

Informacje ogólne o kierunku studiów

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Poziom kształcenia	II
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 PRK

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	zaj. praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj. praktyczne	samokształcenie			
Diagnostyka laboratoryjna	2	30								15	15				Zaliczenie z oceną	Zajęcia z diagnostyki laboratoryjnej mają na celu zapoznanie studentów z podstawowymi patomechanizmami różnych stanów chorobowych i możliwościami diagnostyki laboratoryjnej w tym zakresie.	K2_K02,K2_K03,K2_K05,K2_U01,K2_W01,K2_W05,
Dietetyka kliniczna	3	40								20	20				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).	K2_K07,K2_K09,K2_U04,K2_U09,K2_U10,K2_W04,K2_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.	K2_W08, K2_W24, K2_U07, K2_K01, K2_U15
Enzymologia	2	30								15	15				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.	K2_K01,K2_K03,K2_K05,K2_K10,K2_U01,K2_U23,K2_U29,K2_U34,K2_W01,K2_W20,K2_W21,
Historia żywienia	1	10		10											Zaliczenie z oceną	Historyczny kontekst zagadnień dietetycznych przedstawionych w porządku chronologicznym od prehistorii po wiek XX.	K2_K05, K2_K01, K2_U32, K2_W27
Jakość i bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2.5	45	15	15	15										Zaliczenie z oceną	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego w wybranych jednostkach. Zasady zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności w żywieniu zbiorowym.	K2_K01,K2_K03,K2_K05,K2_K10,K2_U33,K2_W23,K2_W28,
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.	K2_K01,K2_K03,K2_K04,K2_K05,K2_K06,K2_K08,K2_K11,K2_U20,K2_U34,K2_W07,K2_W29,K2_W31,
Ocena sposobu żywienia i planowanie diet	2	25								15	10				Egzamin	Metody oceny sposobu żywienia. 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.	K2_K02,K2_K04,K2_U04,K2_U07,K2_U09,K2_W08,K2_W16,
Podstawy endokrynologii	3	60		60											Egzamin	1. Podstawy budowy i działania układu dokrewnego.2. Szlaki syntezy hormonów i mechanizmy ich oddziaływania.3. Wybrane zaburzenia hormonalne.	K2_W01, K2_W05, K2_W23, K2_U02, K2_K01, K2_K05
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.	K2_K05, K2_K01, K2_W03, K2_W01
Podstawy neonatologii i żywienie noworodka	1.5	20		10	10										Zaliczenie z oceną	Żywienie enteralne i parenteralne noworodka i wcześniaka. Pokarm kobiecy. Laktacja. Zaburzenia funkcjonowania przewodu pokarmowego. Inne patologie okresu noworodkowego.	K2_K01,K2_K02,K2_K05,K2_K08,K2_K09,K2_U01,K2_U04,K2_U17,K2_U26,K2_W01,K2_W04,K2_W12,K2_W13,K2_W14,K2_W15,K2_W22,
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.	K2_K01,K2_K02,K2_K05,K2_K06,K2_U01,K2_U02,K2_W01,K2_W14,K2_W16,K2_W22,K2_W23,K2_W32,
Propedeutyka pediatrii	2.5	30								10	20				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.	K2_K05,K2_K07,K2_K09,K2_K12,K2_U01,K2_U02,K2_U17,K2_U35,K2_W03,K2_W04,K2_W05,
Przechowalnictwo żywności	3	50								30	20				Zaliczenie z oceną	Zastosowanie w praktyce różnych metod utrwalania i konserwowania żywności. Rola przechowalnictwa w jakości żywności.	K2_K01,K2_K04,K2_U28,K2_U29,K2_U30,K2_W19,K2_W20,K2_W21,K2_W22,
Przechowalnictwo żywności	3	45								25	20				Zaliczenie z oceną	Zastosowanie w praktyce różnych metod utrwalania i konserwowania żywności. Rola przechowalnictwa w jakości żywności.	K2_W19, K2_W22, K2_U28, K2_W20, K2_U29, K2_K04, K2_W21, K2_U30, K2_K01
Psychologia kliniczna	2	30	15		15										Zaliczenie z oceną	Istotą przedmiotu jest wskazanie różnego rodzaju chorób, zaburzeń emocjonalnych, które mogą występować u pacjentów dietetyka. Wskazanie co może być czynnikiem motywującym do zmiany a co może demotywwać pacjenta. Tzw. trudni pacjenci.	K2_K01,K2_K04,K2_U28,K2_U29,K2_U30,K2_W19,K2_W20,K2_W21,K2_W22,

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_K01,K2_K02,K2_K04,K2_K10,K2_U11,K2_U12,K2_U22,K2_U24,K2_U35,K2_W18,K2_W20,K2_W23,K2_W26,
Szkolenie biblioteczne online		2	2													Zaliczenie	Zapoznanie studentów z działalnością Biblioteki Głównej GUMed, jej zasobami i świadczonymi usługami, jako element wspierający procesy dydaktyczne.	K2_K04, K2_K11
Toksykologia środowiska	1.5	30		30												Zaliczenie z oceną	Powiązanie toksykologii środowiska z żywnością. Analiza cyklu przemieszczania się i toksyczności związków chemicznych identyfikowanych w żywności w obszarze środowiskowym.	K2_K01,K2_K04,K2_K05,K2_U04,K2_U07,K2_U15,K2_W07,K2_W11,K2_W14,K2_W26,
Witaminy i biopierwiastki w żywności	1.5	30							30							Zaliczenie z oceną	Omówienie właściwości wybranych witamin i biopierwiastków oraz przedstawienie roli witamin i biopierwiastków w reakcjach enzymatycznych w organizmie.	K2_W19,K2_U23,K2_K01,K2_U22,K2_K05,K2_W18,K2_U04,K2_U15,K2_U25,K2_U26,K2_W05,K2_W14
Zarządzanie marketingiem usług	1.5	15								5	10					Zaliczenie z oceną	Charakterystyka rynku usługJakość świadczonych usług jako determinanta konkurencyjności firmy usługowejPlan i strategia marketingowa firmy usługowej	K2_K12,K2_U36,K2_W10,
Zdrowie publiczne	1	15	15													Zaliczenie z oceną	Zagadnienia ogólne z zakresu zdrowia publicznego.Uwarunkowania , problemy i potrzeby zdrowotne jednostek i populacji. Podstawowe pojęcia polityki społecznej. System ubezpieczeń społecznych i zdrowotnych. Narodowy Program Zdrowia.	K2_K02, K2_U31, K2_U37, K2_W09
Żywnie i suplementacja w sporcie	1	20								20						Zaliczenie z oceną	Omawiane będą najnowsze trendy w żywieniu i suplementacji sportowców różnych dyscyplin sportowych.	K2_W22, K2_W07, K2_W04, K2_U04, K2_K01, K2_U01
Żywnie kliniczne	5	80		40	40											Egzamin	Ocena stanu odżywienia, ocena sposobu odżywiania się, planowanie interwencji żywieniowej w dobrostanie, chorobach przewlekłych oraz w ostrych stanach klinicznych, planowanie żywienia dojelitowego i pozajelitowego	K2_K01,K2_K02,K2_K05,K2_K08,K2_K09,K2_U01,K2_U04,K2_U09,K2_U10,K2_U12,K2_U13,K2_U14,K2_U15,K2_U16,K2_U17,K2_U18,K2_U19,K2_W01,K2_W04,K2_W05,K2_W08,K2_W12,K2_W13,K2_W14,K2_W16,K2_W25,
Żywnie w aspekcie zdrowia publicznego	2	30	15		15											Egzamin	Rola żywienia i aktywności fizycznej w profilaktyce pierwotnej i wtórnej. Upowszechnianie wiedzy o zdrowym żywieniu w różnych grupach społecznych.	K2_K01,K2_K02,K2_K05,K2_K07,K2_U04,K2_U07,K2_U11,K2_U12,K2_U26,K2_W07,K2_W08,K2_W09,K2_W11,K2_W22,K2_W23,
Żywnie w pediatrii	3	40								20	20					Egzamin	1. Niedożywienie. Żywnie poza- i dojelitowe dzieci. Leczenie żywieniowe dzieci ze schorzeniami neurologicznymi. Żywnie dzieci z nadmiarem masy ciała, z nadciśnieniem tętniczym, z zespołem nerczycowym. Mieszanki mleczne.	K2_K01,K2_K05,K2_K08,K2_U01,K2_U04,K2_U07,K2_U09,K2_U10,K2_U13,K2_U16,K2_U17,K2_U18,K2_U19,K2_U26,K2_W02,K2_W03,K2_W04,K2_W07,K2_W08,K2_W12,K2_W14,K2_W16,K2_W22,K2_W32,
Żywność funkcjonalna	1	20		20												Zaliczenie z oceną	Zastosowanie żywności funkcjonalne w praktyce. Rodzaje żywności funkcjonalnej i możliwości jej rozwoju.	K2_K01,K2_K05,K2_U33,K2_U36,K2_W22,K2_W23,K2_W24,K2_W26,
Fakultety	4	60																
Praktyka zawodowa	9	270												270		Zaliczenie	Realizacja zaleceń żywieniowych najmłodszych dzieci. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem lub jego opiekunem. Przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych i wskázówek dla pacjentów	K2_K01,K2_K03,K2_K05,K2_U01,K2_U21,K2_U22,K2_U23,K2_W17K2_W19,K2_W23,

* liczba godzin przypisana do semestru letniego może obejmować zajęcia realizowane przez cały rok lub w systemie blokowym

Praktyka zawodowa	6	175												175		Zaliczenie	Kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla pacjentów o szczególnych potrzebach żywieniowych.Poznanie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz metod zapobiegania zakażeniom szpitalnym. Uczestniczenie w aktywności zespołu leczącego	K2_K01,K2_K03,K2_K05,K2_U01,K2_U21,K2_U22,K2_U23,K2_U24,K2_W11,K2_W19,K2_W23,
-------------------	---	-----	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	--	------------	--	---

* liczba godzin przypisana do semestru letniego może obejmować zajęcia realizowane przez cały rok lub w systemie blokowym