

Informacje ogólne o kierunku studiów

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Poziom kształcenia	studia II stopnia
Liczba semestrów i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	4, 120 ECTS
Profil kształcenia	praktyczny
Formy studiów	stacjonarne
Tytuł zawodowy uzyskany przez absolwenta	magister
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji	VII

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr 1						Semestr 2						Sposób zaliczenia zajęć	Treści programowe	Symbole efektów uczenia się
			Liczba godzin form zajęć						Liczba godzin form zajęć								
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie			
Diagnostyka laboratoryjna	2	30							15	11	4				Zaliczenie z oceną	Zajęcia mają na celu zapoznanie studentów z podstawowymi patomechanizmami różnych stanów chorobowych i możliwościami diagnostyki laboratoryjnej w tym zakresie.	K_K02,K_K03,K_K05,K_U01,K_U02,K_U16,K_W01,
Dietetyka kliniczna	3	40							20	5			15		Zaliczenie z oceną	Treści programowe dotyczyć będą zagadnień terapii żywieniowej w konkretnych przypadkach klinicznych: cukrzyca (zastosowanie różnych schematów leczenia), choroba nowotworowa (radio i chemioterapia, niedożywienie, nadwaga, otyłość).	K_K07,K_K09,K_U04,K_U09,K_U10,K_W04,K_W14,
Diety etniczne i niekonwencjonalne	1	20							20						Zaliczenie z oceną	Treści programowe dotyczyć będą zagadnień teoretycznych i praktycznych na temat diet etnicznych - kuchni rodzimych charakterystycznych dla wybranych obszarów geograficznych oraz diet niekonwencjonalnych - znajomości ich założeń i skutków działania.	K_K01,K_U07,K_U15,K_W08,
Edukacja informacyjna		2	2												Zaliczenie	Zapoznanie studentów z działalnością Biblioteki Głównej GUMed, jej zasobami i świadczonymi usługami, jako element wspierający procesy dydaktyczne.	K2_K11_21,
Enzymologia	2	30							15	3	12				Zaliczenie z oceną	Enzymy, definicja, właściwości, klasyfikacja. Warianty genetyczne enzymów, izoenzymy, izoformy tkankowo-specyficzne. Inhibitory kompetycyjne i niekompetycyjne enzymów. Regulacja aktywności enzymów. Zastosowanie enzymów w przemyśle spożywczym.	K_U01,K_W01,K2_K10_21,
Historia żywienia	1	10		10											Zaliczenie z oceną	Historyczny kontekst zagadnień dietetycznych przedstawionych w porządku chronologicznym od prehistorii po wiek XX.	K_K05,K2_U32_21,K2_W27_21,
Jakość i bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2	30		15	5	10									Zaliczenie z oceną	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego w wybranych jednostkach. Zasady zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności w żywieniu zbiorowym.	K_K05,K_U24,K_W11,K2_K10_21,

Metodologia badań naukowych	1,5	30		30											Zaliczenie z oceną	Podstawy metodologii badań. Planowanie i realizacja procesu badawczego. Charakterystyka i zasady wyboru metod badawczych. Podstawowe i zaawansowane metody statystyczne. Prawa autorskie, plagiat. Zasady publikacji i wygłaszania prezentacji.	K_K05,K_U11,K_W07,
Mikrobiom człowieka	1	20		20											Zaliczenie z oceną	Charakterystyka mikrobiomu jelit, jego funkcji oraz znaczenia w kształtowaniu zdrowia człowieka. Omówienie wybranych jednostek chorobowych związanych ze współwystępowaniem zaburzenia homeostazy mikrobiomu jelitowego.	K_K07,K_U10,K_W14,K2_U26_21,K2_W23_21, K2_W28_21,
Ocena sposobu żywienia i planowanie diet	2	25						15	2	8					Egzamin	Metody oceny sposobu żywienia i planowanie diet. Żywieniowe podłoże zagrożeń zdrowia w Polsce. Planowanie diet w wybranych jednostkach chorobowych - zespół jelita drażliwego (IBS), choroby wątroby i dróg żółciowych, choroby metaboliczne, choroby skóry.	K_K02,K_K04,K_K05,K_U01,K_U09,K_U18,K_W08,K_W14,
Podstawy endokrynologii	3	50		50											Egzamin	1. Podstawy budowy i działania układu dokrewnego. 2. Szlaki syntezy hormonów i mechanizmy ich oddziaływania. 3. Wybrane zaburzenia hormonalne.	K_K01,K_K05,K_U02,K_W01,K_W05,K2_W23_21,
Podstawy immunologii	1	20		20											Zaliczenie z oceną	Rodzaje odporności - wrodzona i nabyta, humoralna i komórkowa. Układ odpornościowy przewodu pokarmowego. Niedobory immunologiczne, rola zaburzeń odżywiania. Immunoglobuliny - jako leki. Wpływ probiotyków i prebiotyków na układ odpornościowy.	K_K01,K_K05,K_W03,
Podstawy neonatologii i żywienie noworodka	1,5	20		10	8		2								Zaliczenie z oceną	Żywienie enteralne i parenteralne noworodka donoszonego i wcześniaka. Pokarm kobiecy. Bank mleka kobiecego i korzyści płynące z żywienia mlekiem kobiecym. Zaburzenia funkcjonowania przewodu pokarmowego. Najczęstsze patologie okresu noworodkowego.	K_K01,K_K05,K_K08,K_K09,K_U01,K_U04,K_U13,K_U17,K_U18,K_W01,K_W04,K_W07,K_W12,K_W13,K_W14,K_W15,K2_U26_21,
Propedeutyka chorób cywilizacyjnych	1,5	30	30												Zaliczenie z oceną	Przedstawienie studentom kierunku dietetyka najistotniejszych informacji na temat etiologii, patogenez i leczenia najczęściej występujących chorób cywilizacyjnych.	K_K01,K_K02,K_K05,K_U01,K_W01,K_W05,K_W14,K_W16,
Propedeutyka pediatrii	2	30						10	5		15				Zaliczenie z oceną	Rozwój dziecka i żywienie. Zaburzenia w odżywianiu - przyczyny ostre i przewlekłe. Problem otyłości w okresie wieku rozwojowego. Zasady żywienia dzieci z przewlekłymi schorzeniami. Żywienie pozajelitowe. Alergie pokarmowe.	K_K05,K_K05,K_K07,K_K07,K_K09,K_K09,K_K09,K_U01,K_U01,K_U02,K_U02,K_U17,K_U17,K_W03,K_W04,K_W05,
Przechowalnictwo żywności	3	45						25	4	16					Zaliczenie z oceną	Zastosowanie w praktyce różnych metod utrwalania i konserwowania żywności. Rola przechowalnictwa w jakości żywności.	K_K05,K_U22,K_U23,K_W18,K_W19,K2_U28_21,K2_U29_21,K2_U33_21,K2_W20_21,

Psychologia kliniczna	2	30	15		11	4									Zaliczenie z oceną	Istotą przedmiotu jest wskazanie różnego rodzaju chorób, zaburzeń emocjonalnych, które mogą występować u pacjentów dietytyka. Wskazanie co może być czynnikiem motywującym do zmiany a co może demotywować pacjenta. Tzw. trudni pacjenci.	K_K05,K_K08,K_K09,K_U03,K_U06,K_W06,
Szkolenie BHP		4	4												Zaliczenie	student zapoznaje się z zagadnieniami bezpiecznej pracy podczas zajęć. Poznaje przepisy prawne, instrukcje i procedury zachowania w laboratorium oraz podczas wypadku, awarii, pożaru. Poznaje podstawowe zasady udzielania pierwszej pomocy.	K2_K10_21,K2_U35_21,
Toksykologia środowiska	1,5	30			30										Zaliczenie z oceną	Po całym cyklu zajęć, zwiększy się świadomość nt związku toksykologii środowiska a jakością żywności. Analizowane będą cykle przemieszczania się i toksyczności związków chemicznych występujących w żywności.	K_K04,K_K05,K_U24,K_W18,
Witaminy i biopierwiastki w żywności	1	20							20						Zaliczenie z oceną	Omówienie właściwości wybranych witamin i biopierwiastków oraz przedstawienie roli witamin i biopierwiastków w metabolizmie człowieka, a także w wybranych jednostkach chorobowych.	K_K01,K_K05,K_W04,K_W19,K2_U25_21,
Zarządzanie marketingiem usług	1	15							5	8	2				Zaliczenie z oceną	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z zagadnieniem marketingu, zarządzania marketingiem usług oraz praktyczna nauka tworzenia planów marketingowych.	K_W10,K2_U36_21,
Zdrowie publiczne	1	15	15												Zaliczenie z oceną	Zag. ogólne z zakresu zdrowia publicznego, uwarunkowania zdrowia, potrzeby zdrowotne społeczeństwa. Polityka zdrowotna, Narodowy Program Zdrowia, Ubezpieczenia społeczne, zdrowotne.	K_K02,K_U11,K_W09,K2_W32_21,
Żywność i suplementacja w sporcie	1	20							20						Zaliczenie z oceną	Zagadnienia biochemii i fizjologii wysiłku fizycznego- wpływ diety na zdolności wysiłkowe. Na zajęciach omawiane będą najnowsze osiągnięcia nauki dotyczące wpływu diety na zdolności wysiłkowe oraz wpływu wysiłku fizycznego i diety na zdrowie.	K_K01,K_K06,K_U04,K_W04,K_W07,K2_K11_21,K2_U25_21,K2_U34_21,K2_W22_21,
Żywność kliniczna	5	80			40	10					30				Egzamin	Pełna ocena stanu odżywienia, analiza sposobu odżywiania oraz planowanie interwencji żywieniowej (żywności do i pozajelitowego) w różnych chorobach przewlekłych i ostrych, prowadzenie domowego żywienia do i pozajelitowego	K_K01,K_K04,K_K08,K_K09,K_U04,K_U09,K_U16,K_U17,K_U18,K_U19,K_W12,K_W13,K_W14

Żywność funkcjonalna	1	20		20											Zaliczenie z oceną	Zastosowanie żywności funkcjonalne w praktyce. Rodzaje żywności funkcjonalnej i możliwości jej rozwoju.	K_K01,K_K05,K_U18,K_W18,K2_U26_21,K2_W22_21,
Fakultety	4	60													Zaliczenie z oceną		
Żywność funkcjonalna	1	20		20											Zaliczenie z oceną	Zastosowanie żywności funkcjonalne w praktyce. Rodzaje żywności funkcjonalnej i możliwości jej rozwoju.	K_K01,K_K05,K_U18,K_W18,K2_U26_21,K2_W22_21,
Żywnienie w aspekcie zdrowia publicznego	2	30	15		11	4									Egzamin	Rola żywienia i aktywności fizycznej w profilaktyce pierwotnej i wtórnej. Upowszechnianie wiedzy o zdrowym żywieniu w różnych grupach społecznych.	K_K02,K_K05,K_K07,K_U04,K_U07,K_U09,K_U10,K_U11,K_U15,K_W07,K_W08,K_W09,K_W16,
Żywnienie w pediatrii	3	40								20	5		15		Egzamin	1. Niedożywienie. Leczenie żywieniowe dzieci ze schorzeniami neurologicznymi, gastrologicznymi, nefrologicznymi i onkologicznymi. Żywnienie dzieci z nadmiarem masy ciała i z nadciśnieniem tętniczym.	K_K01,K_K09,K_U01,K_U04,K_U09,K_U13,K_U14,K_U16,K_U18,K_W01,K_W04,K_W05,K_W08,K_W13,K_W14,K_W15,K_W16,
Praktyka zawodowa (w trakcie roku akademickiego i wakacji) w oddziale szpitala dziecięcego i dorosłych	10	300													Zaliczenie	zapoznanie ze środowiskiem szpitala, prowadzeniem dokumentacji wykonywanych porad dietetycznych, przepisami BHP oraz regulaminami obowiązującymi w danych placówkach, a także zasadami żywienia indywidualnego i zbiorowego	K_K01,K_K02,K_K03,K_K05,K_K08,K_U01,K_U04,K_U07,K_U08,K_U09,K_U10,K_U11,K_U13,K_U14,K_U16,K_U17,K_U18,K_U21,K_W04,K_W05,K_W08,K_W14,K_W15,K_W16,K_W17,K2_K10_21,K2_U25_21,K2_U26_21,K2_W22_21,K2_W24_21,

kierunek - dietetyka
poziom studiów - studia II stopnia II rok
forma - studia stacjonarne
cykl kształcenia - 2022-2024
rok akademicki - 2023-2024

Nazwa modułu/przedmiotu	ECTS	Ogółem godzin	Semestr 3						Semestr 4						Sposób zaliczenia zajęć	Treści programowe	Symbole efektów uczenia się
			Liczba godzin form zajęć						Liczba godzin form zajęć								
			wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zajęcia praktyczne	samokształcenie			
Biostatystyka	2	30		5	25										Zaliczenie z oceną	Celem kształcenia jest zapoznanie studentów z metodami wnioskowania statystycznego oraz metodami stosowanymi w analizie korelacji i regresji w zastosowaniu do danych statystycznych pozyskiwanych w naukach o zdrowiu i w naukach medycznych.	K_K04,K_U01,K_U05,K_U11,K_W02,K_W07,
Bromatologiczna ocena produktów spożywczych i racji pokarmowych	3	55							25	6	24				Zaliczenie z oceną	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z bromatologiczną oceną jakości żywności i racji pokarmowych, wpływem żywności, w tym nowej generacji, na zdrowie człowieka, bezpieczeństwem stosowania suplementów diety.	K_K01,K_U04,K_U07,K_U15,K_U23,K_U24,K_W07,K_W11,K_W16,K_W18,K_W19,
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	1	15			4		11								Zaliczenie z oceną	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe w różnych chorobach przewlekłych (zapalnych, bez stanu zapalnego) w wieku starszym oraz rola żywienia w profilaktyce zdrowotnej.	K_K04,K_K08,K_K09,K_U01,K_U04,K_U10,K_U11,K_U13,K_W04,K_W14,K_W16,
Fizjologia żywienia człowieka	3	30	30												Egzamin	Fizjologia i patofizjologia układu pokarmowego oraz procesy biochemiczne przemiany materii.	K_K01,K_K02,K_K05,K_U02,K_U04,K_U09,K_U10,K_W01,K_W02,K_W04,K_W14,K_W16,
Język obcy zawodowy rozszerzony	4	60		30						30					Egzamin	Pogłębiona analiza zagadnień związanych z odżywianiem i zaburzeniami odżywiania, nowe trendy w dietetyce, diety specjalistyczne, odżywianie chorych, układanie diety, etyka zawodu. Dietetyk na współczesnym rynku pracy.	K_K05,K_K06,K_U20,
Nowoczesne technologie w produkcji potraw	2	35	10	10	6	9									Zaliczenie z oceną	Omówienie nowoczesnych technologii ze szczególnym uwzględnieniem ich zalet oraz potencjalnych wad.	K_K01,K_K05,K_U21,K_U22,K_W17,K_W18,K2_U28_21,K2_U29_21,
Organizacja żywienia zbiorowego	2	30							10	16	4				Zaliczenie z oceną	Rodzaje żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego oraz zalecenia żywieniowe dotyczące żywienia zbiorowego.	K_K05,K_U07,K_U08,K_W08,K_W11,
Patofizjologia kliniczna	3	60								40	15	5			Zaliczenie z oceną	Patofizjologia wybranych układów: hematopoetycznego, pokarmowego, oddechowego, moczowego; krążenia, nerwowego. Zaburzenia gospodarki wapniowo-fosforanowej; wodno-elektrolitowej i kwasowo-zasadowej	K_U01,K_U02,K_W01,K_W03,K_W05,
Podstawy gerontologii i żywienia w wieku podeszłym	2,5	30								15	11	4			Egzamin	Podstawowa wiedza o procesach starzenia: profilaktyce zachorowań, przyczynach i leczeniu wybranych chorób oraz roli żywienia w wieku podeszłym	K_K01,K_K02,K_K05,K_K08,K_K09,K_U01,K_U02,K_U04,K_U07,K_W01,K_W07,K_W12,K_W13,
Polityka wyżywienia ludności	1	20							10	10					Zaliczenie z oceną	Przybliżenie zagadnień wchodzących w skład polityki żywnościowej oraz narzędzi wykorzystywanych do realizacji jej celów: Wspólna Polityka Rolna, problemy głodu na świecie i metody jego zmniejszania, bezpieczeństwo żywnościowe i samowystarczalność.	K_K01,K_K05,K_U22,K_W09,K_W11,K2_U31_21,

