



PROGRAM STUDIÓW
KIERUNKU DIETETYKA
STUDIA NIESTACJONARNE DRUGIEGO 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 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: niestacjonarne studia II stopnia

Liczba semestrów: 4 semestry

Łączna liczba godzin zajęć i praktyk wynosi: 3042 godzin

Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów wynosi – 90 ECTS

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: magister

Studia mają profil: praktyczny. Program studiów: o profilu praktycznym – obejmuje zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne w wymiarze 81 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 98,4 punktów ECTS.

Pozostałą dyscypliną są nauki medyczne, z procentowym udziałem liczby punktów ECTS wynosi 20 % w liczbie 24,6 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 60 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, dane 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	Zna psychologiczne i społeczne-kulturowe uwarunkowania zachowań związanych z odżywianiem, ich znaczenie i funkcje	P7S_WG, P7S_WK
E_W02	Zna podstawowe modele relacji dietetyk-pacjent/klient	P7S_WG, P7S_WK
E_W03	Definiuje i rozpoznaje problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnia je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego opartego na najlepszych, dostępnych dowodach naukowych	P7S_WG, P7S_WK
E_W04	Zna czynniki determinujące procesy zmiany zachowań w dietetyce oraz założenia wywiadu motywującego	P7S_WG, P7S_WK

Załącznik nr 3 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_W05	Wyjaśnia procesy trawienia i wchłaniania oraz przemiany składników pokarmowych	P7S_WG, P7S_WK
E_W06	Zna biologiczne i psychologiczne mechanizmy regulujące związki stresu z jedzeniem	P7S_WG
E_W07	Zna i prawidłowo rozumie pojęcie empatii jako elementu budowania relacji z pacjentem oraz zna techniki skutecznej komunikacji międzyludzkiej	P7S_WG
E_W08	Zna spektrum przejawów nieprawidłowości związanych z odżywianiem się oraz rozumie rolę czynników psychospołecznych przyczyniających się do niewłaściwego odżywiania	P7S_WG, P7S_WK
E_W09	Rozumie znaczenie problemu nadwagi/ otyłości w kontekście zdrowia jednostki i funkcjonowania w grupie i zna wielowymiarowe podejście do leczenia i profilaktyki nadwagi/otyłości	P7S_WG, P7S_WK
E_W10	Zna wybrane koncepcje wyjaśniające przyczyny i mechanizmy zaburzeń odżywiania się oraz rozumie społeczny kontekst funkcjonowania osób z zaburzeniami odżywiania	P7S_WG, P7S_WK
E_W11	Zna i rozumienie pojęcie uzależnienie behawioralne, kryteria diagnostyczne uzależnień behawioralnych, psychologiczne koncepcje uzależnień behawioralnych oraz rozumie mechanizmy uzależnień behawioralnych	P7S_WG, P7S_WK
E_W12	Rozumie istotę zależności psychosomatycznych, Zna najczęściej występujące zaburzenia o charakterze psychosomatycznym związane z jedzeniem i psychofizjologiczne mechanizmy zależności psychosomatycznych	P7S_WG, P7S_WK
E_W13	Zna trudności i psychologiczne potrzeby pacjentów z wybranymi chorobami somatycznymi, i możliwości pomocy psychologicznej dla pacjentów z wybranymi chorobami somatycznymi	P7S_WG, P7S_WK
E_W14	Zna cel i zakres diagnozy psychomedycznej	P7S_WG, P7S_WK
E_W15	Zna założenia i cele oddziaływań w wybranych podejściach psychoterapeutycznych, możliwości psychoterapii dla wybranych problemów związanych z odżywianiem	P7S_WG
E_W16	Zna poszczególne okresy rozwojowe w życiu człowieka oraz rozumie znaczenie specyfiki fazy rozwojowej w pracy z pacjentami w różnych grupach wiekowych (m.in. kobiety w okresie okołoporodowym, menopauzalnym; dzieci, młodzież, seniorzy)	P7S_WG, P7S_WK
E_W17	Wyjaśnia znaczenie i rolę prozdrowotną wybranych składników odżywczych oraz różnych grup produktów spożywczych	P7S_WG, P7S_WK
E_W18	Wykorzystuje dane z wywiadu z chorym oraz historii choroby w celu ustalenia priorytetów w planie postępowania dietetycznego u chorego w wieku podeszłym	P7S_WG
E_W19	Zna zasady i możliwości psychoedukacji i promowania prozdrowotnych zachowań żywieniowych w różnych grupach wiekowych	P7S_WG, P7S_WK
E_W20	Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	P7S_WG, P7S_WK
E_W21	Zna i rozumie zasady praktyki opartej na dowodach naukowych w medycynie i dietetyce	P7S_WG, P7S_WK
E_W22	Posiada wiedzę o roli czynników kulturowych i społecznych w powstawaniu i utrwalaniu zachowań żywieniowych w zależności od środowiska bytowania oraz zna podstawowe problemy społeczno-kulturowe związane z żywieniem	P7S_WG

Załącznik nr 3 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_W23	Zna diety niekowencjonalne i ich wpływ na zdrowie	P7S_WG, P7S_WK
E_W24	Zna najnowsze trendy żywieniowe, potrafi definiować ich wpływ na zdrowie populacji	P7S_WG
E_W25	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu psychologii klinicznej, ze szczególnym uwzględnieniem zastosowania dialogu motywującego w pracy dietetyka.	P7S_WG, P7S_WK
E_W26	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu demografii, epidemiologii oraz czynników ryzyka chorób żywieniowo - zależnych.	P7S_WG, P7S_WK
E_W27	Przedstawia zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób	P7S_WG, P7S_WK
E_W28	Wykazuje znajomość podstaw immunologii klinicznej oraz wzajemnych związków występujących pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.	P7S_WG, P7S_WK
E_W29	Wymienia zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.	P7S_WG
E_W30	przestawia zasady profilaktyki chorób i łączy je z dobrymi praktykami kulinarnymi	P7S_WG, P7S_WK
E_W31	Zna i potrafi wykorzystywać w praktyce zasoby oraz systemy informacyjne w ochronie zdrowia.	P7S_WG
E_W32	Wykorzystuje w praktyce wiedzę z zakresu ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowe	P7S_WG, P7S_WK
E_W33	Zna etiopatogenezę oraz objawy kliniczne podstawowych zaburzeń psychicznych.	P7S_WG, P7S_WK
E_W34	Wykazuje znajomość programu R oraz potrafi na ich podstawie opracować dane i wyciągnąć wnioski.	P7S_WG
E_W35	Wykazuje znajomość podstaw zdrowia publicznego	P7S_WG
E_W36	Posiada pogłębioną wiedzę na temat procesów metabolicznych zachodzących u dzieci z wybranymi wrodzonymi wadami metabolizmu	P7S_WG
E_W37	Posiada wiedzę na temat poszczególnych grup suplementów diety	P7S_WG
E_W38	Zna i prawidłowo rozpoznaje spektrum objawów chorób endokrynologicznych, w tym przyczyn wtórnej otyłości oraz zna zasady żywienia w chorobach endokrynologicznych	P7S_WG
E_W39	Wyjaśnia rolę właściwego postępowania dietetycznego w prewencji, leczeniu i wspomaganie leczenia chorób wymagających interwencji chirurgicznej oraz chorób onkologicznych	P7S_WG
E_W40	Potrafi ocenić stan odżywienia oraz sposób żywienia pacjentów z chorobami wątroby na podstawie ustalonych kryteriów, wykorzystując m.in. dokładną znajomość patofizjologii tych chorób	P7S_WG
E_W41	Ma uporządkowaną, podbudowaną teoretycznie wiedzę ogólną obejmującą kluczowe zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy	P7S_WG, P7S_WK
E_W42	Omawia podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	P7S_WG, P7S_WK

Załącznik nr 3 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_W43	Dokонуje analizy sytuacji, projektuje i tworzy programy edukacyjne, zna metody edukacji i ocenia przydatność narzędzi edukacyjnych	P7S_WG
E_W44	Zna i opisuje główne założenia badań naukowych w dietetyce. Zna komponenty pracy badawczej	P7S_WG, P7S_WK
E_W45	Zna mocne i słabe strony mediów społecznościowych oraz szanse i zagrożenia jakie niesie ich użytkowanie oraz przedstawia zastosowanie mediów społecznościowych do celów edukacyjnych i promocyjnych	P7S_WG, P7S_WK
E_W46	Przedstawia zagadnienia dotyczące dietoprofilaktyki chorób, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób	P7S_WG
E_W47	Wykorzystuje w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia w oparciu o najlepsze, dostępne dowody naukowe.	P7S_WG, P7S_WK
E_W48	Wykazuje znajomość zasad żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.	P7S_WG, P7S_WK
E_W49	zna i rozumie zmiany zachodzące w żywności utrwalanej i przechowywanej oraz jej wartość odżywczą	P7S_WG, P7S_WK
E_W50	Opisuje podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	P7S_WG, P7S_WK
E_W51	Zna technologię potraw, podstawy towaroznawstwa oraz asortyment dań dietetycznych	P7S_WG, P7S_WK
E_W52	Definiuje i rozpoznaje problemy żywieniowe pacjentki w okresie ciąży i laktacji, a także niemowląt oraz uwzględnia je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego, a także zna etiologię, patogenezę, objawy i przebieg chorób towarzyszących ciąży oraz etiologię, patogenezę, objawy i przebieg powikłań u wcześniaków i niemowląt z małą urodzeniową masą ciała oraz wewnątrzmacicznym zahamowaniem wzrastania	P7S_WG
E_W53	Definiuje i rozpoznaje problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnia je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego opartego na najlepszych, dostępnych dowodach naukowych.	P7S_WG
E_W54	Opisuje podstawowe założenia i zadania zdrowia publicznego, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce. Zna wzajemne relacje między żywnością, żywieniem a zdrowiem i wykorzystuje je w praktyce.	P7S_WG
E_W55	Definiuje podstawowe zagadnienia z zakresu podstaw marketingu i zarządzania w dietetyce	P7S_WG, P7S_WK
E_W56	Przygotowuje plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	P7S_WG
E_W57	Ma podstawową wiedzę w zakresie różnych grup żywności funkcjonalnej oraz żywności specjalnej	P7S_WG, P7S_WK
E_W58	Wykazuje znajomość polskiego i europejskiego ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego.	P7S_WG

Załącznik nr 3 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_W59	Zna przebieg ciąży fizjologicznej oraz laktacji, a także etiologię, patogenezę, objawy i przebieg wybranych chorób towarzyszących ciąży	P7S_WG, P7S_WK
E_W60	Interpretuje przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności i przestrzega ich w pracy zawodowej	P7S_WG
E_W61	Definiuje podstawowe zmysły człowieka i zna ich rolę w wyborze żywności oraz fizjologiczne regulacje pobierania pokarmu	P7S_WG, P7S_WK
E_W62	Zna metody oceny sensorycznej produktów i potraw i zmiany zachodzące podczas obróbki technologicznej żywności i ich wpływ na wartość sensoryczną i odżywczą potraw	P7S_WG, P7S_WK
E_W63	Wyjaśnia zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej i przestrzega ich w pracy zawodowej.	P7S_WG, P7S_WK
E_W64	Wykorzystuje dane z oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów z chorobami nerek w celu ustalenia priorytetów dla zaplanowania zmiany ich diety oraz stylu życia	P7S_WG
E_W65	Zna i definiuje pojęcia: zdrowie, holistyczna koncepcja zdrowia i jej znaczenie dla współczesnej edukacji zdrowotnej, orientacja patogenetyczna i salutogenetyczna	P7S_WG
E_W66	Opisuje zagadnienie promocji zdrowia w prewencji chorób oraz zna pojęcie i cele edukacji zdrowotnej, definiuje obszary tematyczne w szkolnej edukacji zdrowotnej, edukacji ukierunkowanej na kształtowanie zachowań prozdrowotnych	P7S_WG
E_W67	Zna zasady postępowania żywieniowe w różnych dyscyplinach sportowych	P7S_WG
E_W68	Potrafi omówić znaczenie polimorfizmu genetycznego populacji ludzkiej dla oceny odpowiedzi metabolicznej na składniki diety	P7S_WG, P7S_WK
E_W69	Zna czynniki genetyczne wpływające na skuteczność dietoterapii oraz wpływ składników diety na stabilność genomu	P7S_WG, P7S_WK
E_W70	Zna i rozumie zasady praktyki opartej na dowodach naukowych w medycynie i dietetyce	P7S_WG
E_W71	Zna i rozumie znaczenie dowodów naukowych dla świadczenia wysokiej jakości poradnictwa dietetycznego	P7S_WG
E_W72	Zna i rozumie znaczenie współpracy w interdyscyplinarnym zespole specjalistów z zakresu medycyny i nauk o zdrowiu	P7S_WG
E_W73	Zna i rozumie społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych	P7S_WG
E_W74	Zna i opisuje zasady chronożywienia	P7S_WG
E_W75	Zna zasady marketingu sensorycznego i gastrofizyki	P7S_WG
E_W76	Definiuje znaczenie wpływu składników pokarmowych na regulacje przyjmowania pożywienia	P7S_WG, P7S_WK
E_W77	Definiuje i rozpoznaje problemy żywieniowe osoby zdrowej i uwzględnia je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego opartego na najlepszych, dostępnych dowodach naukowych.	P7S_WG
E_W78	Definiuje pojęcie i znaczenie medycyny kulinarnej oraz medycyny stylu życia	P7S_WG
E_W79	Zna techniki dopasowywaniu i przekazu treści w zależności od grupy	P7S_WG
E_W80	Zna wpływ składników pokarmowych na odpowiedź immunologiczną organizmu	P7S_WG

E_W81	Zna składniki antyodżywcze występujące w żywności, definiuje izomery trans kwasów tłuszczowych oraz potrafi omówić ich wpływ na organizm	P7S_WG
UMIEJĘTNOŚCI – Dyplom uzyskuje absolwent studiów, który w zakresie umiejętności:		
Kod	Treść	PRK
E_U01	Planuje i prowadzi edukację żywieniową indywidualną i grupową.	P7S_UO, P7S_UU, P7S_UK, P7S_UW
E_U02	Potrafi zastosować odpowiednie do analizowanych danych metody statystyczne.	P7S_UW
E_U03	Dostrzega wzajemne relacje między przewodem pokarmowym a innymi układami, w tym wydalniczym, odpornościowym, nerwowym	P7S_UW
E_U04	Potrafi posługiwać się dostępnymi dowodami naukowymi w kontekście podejmowania decyzji w poradnictwie dietetycznym	P7S_UW
E_U05	Posiada umiejętności oceny wiarygodności metod badań epidemiologicznych.	P7S_UW
E_U06	Opisuje zmiany w funkcjonowaniu organizmu w sytuacji zaburzenia homeostazy	P7S_UW
E_U07	Opracowuje jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta	P7S_UO, P7S_UU, P7S_UK, P7S_UW
E_U08	Posiada umiejętność zastosowania nabytej wiedzy zwracając uwagę na wielokulturowość w Europie oraz posiada umiejętności analizy i interpretacji zjawisk kulturowych	P7S_UW
E_U09	Przeprowadza badania analityczne i określa jakość zdrowotną wybranego środka spożywczego	P7S_UW
E_U10	Opracowuje terapię behawioralną w profilaktyce wybranych chorób	P7S_UU, P7S_UW
E_U11	Przeprowadza całościową ocenę geriatryczną z uwzględnieniem czynników ryzyka zaburzeń w stanie odżywienia i trudności w komunikacji	P7S_UO, P7S_UU, P7S_UW
E_U12	Opracowuje jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	P7S_UK, P7S_UW
E_U13	Prowadzi dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.	P7S_UU, P7S_UW, P7S_UK,
E_U14	Wykazuje umiejętność korzystania ze źródeł prawa oraz dokumentów/programów MZ i UE, FAO/WHO i innych, potrafi zidentyfikować główne problemy związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz ocenić poprawność znakowania produktów spożywczych	P7S_UK, P7S_UW
E_U15	Przeprowadza wywiad żywieniowy i ocenia sposób żywienia oraz stan odżywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie narzędzia.	P7S_UO
E_U16	Ocenia diety niekonwencjonalne i określa skuteczność ich stosowania	P7S_UU, P7S_UW
E_U17	Stawia diagnozę dietetyczną oraz szkoli i przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta	P7S_UU, P7S_UK, P7S_UW

Załącznik nr 3 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_U18	Interpretuje wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystuje je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego	P7S_UW
E_U19	Rozpoznaje niedożywienie, przeprowadza pełną ocenę stanu odżywienia i określa rodzaj oraz stopień niedożywienia.	P7S_UO, P7S_UW
E_U20	Wykorzystując posiadaną wiedzę i źródła naukowe potrafi scharakteryzować poszczególne grupy suplementów diety z uwzględnieniem zasadności i bezpieczeństwa suplementacji	P7S_UO, P7S_UW
E_U21	Wykorzystuje elementy immunologii w postępowaniu leczniczym i prewencyjnym schorzeń, będących przejawem dysfunkcji układu immunologicznego	P7S_UW
E_U22	Określa ryzyko niedożywienia szpitalnego i podejmuje odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.	P7S_UU, P7S_UW
E_U23	Wymienia cele i zadania edukacji żywieniowej.	P7S_UW
E_U24	Opracowuje szczegółowe zalecenia dietetyczne w prewencji i leczeniu chorób wymagających interwencji chirurgicznej oraz chorób onkologicznych	P7S_UO, P7S_UW
E_U25	Ustala wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.	P7S_UU, P7S_UW
E_U26	Planuje żywienie domowe pacjentów wypisanych ze szpitala.	P7S_UO, P7S_UW
E_U27	Przygotowuje, modyfikuje, nadzoruje wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet	P7S_UO, P7S_UW
E_U28	W pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności.	P7S_UO, P7S_UW
E_U29	Oblicza wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych	P7S_UW
E_U30	Planuje żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie.	P7S_UO, P7S_UU, P7S_UW
E_U31	Z dokładnością przygotowuje zalecenia dietetyczne, które są zgodne ze stanem klinicznym pacjentów z chorobami wątroby, ich indywidualnym zapotrzebowaniem/preferencjami oraz możliwościami finansowymi gospodarstwa domowego/szpitala	P7S_UW
E_U32	Świadomy obecności grup produktów spożywczych zaliczanych do żywności funkcjonalnej oraz żywności specjalnej. Rozróżnia je, wskazuje na ich cechy charakterystyczne, w tym obecne w żywności funkcjonalnej składniki bioaktywne	P7S_UW
E_U33	Stosuje w praktyce różne metody zmiany wrażliwości sensorycznej w celach akceptacji produktów prozdrowotnych oraz potrafi dobrać odpowiednie produkty i zastosować właściwą obróbkę technologiczną w celu uzyskania potraw o najwyższej wartości odżywczej	P7S_UW
E_U34	Planuje w oparciu o zasady dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej z uwzględnieniem uwarunkowań kulturowych, religijnych i etnicznych.	P7S_UO, P7S_UW

Załącznik nr 3 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_U35	Posługuje się przynajmniej jednym językiem obcym w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury.	P7S_UW
E_U36	Prezentuje w formie ustnej i pisemnej wyniki pracy na poziomie akademickim	P7S_UO, P7S_UU, P7S_UW
E_U37	Dokonuje indywidualizacji dietoterapii uwzględniające różnice w odpowiedzi na określone składniki diety spowodowane czynnikami genetycznymi	P7S_UO, P7S_UU, P7S_UW
E_U38	Rozpoznaje uwarunkowania zachowania zdrowia psychicznego odbiorców opieki w różnym wieku i stanie zdrowia.	P7S_UW
E_U39	Planuje żywienie i suplementację dla kobiet w ciąży fizjologicznej i powikłanej różnymi chorobami oraz w okresie karmienia piersią, wcześniaków, niemowląt z małą urodzeniową masą ciała i niemowląt zdrowych zgodnie ze współczesną wiedzą w tym zakresie	P7S_UK, P7S_UW
E_U40	Potrafi zaplanować stanowisko pracy z uwzględnieniem zasad BHP i p.poż.	P7S_UU, P7S_UK, P7S_UW
E_U41	Umie prawidłowo planować i bilansować diety dla dzieci z mukowiscydozą / fenyloketonurią / chorobą syropu klonowego	P7S_UW
E_U42	Potrafi zróżnicować choroby endokrynologiczne oraz ułożyć zalecenia żywieniowe w chorobach endokrynologicznych	P7S_UW
E_U43	Dokonuje krytycznej analizy źródeł literaturowych, przeprowadza badanie, umiejętnie korzystając z metod i narzędzi badawczych w tym m.in. metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	P7S_UW
E_U44	Stosuje posiadaną wiedzę z zakresu marketingu i zarządzania do analizy zjawisk zachodzących w otoczeniu rynkowym oraz zrozumienia postaw i zachowań konsumentów na rynku.	P7S_UO
E_U45	Krytycznie analizuje media społecznościowe pod kątem celów i funkcji, jakie spełniają i dobiera kanały komunikowania, które mogą być wykorzystane w edukacji żywieniowej	P7S_UO, P7S_UW
E_U46	Dokonuje diagnozy potrzeb różnych grup ludności w zakresie edukacji zdrowotnej oraz opracowuje scenariusze zajęć związanych z promocją zdrowia z wykorzystaniem metod aktywizujących oraz ewaluacji procesu w edukacji zdrowotnej	P7S_UW
E_U47	Projektuje programy w promocji zdrowia dla różnych grup ludności i prowadzi edukację zdrowotno-żywieniową z zastosowaniem różnych metod dla różnych grup ludności oraz pacjentów indywidualnych	P7S_UO, P7S_UW
E_U48	Wykazuje rolę dietetyka w zespole terapeutycznym	P7S_UO P7S_UU, P7S_UW
E_U49	Identyfikuje czynniki istotne w procesie zmiany zachowania oraz dokonuje diagnozy czynników utrudniających proces zmiany zachowania	P7S_UO P7S_UU, P7S_UW
E_U50	Rozróżnia style i strategie radzenia sobie i identyfikuje zniekształcenia poznawcze i strategie radzenia sobie ze stresem istotne dla zachowań żywieniowych	P7S_UU, P7S_UW

Załącznik nr 3 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_U51	Potrafi nawiązać empatyczną relację z pacjentem/klientem oraz stosuje niewerbalne i werbalne techniki budowania relacji	P7S_UU, P7S_UK, P7S_UW
E_U52	Rozpoznaje przejawy nieprawidłowości związanych z odżywianiem i potrafi zidentyfikować czynniki psychospołeczne istotne w rozwoju problemów związanych z odżywianiem	P7S_UO, P7S_UW
E_U53	Potrafi identyfikować psychospołeczne przyczyny nadwagi i otyłości oraz potrafi dostrzegać powiązania pomiędzy problemami zdrowia somatycznego i psychicznym a funkcjonowaniem pacjenta z nadwagą i otyłością	P7S_UW
E_U54	Identyfikuje psychologiczne uwarunkowania zaburzeń odżywiania w powiązaniu z koncepcją teoretyczną i potrafi wskazać psychologiczne uwarunkowania zaburzeń związanych z jedzeniem na przykładzie anoreksji i bulimii	P7S_UU, P7S_UW
E_U55	Różnicuje problemy związane z jedzeniem oraz identyfikuje czynniki istotne w rozwoju uzależnień dotyczących jedzenia i ich wzajemne powiązania	P7S_UU, P7S_UW
E_U56	Potrafi wymienić czynniki psychologiczne przyczyniające się do zmiany funkcjonowania somatycznego oraz dokonuje analizy zależności psychosomatycznych w wybranych schorzeniach	P7S_UO, P7S_UK, P7S_UW
E_U57	Identyfikuje trudności i psychologiczne potrzeby pacjentów z wybranymi chorobami somatycznymi oraz potrafi sformułować cele i możliwości pomocy psychologicznej pacjentom z wybranymi chorobami somatycznymi	P7S_UW
E_U58	Potrafi wymienić i omówić znaczenie poszczególnych elementów składowych diagnozy psychomedycznej, zebrać i opracować dane do diagnozy psychomedycznej	P7S_UK, P7S_UW
E_U59	Potrafi przygotować program edukacyjny dotyczący zachowań żywieniowych dla pacjentów z różnych grup wiekowych oraz wykorzystuje zróżnicowane metody psychoedukacji w poszczególnych grupach wiekowych	P7S_UO, P7S_UW
E_U60	Potrafi posługiwać się dostępnymi dowodami naukowymi w kontekście podejmowania decyzji w poradnictwie dietetycznym	P7S_UO, P7S_UW
E_U61	Potrafi wyjaśnić pacjentowi/rodzinie pacjenta zasady zalecanej diety oraz przedstawić je w formie możliwej do zrealizowania	P7S_UW
E_U62	Posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się	P7S_UO, P7S_UK
E_U63	Potrafi zidentyfikować uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne problemów pacjenta, klienta oraz grupy społeczne	P7S_UW
E_U64	Analizuje i charakteryzuje wybrane kuchnie świata	P7S_UW
E_U65	Identyfikuje i charakteryzuje czynniki społeczno-kulturowe w odniesieniu do zachowań żywieniowych	P7S_UW
E_U66	Dobiera odpowiednie produkty i ich zamienniki w celu modyfikacji diet	P7S_UO, P7S_UW
E_U67	Identyfikuje i wykorzystuje w praktyce wpływ czynników zewnętrznych na wybory żywieniowe	P7S_UW
E_U68	Stosuje wybrane metody oceny sensorycznej	P7S_UW
E_U69	Charakteryzuje i analizuje nowe trendy żywieniowe	P7S_UW

E_U70	Wyjaśnia proces metabolizmu składników odżywczych	P7S_UW
E_U71	Wyjaśnia wpływ na organizm nadmiaru i niedoboru składników odżywczych	P7S_UW
E_U72	Świadomy regulacji prawnych dotyczących specjalnych grup żywności, suplementów, dodatków do żywności, żywności zmodyfikowanej genetycznie	P7S_UW

KOMPETENCJE SPOŁECZNE – Dyplom uzyskuje absolwent studiów, który w zakresie kompetencji:

Kod	Treść	PRK
E_K01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy	P7S_KK, P7S_KR
E_K02	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece	P7S_KK, P7S_KR
E_K03	Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	P7S_KK, P7S_KR
E_K04	Kieruje zespołem i współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K05	Jest przygotowany do przeprowadzenia podstawowej analizy statystycznej zebranych danych medycznych.	P7S_KK, P7S_KR
E_K06	Jest zainteresowany wpływem sposobu żywienia na przebieg procesów metabolicznych i zdaje sobie sprawę z zasadności wykorzystywania tych uwarunkowań w planowaniu postępowania dietetycznego u pacjentów	P7S_KK,
E_K07	Kieruje zespołem realizującym zadania w zakresie profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych	P7S_KR
E_K08	Przestrzega tajemnicy zawodowej. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	P7S_KK, P7S_KR
E_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K10	Przejawia empatię i profesjonalizm w relacji z pacjentem i jego rodziną oraz członkami zespołu wielodyscyplinarnego	P7S_KK, P7S_KR
E_K11	Zdaje sobie sprawę z zasadności współpracy z innymi pracownikami służby zdrowia, m. in. lekarzem, psychologiem w obszarze profilaktyki i leczenia chorób wymagających interwencji chirurgicznej oraz chorób onkologicznych	P7S_KK, P7S_KR
E_K12	Ma świadomość roli dietetyka	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K13	Rozumie potrzebę uaktualniania wiedzy z zakresu zaleceń dietetycznych i doboru produktów spożywczych do diety dzieci z wrodzonymi wadami metabolizmu	P7S_KR
E_K14	Świadomy potrzeby stałego uzupełniania i pogłębiania wiedzy	P7S_KK, P7S_KR
E_K15	Rzetelnie i dokładnie wykonuje powierzone obowiązki zawodowe. Rozpoznaje własny poziom kompetencji i ograniczenia w praktycznym wykonywaniu zawodu	P7S_KK, P7S_KR
E_K16	Świadomy potrzeby pogłębiania wiedzy w zakresie marketingu i zarządzania w dietetyce	P7S_KK, P7S_KR
E_K17	Przestrzega zasad racjonalnego żywienia w planowaniu diet dla pacjentów, dbając o ich zdrowie	P7S_KK, P7S_KR
E_K18	Potrafi samodzielnie i krytycznie uzupełniać wiedzę i umiejętności, poszerzone o wymiar interdyscyplinarny	P7S_KK, P7S_KR

Załącznik nr 3 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_K19	Ma świadomość odpowiedzialności za skutki swoich działań podejmowanych w sferze edukacji zbiorowej i indywidualnej	P7S_KK, P7S_KR
E_K20	Przejawia zaangażowanie w promocję zdrowia i zainteresowanie problemami zdrowotnymi społeczeństwa	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K21	Działa w oparciu o potwierdzoną naukowo wiedzę o mechanizmach zmiany zachowania oraz szanuje godność i autonomię pacjenta/klienta	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K22	Wzbogaca wiedzę z zakresu społeczno-kulturowego kontekstu jedzenia i okazuje szacunek wobec specyfiki kontekstu społeczno-kulturowego pacjenta/klienta i jego rodziny	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K23	Wzbogaca wiedzę z zakresu stres-jedzenie	P7S_KK, P7S_KR
E_K24	Przejawia empatię w relacji z pacjentem i jego rodziną	P7S_KK, P7S_KR
E_K25	Wykazuje wrażliwość na psychospołeczne problemy związane z odżywianiem	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K26	Uznaje wieloczynnikowe podejście do zaburzeń odżywiania	P7S_KK, P7S_KR
E_K27	Respektuje wiedzę dotyczącą wieloczynnikowej etiologii uzależnień dotyczących jedzenia oraz posiada świadomość własnych ograniczeń i potrafi skierować pacjenta/klienta do innego profesjonalisty	P7S_KK, P7S_KR
E_K28	Uwzględnia zależności psychosomatyczne w różnych zaburzeniach i chorobach somatycznych	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K29	Jest gotowy uwzględniać możliwości pomocy psychologicznej dla pacjentów z różnymi problemami zdrowotnymi	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K30	Jest gotowy interpretować dane i formułować wnioski na podstawie diagnozy psychomedycznej	P7S_KK, P7S_KR
E_K31	Jest gotów zaproponować pacjentowi/klientowi podjęcie psychoterapii i wskazać miejsca dostępnej pomocy w tym zakresie	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K32	Respektuje wiedzę dotyczącą zróżnicowania zachowań żywieniowych w zależności od fazy rozwojowej	P7S_KK, P7S_KR
E_K33	Uznaje znaczenie psychoedukacji dla szeroko pojętego zdrowia jednostki i grupy	P7S_KK, P7S_KR
E_K34	Okazywania szacunku i troski wobec pacjenta - przy udzielaniu porad P7S_KK, dietetycznych uwzględnia aspekty psychologiczne, kulturowe i religijne	P7S_KK, P7S_KR
E_K35	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie, potrafi inspirować i organizować proces uczenia się innych osób	P7S_KK, P7S_KR
E_K36	Jest świadomy własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów	P7S_KK, P7S_KR
E_K37	Systematycznie wzbogaca wiedzę zawodową i kształtuje umiejętności znając swoje ograniczenia	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K38	Wykazuje przywództwo i przedsiębiorczość, potrafi zorganizować pracę zespołu	P7S_KK, P7S_KR
E_K39	Potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	P7S_KK, P7S_KR
E_K40	Potrafi rozwiązywać złożone problemy związane z wykonywaniem zawodu	P7S_KK, P7S_KR
E_K41	Potrafi dbać o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników	P7S_KK, P7S_KR
E_K42	Demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K43	Wykazuje tolerancję i otwartość wobec odmiennych zachowań żywieniowych ukształtowanych przez różne religie, poglądy itd. odmienne czynniki społeczno-kulturowe	P7S_KK, P7S_KR
E_K44	Rozumie trudności pacjenta związane z zaleconym sposobem żywienia	P7S_KK, P7S_KR
E_K45	Dostrzega istotną rolę dietetyka w zespole interdyscyplinarnym, m.in w zakresie monitorowania stanu odżywiania oraz zaplanowania diety dla pacjenta z chorobą wątroby przebywającego w oddziale szpitalnym	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR

Załącznik nr 3 do Uchwały nr 44/2024 Senatu z dnia 24 czerwca 2024

E_K46	Ma uporządkowaną wiedzę teoretyczną i praktyczną obejmującą kluczowe zagadnienia dotyczące żywienia w chorobach endokrynologicznych	P7S_KK, P7S_KR
E_K47	Pracuje w grupie i potrafi zarządzać jej członkami	P7S_KK, P7S_KO, P7S_KR
E_K48	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności	P7S_KK, P7S_KR

DIETETYKA studia niestacjonarne drugiego stopnia, cykl kształcenia 2024 - 2026								
DIETETYKA studia drugiego stopnia / 4 semestry								
Nazwa modułu / przedmiotu	razem	CYKL 2024 - 2026						
		Forma zajęć					ECTS	forma zaliczenia
		W	S	Ć	praktyka	kbna		
Grupa treści podstawowych								
BHP	4	4					0	zaliczenie
Przysposobienie biblioteczne	2					2		zaliczenie
Grupa treści podstawowych								
Biostatystyka	25	10	10			5	1	zaliczenie
Patofizjologia kliniczna	65	10	10			45	2	zaliczenie
Diagnostyka laboratoryjna	25	5	5			15	1	zaliczenie
Psychologia kliniczna	25	10	5			10	1	zaliczenie
Grupa treści kierunkowych								
Dietetyka kliniczna	150	30	15	10		95	7	egzamin
Fizjologia żywienia człowieka	50	15	10			25	2	egzamin
Marketing i zarządzanie w dietetyce	75	20	5			50	3	egzamin
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	75	12	5			58	3	egzamin
Żywność Człowieka	100	12	10			78	4	egzamin
Żywność specjalna i funkcjonalna	50	10	5			35	2	zaliczenie
Fizjologiczne i praktyczne aspekty wyboru żywności	50	10	10			30	2	zaliczenie
Psychologia w dietetyce	100	20	20			60	4	zaliczenie
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	25	10	5			10	1	zaliczenie
Utrwalanie i przechowywanie żywności	25	10	5			10	1	zaliczenie
Społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych	25	12	8			5	1	zaliczenie
Demografia i epidemiologia żywieniowa	25	7	10			8	1	zaliczenie
Żywność w położnictwie i neonatologii	25	10	5			10	1	egzamin
Dietoprofilaktyka chorób	25	10	5			10	1	zaliczenie
Praktyczne aspekty edukacji żywieniowej	25	10	10			5	1	zaliczenie
Technologia potraw w dietetyce	52	10	6	6		30	2	egzamin
Żywność kliniczna	50	10	10	5		25	2	zaliczenie
Poradnictwo dietetyczne	25	10		10		5	1	zaliczenie

Diety niekonwencjonalne i trendy żywienia	25	8	6			11	1	zaliczenie
Suplementy diety	25	8	6			11	1	egzamin
Żywność w nefrologii, hepatologii i endokrynologii	26	10	5	5		6	1	egzamin
Żywność w chirurgii i onkologii	25	10	5			10	1	zaliczenie
Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	500					500	20	zaliczenie
Praktyki zawodowe								
Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej (po 1 roku)	250					250	10	zaliczenie
Praktyka zawodowa w szpitalu (1 rok studiów)	105					105	4,5	zaliczenie
Praktyka zawodowa związana promowaniem zdrowego stylu życia i edukacji żywieniowej (2 rok) do realizacji w: NIZP PZH/żłobek/ przedszkole/ szkoła podstawowa.	90					90	3,5	zaliczenie
PRZEDMIOTY DO WYBORU 36 ECTS (Student wybiera 9 przedmiotów po 4 ECTS z listy 12 na 1 roku student wybiera 2 przedmioty z 3, na 2 roku wybiera 7 z 9								
1. Evidence-based Dietetics practice	100	10	5			85	4	zaliczenie
2. Immunologia	100	10	5			85	4	zaliczenie
3. Zdrowie Publiczne	100	10	5			85	4	zaliczenie
4. Przedsiębiorczość	100	10	5			85	4	zaliczenie
5. Komunikacja i media w edukacji zdrowotnej	100	10	5			85	4	zaliczenie
6. Psychiatria	100	10	5			85	4	zaliczenie
7. Jakość i bezpieczeństwo żywności	100	10	5			85	4	zaliczenie
8. Zasoby i systemy informacyjne w ochronie zdrowia	100	10	5			85	4	zaliczenie
9. Nutrigenomika	100	10	5			85	4	zaliczenie
10. Żywność dzieci z wrodzonymi wadami metabolizmu	100	10	5			85	4	zaliczenie
11. Antropologiczne podstawy sportu	100	10	5			85	4	zaliczenie
12. Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku fizycznego	100	10	5			85	4	zaliczenie