

ZBIÓR EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU DIETETYKA STUDIA DRUGIEGO STOPNIA		
OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU		
<p>Kierunek mieści się w obszarze nauk medycznych Absolwent studiów drugiego stopnia posiada zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych oraz poradnictwa żywieniowego, będącego ważnym elementem leczenia chorób. Warunkiem przyjęcia na studia drugiego stopnia jest: - dyplom ukończenia studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka - zdanie egzaminu wstępnego, którego zakres i formę ustala uczelnia. Dyplom magistra przyznaje się studentowi, który odbył 2 letnie studia wyższe drugiego stopnia w wymiarze 2000 godzin, uzyskał 120 punktów ECTS (European Credit Transfer System) i uzyskał wiedzę i umiejętności w następujących obszarach:</p>		
symbol	W ZAKRESIE WIEDZY	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarach kształcenia w zakresie nauk medycznych
K_W01	1. Wykazuje znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.	OM2 W01
K_W02	2. Zna i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu demografii i epidemiologii żywieniowej oraz psychologii klinicznej.	OM2 W02
K_W03	3. Zna podstawy immunologii klinicznej oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju.	OM2 W03
K_W04	4. Zna zasady fizjologii żywienia i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia.	OM2 W04
K_W05	5. Zna podstawy patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych a zwłaszcza zapalenia na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.	OM2 W05
K_W06	6. Zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	OM2 W06
K_W07	7. Zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, potrafi analizować i wyjaśnić związki pomiędzy żywieniem a wskaźnikami stanu zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby i występowaniem chorób.	OM2 W07
K_W08	8. Zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup ludności i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia.	OM2 W08
K_W09	9. Zna 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 potrafi je wykorzystać w praktyce.	OM2 W09
K_W10	10. Zna teorię i praktykę zarządzania oraz marketingu.	OM2 W10
K_W11	11. Zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-	OM2 W11

K_W12	żywnościowe. Przepisy dotyczące kontroli urzędowej żywności. System Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli i ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności.	OM2 W12
K_W13	12. Zna i potrafi wprowadzić do praktyki zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojletowe z wykorzystaniem diet przemysłowych i żywienie dietami naturalnymi w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia związanego z chorobą.	OM2 W13
K_W14	13. Zna podstawy żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie.	OM2 W14
K_W15	14. Potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego;	OM2 W15
K_W16	15. Zna, rozumie i potrafi zaplanować żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt w oparciu o aktualny stan wiedzy.	OM2 W16
K_W17	16. Zna i potrafi zaplanować i realizować zasady dietoprofilaktyki i leczenia dietetycznego chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych.	OM2 W17
K_W18	17. Zna metody wytwarzania potraw oraz przygotowywania różnego rodzaju diet.	OM2 W18
K_W19	18. Zna zasady i pojęcia związane z towaroznawstwem, jakością żywności i jej bezpieczeństwem.	OM2 W19
K_W19	19. Zna procesy zachodzące w żywności i w jej wartości odżywczej w zależności od warunków i czasu przechowywania.	OM2 W19
W ZAKRESIE UMIEJĘTNOŚCI		
K_U01	1. Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu postępowania żywieniowego.	OM2 U01
K_U02	2. Potrafi ocenić przyczyny choroby i zmiany patofizjologiczne następujące pod wpływem schorzenia.	OM2 U02
K_U03	3. Potrafi ocenić zaburzenia osobowości człowieka i wpływ problemów psychologicznych na stan odżywienia i żywienia człowieka.	OM2 U03
K_U04	4. Potrafi zaplanować odpowiednie żywienie w zależności od stanu fizjologicznego.	OM2 U04
K_U05	5. Umie w praktyce zastosować dane epidemiologiczne i demograficzne.	OM2 U05
K_U06	6. Potrafi wykorzystać wiedzę psychologiczną do rozwiązywania złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	OM2 U06
K_U07	7. Potrafi zaplanować żywienie dla różnych grup i zbiorowości uwzględniając zasady zdrowego żywienia	OM2 U07
K_U08	8. Potrafi kierować zespołami, opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.	OM2 U08
K_U09	9. Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób	OM2 U09

	odżywiania się osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.	
K_U10	10. Potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową.	OM2 U10
K_U11	11. Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta.	OM2 U11
K_U12	12. Potrafi opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową.	OM2 U12
K_U13	13. Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu.	OM2 U13
K_U14	14. Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb	OM2 U14
K_U15	15. Potrafi określić przyjmowanie składników odżywczych na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommended Dietary Allowances – RDAs).	OM2 U15
K_U16	16. Potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia.	OM2 U16
K_U17	17. Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze tworząc wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami zespół terapeutyczny zapewniający opiekę żywieniową nad pacjentami.	OM2 U17
K_U18	18. Potrafi ustalić wskazania do wspomaganie i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą.	OM2 U18
K_U19	19. Nadzoruje i planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala.	OM2 U19
K_U20	20. Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na śledzenie literatury fachowej i porozumienie się z pacjentem.	OM2 U20
K_U21	21. Potrafi przygotować i nadzorować ich wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet.	OM2 U21
K_U22	22. Potrafi wykorzystać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa.	OM2 U22
K_U23	23. Potrafi określić zmiany w wartości odżywczej żywności zależne od warunków i czasu przechowywania.	OM2 U23
K_U24	24. Wykorzystuje w codziennej praktyce wiedzę o jakości i bezpieczeństwie żywności.	OM2 U24
KOMPETENCJE PERSONALNE I SPOŁECZNE		
K_K01	1. Kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych.	OM2 K01
K_K02	2. Potrafi współpracować z innymi pracownikami ochrony zdrowia oraz przedstawicielami administracji i władz lokalnych;	OM2 K02
K_K03	3. Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do	OM2 K03

K_K04	<p>prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.</p> <p>4. Posiada znajomość obsługi komputera w zakresie edycji tekstu, gromadzenia i wyszukiwania danych i przygotowania prezentacji.</p>	OM2 K04
K_K05	<p>5. Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.</p>	OM2 K05
K_K06	<p>6. Zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury obcojęzycznej.</p>	OM2 K06
K_K07	<p>7. Potrafi kierować zespołem i współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej.</p>	OM2 K07
K_K08	<p>8. Przestrzega tajemnicy zawodowej.</p>	OM2 K08
K_K09	<p>9. Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego umożliwiającej świadomy udział w terapii.</p>	OM2 K09
SYLWETKA ABSOLWENTA		
OM2 W01	<p>Po ukończeniu studiów posiada zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie:</p> <p>1. Planowania i wdrażania opartego o podstawy naukowe żywienia indywidualnego i zbiorowego dla różnych grup ludności, w tym dla ludzi chorych przebywających w szpitalu i w domu.</p>	
OM2 W02	<p>2. Profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych;</p>	
OM2 W03	<p>3. Rozpoznawania i leczenia niedożywienia związanego z chorobą, w tym niedożywienia szpitalnego.</p>	
OM2 W04	<p>4. Oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki odżywcze.</p>	
OM2 W05	<p>5. Ustalania wskazań i stosowania żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet naturalnych i tzw. diet przemysłowych w leczeniu żywieniowym chorób przebiegających z niedożywieniem lub powstających na tle wadliwego żywienia.</p>	
OM2 W06	<p>6. Prowadzenia edukacji żywieniowej indywidualnej i grupowej.</p>	
OM2 W07	<p>7. Kierowania zespołami terapeutycznymi oraz zarządzania placówkami prowadzącymi poradnictwo dietetyczne.</p>	
OM2 W08	<p>8. Uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego.</p>	
KSZTAŁCENIE PRAKTYCZNE ZAJĘCIA PRAKTYCZNE I PRAKTYKI ZAWODOWE		
	<p>W celu pogłębienia umiejętności praktycznych nabytych w trakcie studiów pierwszego stopnia i uzyskania odpowiednich kompetencji każdy student musi odbyć następujące praktyki zawodowe pod kierunkiem nauczyciela akademickiego lub osoby wyznaczonej przez kierownika placówki:</p>	

	<p>1. Praktyka wakacyjna po pierwszym roku studiów w szpitalach o różnym profilu dla dzieci w wymiarze 175 godzin (5 tygodni po 35 godzin).</p> <p>2. Praktyka śródroczna w :</p> <ul style="list-style-type: none"> – szpitalach o różnym profilu dla dorosłych w wymiarze 175 godzin (5 tygodni po 35 godziny) – stacji sanitarno – epidemiologicznej w wymiarze 35 godzin (1 tydzień po 35 godzin) – pracowni technologii potraw w wymiarze 40 – 60 godzin 	
ECTS		
	<p>Szczegółowego rozdziału punktów na poszczególne efekty kształcenia dokonuje uczelnia przestrzegając następujących zasad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 punkt ECTS oznacza 25-30 godzin nakładu pracy własnej studenta. • W ciągu 1 semestru student może osiągnąć 30 punktów ECTS. • Za 1 tydzień praktyk zawodowych (30 – 35 godzin) i ćwiczeń (30 – 35 godzin) student może otrzymać 1 punkt ECTS. • Za przygotowanie do egzaminu dyplomowego i pracy magisterskiej student otrzymuje 20 punktów ECTS. 	
REALIZACJA PROCESU KSZTAŁCENIA		
	<p>Uzyskanie planowanych efektów kształcenia i kompetencji związanych z ukończeniem studiów drugiego stopnia wymaga:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Utworzenia przez uczelnię programu opartego na założonych efektach kształcenia z uwzględnieniem innych nie wymienionych obszarów wiedzy i umiejętności ważnych dla rozwoju osobowości i wykonywania zawodu dietetyka. 2. Utworzenia przez uczelnię systemu kształcenia oraz sprawdzania wiedzy i umiejętności pozwalającego na ocenę stopnia realizacji założonych efektów kształcenia. 3. Czynnego uczestnictwa studenta w wykładach, seminariach, ćwiczeniach oraz w zajęciach praktycznych prowadzonych pod kierunkiem nauczyciela w szpitalach dla dzieci i dla dorosłych i w poradniach specjalistycznych podczas których student sprawuje opiekę nad wyznaczonymi pacjentami, a także w domach pomocy społecznej i w pracowni technologii potraw. 4. Uwzględnienia w planie kształcenia nie mniej niż 30% zajęć praktycznych, nie mniej niż 15% kształcenia bez nauczyciela akademickiego (samokształcenie wg podanego programu) i nie mniej niż 5% zajęć fakultatywnych. 	
SPOSOBY OCENY EFEKTÓW KSZTAŁCENIA		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sprawdzanie wiedzy i umiejętności jej zastosowania w praktyce odbywa się w oparciu o zaliczenia, prezentacje oraz egzaminy testowe i ustne standaryzowane z 	

	<p>uwzględnieniem założonych efektów kształcenia.</p> <p>2. Sprawdzanie umiejętności praktycznych odbywa się w oparciu o egzaminy praktyczne z udziałem pacjentów z wykorzystaniem standaryzowanego kwestionariusza obejmującego: wywiad żywieniowy, ocenę stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz zalecenia dotyczące żywienia, aktywności fizycznej i stylu życia.</p> <p>3. Możliwe jest też wykorzystanie w tym celu opisów przypadków klinicznych na podstawie których student ustala rozpoznanie choroby i przedstawia plan postępowania dotyczącego żywienia, stylu życia i aktywności fizycznej.</p>	
<p>MOŻLIWOŚĆ KONTYNUOWANIA STUDIÓW</p>		
	<p>Po ukończeniu studiów drugiego stopnia :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Studia III stopnia – doktoranckie. <p style="text-align: center;">ORGANIZACJA STUDIÓW</p> <p>Proces kształcenia jest zorganizowany w formie przedmiotów obejmujących treści podstawowe (tj patofizjologia, psychologia, immunologia, zdrowie publiczne diagnostyki laboratoryjnej, ustawodawstwo oraz zarządzanie i marketing) oraz przedmiotów odpowiadających treściom kierunkowym (tj. żywienie kliniczne, żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt, dietoprofilaktyki, fizjologii żywienia człowieka, organizacji żywienia zbiorowego i w szpitalach, edukacji i poradnictwa, jakości i bezpieczeństwa żywności, produkcji potraw oraz przechowywania żywności).</p> <p>Grupa treści podstawowych obejmuje 360 godz oraz 16 punktów ECTS.</p> <p>Nauczanie przedmiotów (treści kierunkowych) w obszarze nauk z zakresu dietetyki, przedmiotów dotyczących żywności i żywienia oraz zajęcia praktyczne prowadzą nauczyciele akademicy posiadający wiedzę w zakresie poszczególnych przedmiotów. Promotorem (kierownikiem, opiekunem) pracy magisterskiej są nauczyciele akademicy z tytułem co najmniej doktora.</p> <p>Grupa treści kierunkowych obejmuje 510 godzin oraz 24 punkty ECTS.</p>	