69	Potrafi posługiwać się podstawowymi aktami prawnymi dotyczącymi ochrony własności intelektualnej	P6S_UW
E_U70	Potrafi rozpoznać sytuacje w których może dochodzić do naruszenia prawa własności intelektualnej	P6S_UW

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_U71	Wykorzystuje umiejętności komunikacyjne służące do efektywnego zbierania i przekazywania informacji	P6S_UW
E_U72	Uwzględnia perspektywę pacjenta, uzgadnia z pacjentem postępowanie, stosuje metody motywowania pacjenta do przestrzegania zaleceń	P6S_UW, P6S_UU
E_U73	Potrafi posługiwać się wybranymi programami komputerowymi w zakresie oceny jakościowo-ilościowej jadłospisów	P6S_UU, P6S_UK
E_U74	Prezentuje w formie ustnej i pisemnej projekty upowszechniające wiedzę o żywieniu i żywności	P6S_UW, P6S_UU, P6S_UK
E_U75	Przygotowuje plan postępowania dietetycznego u chorych z dysfagią w oparciu o wyniki badań diagnostycznych ze wskazaniem bezpiecznej drogi podaży, z uwzględnieniem specyfiki jednostki chorobowej oraz zasad metody potrójnej adaptacji diety	P6S_UW
E_U76	dobrac metody edukacji żywieniowej do grupy odbiorców w danym wieku	P6S_UW
E_U77	dobrac metody oceny stanu odżywienia do grupy odbiorców w danym wieku i w konkretnym stanie klinicznym	P6S_UW, P6S_UO, P6S_UK
E_U78	wykonać zgodnie z procedurą badania stanu odżywienia (metody antropometryczne, badania składu ciała, badania funkcjonalne) oceniające stan odżywienia	P6S_UW
E_U79	wykorzystuje w praktyce różne sposoby oceny sposobu żywienia	P6S_UW, P6S_UU
E_U80	Potrafi zastosować podstawowe metody analizy i opracowywania wyników żywieniowych badań epidemiologicznych	P6S_UW, P6S_UU
E_U81	Potrafi zaplanować badanie epidemiologiczne oceny żywienia i stanu odżywienia dorosłej populacji	P6S_UU, P6S_UK
E_U82	Planuje układ przestrzenny i funkcjonalny zakładów żywienia zbiorowego i zakładów gastronomicznych	P6S_UW
E_U83	Potrafi określić własne potrzeby informacyjne i zna możliwości ich zaspokajania	P6S_UW
E_U84	Potrafi korzystać z katalogu on-line – wyszukać konkretną pozycję i literaturę na określony temat	P6S_UW
E_U85	Potrafi korzystać z zasobów i usług oferowanych przez biblioteki systemu biblioteczo-informacyjnego	P6S_UW
E_U86	Potrafi korzystać z narzędzi ułatwiających wykorzystanie zasobów bibliotecznych – multiwyszukiwarki, systemu zdalnego dostępu do e-zasobów, strony www Biblioteki	P6S_UW
E_U87	potrafi przygotować i wygłosić prezentację w języku angielskim na temat związany ze swoją specjalnością	P6S_UW
E_U88	potrafi komunikować się z pacjentem i personelem medycznym w języku angielskim na tematy związane ze zdrowiem i odżywianiem	P6S_UW

E_U89	Zna i potrafi przedstawić, a także wprowadzić w życie zasady, jakimi należy się kierować w trakcie planowania żywienia zbiorowego	P6S_UW
-------	---	--------

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.	
E_K10	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6S_KO, P6S_KR
E_K11	Dbą o utrzymanie poziomu sprawności fizycznej	P6S_KK, P6S_KR
E_K12	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	P6S_KR
E_K13	Jest świadomy własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów	P6S_KO, 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_KK, P6S_KR

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_K17	Potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu	P6S_KO,P6S_KR
E_K18	Stale poszukuje nowych informacji na temat żywności	P6S_KK,P6S_KO
E_K19	Rozumie i przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	P6S_KO,P6S_KR
E_K20	Systematycznie wzbogaca wiedzę	P6S_KO,P6S_KR
E_K21	Posiada świadomość znaczenia czynników determinujących zachowania żywieniowe człowieka	P6S_KR
E_K22	Wykazuje aktywną postawę współpracy z pacjentem i członkami zespołu terapeutycznego	P6S_KK,
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_KO,P6S_KR
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 kształtuje swoje umiejętności, a także zawodową i współdziała w ramach grupy studentów	P6S_KK,P6S_KO
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_KO, P6S_KR
E_K31	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece, a także przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz współpracownikami	P6S_KK
E_K32	Systematycznie pogłębia swoją wiedzę	P6S_KO
E_K33	Bierze odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizuje pracę własną	P6S_KR
E_K34	Posiada umiejętność rozwiązywania problemów związanych z kulturowymi uwarunkowaniami zachowań żywieniowych pacjenta	P6S_KK, P6S_KO
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

Załącznik nr 1 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_K37	rozwijania kompetencji zawodowych w zakresie edukacji żywieniowej i uznania roli ustawicznego uczenia się	P6S_KK, P6S_KO
E_K38	Rozumie potrzebę rozwijania kompetencji informacyjnych	P6S_KR

DIETETYKA studia stacjonarne pierwszego stopnia, cykl kształcenia 2024 - 2027

DIETETYKA studia pierwszego stopnia / 6 semestry

Nazwa modułu / przedmiotu	razem	CYKL 2024 - 2027						
		Forma zajęć					ECTS	forma zaliczenia
		W	S	Ć	praktyka	kbna		
Grupa treści podstawowych								
BHP	4	4					0	zaliczenie
Język angielski	60			60		0	2,5	zaliczenie
Język angielski	65			60		5	2,5	egzamin
Przysposobienie biblioteczne	2					2	0	zaliczenie
Wychowanie fizyczne	60			60			0	zaliczenie
Grupa treści podstawowych								
Anatomia człowieka	50	20	10			20	2	egzamin
Fizjologia i patofizjologia	75	40	30			5	3	egzamin
Chemia ogólna z elementami biochemii	25		15			10	1	egzamin
Biochemia ogólna i żywności	75	25	20	30			3	egzamin
Psychologia ogólna	50	20	10			20	2	zaliczenie
Mikrobiologia ogólna i żywności	50	15	15	20			2	egzamin
Genetyka	50	15		15		20	2	zaliczenie
Immunologia	25	12	8			5	1	zaliczenie
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	25	10		15			1	zaliczenie
Grupa treści kierunkowych								
Technologia potraw	125	45	15	60		5	5	egzamin
Podstawy żywienia człowieka	160	60	57	18		25	6,4	egzamin
Nauka o żywności z elementami chemii żywności	69	20	20			29	2,75	egzamin
Podstawy epidemiologii żywieniowej	25	6	6			13	1	zaliczenie
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	50	15	30			5	2	egzamin
Edukacja żywieniowa	36	16	20			0	1,45	egzamin
Dietetyka pediatryczna	76	30	46				3	egzamin
Podstawy dietetyki klinicznej	375	179	133	60		3	15	egzamin

Dietetyka onkologiczna	50	18	24	0		8	2	zaliczenie
Podstawy prawa żywnościowo-żywnościowego	25	6	8			11	1	zaliczenie
Diety i trendy żywieniowe	50	22	24			4	2	egzamin
Żywnienie osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną	50	20	20			10	2	zaliczenie
Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego	75	36	20			19	3	egzamin
Poradnictwo dietetyczne	35	14		21			1,4	zaliczenie
Podstawy metodologii badań	25	14				11	1	zaliczenie
Analiza i ocena jakości żywności	25	5	5	10		5	1	egzamin
Profilaktyka żywieniowa	50	20	30				2	zaliczenie
Dietetyka w praktyce klinicznej	525			525			21	zaliczenie
Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	125					125	5	zaliczenie
Praktyki zawodowe								
Praktyka wakacyjna wstępna w szpitalu (1 rok)	150				150		6	zaliczenie
Praktyka wakacyjna z technologii potraw (1 rok)	150				150		6	zaliczenie
praktyka wakacyjna w domu opieki społecznej (2 rok)	150				150		6	zaliczenie
Praktyka wakacyjna w szpitalu w dziale żywienia, oddział dla dorosłych (2 rok)	75				75		3	zaliczenie
Praktyka wakacyjna w szpitalu dziecięcym w oddziale żywienia (2 rok)	75				75		3	zaliczenie
Praktyka zawodowa w poradni dietetycznej (2 rok)	50				50		2	zaliczenie
Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych (3 rok)	50				50		2	zaliczenie

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). Student jest zobowiązany wybrać jeden z 2 przedmiotów z jedną gwiazdką "*" tj. Socjologia i polityka społeczna* lub Dobrostan psychiczny pacjenta i pracownika* lub komplet 2 przedmiotów z dwoma gwiazdkami "" tj. : Komunikacja w zespole interdyscyplinarnym** + Aspekty kulturowe w pracy dietetyka****

1. Kwalifikowana pierwsza pomoc (1 rok)	100	10		20		70	4	zaliczenie
2. Podstawy zdrowia publicznego (1 rok)	100	10	15			75	4	zaliczenie
3. Komunikacja w zespole interdyscyplinarnym (1 rok) **	100	10	15			75	4	zaliczenie
4. Technologie informatyczne w dietetyce (1 rok)	100	10	15			75	4	zaliczenie
5. Promocja zdrowia (1 rok)	100	10	15			75	4	zaliczenie
6. Parazytologia (1 rok)	100	10	15			75	4	zaliczenie
4. Planowanie i prowadzenie badań w dietetyce	100	10	15			75	4	zaliczenie
5. Rozpowszechnianie informacji naukowej	100	10	15			75	4	zaliczenie
7. Źródła wiedzy naukowej w dietetyce	100	10	15			75	4	zaliczenie
8. Podstawy przedsiębiorczości	100	10	15			75	4	zaliczenie
10. Socjologia i polityka społeczna *	100	10	15			75	4	zaliczenie
11. Aspekty kulturowe w pracy dietetyka. Etnodietetyka (3 rok) **	100	10	15			75	4	zaliczenie
12. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności (3 rok)	100	10	15			75	4	zaliczenie
14. Ocena sposobu żywienia (2 rok)	100	10	15			75	4	zaliczenie
15. Ocena stanu odżywienia (2 rok)	100	10	15			75	4	zaliczenie
16. Żywnienie w chirurgii bariatrycznej (3 rok)	100	10	15			75	4	zaliczenie
17. Deglutologia (3 rok)	100	10	15			75	4	zaliczenie
18. Dobrostan psychiczny pacjenta i pracownika (3 rok)*	100	10	15			75	4	zaliczenie