

Informacje ogólne o kierunku studiów

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Poziom kształcenia	studia listopnia
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	zaj. praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj. 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_U16, K_U02, K_U01, K_W01, K_K05, K_K03, K_K02
Dietetyka kliniczna	3	40								20	10		10		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_K09, K_K07, K_U10, K_U09, K_U04, 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_W08, K_U07, K_U15
Edukacja informacyjna		2	2												Zaliczenie	Zapoznanie studentów z działalnością Biblioteki Głównej GUMed, jej zasobami i świadczonymi usługami, jako element wspierający procesydydaktyczne.	K_K04
Enzymologia	2	30								15	11	4			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_K05, K_K04, K_K01, K_U23, K_U01, K_W01
Historia żywienia	1	10		10											Zaliczenie z oceną	Historyczny kontekst zagadnień dietetycznych przedstawionych w porządku chronologicznym od prehistorii po wiek XX.	K_K05, K_K01
Jakość i bezpieczeństwo żywienia zbiorowego	2,5	45	15	15	11	4									Zaliczenie z oceną	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego w wybranych jednostkach. Zasady zapewniania bezpieczeństwa i jakości żywności w żywieniu zbiorowym.	K_U24, K_W18, K_W11, K_K05, K_K03, K_K01
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_W07, K_U01, K_U11, K_U12, K_U20, K_K01, K_K04, K_K05, K_K06, K_K08
Ocena sposobu żywienia i planowanie diet	2	25								15	8	2			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.	K_K04, K_K02, K_U09, K_U07, K_U04, K_W07, K_W16, K_W08
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.	K_K05, K_K02, K_K01, K_U04, K_U02, K_U01, K_W16, K_W14, K_W05, K_W01
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_K05, K_K01, K_W03
Podstawy neonatologii i żywienie noworodka	1,5	20		10	8	2									Zaliczenie z oceną	Żywienie enteralne i parenteralne noworodka i wcześniaka. Pokarm kobiecy. Laktacja. Zaburzenia funkcjonowania przewodu pokarmowego. Inne patologie okresu noworodkowego.	K_U01, K_U04, K_U13, K_K01, K_K09, K_K05, K_W04, K_W07, K_W13, K_U18, K_W15, K_W14, K_W12, K_W01
Propedeutka chorób cywilizacyjnych	1,5	30	30												Zaliczenie z oceną	Przedstawienie studentom kierunku dietetyka najistotniejszych informacji na temat etiologii, patogenezy i leczenia najczęściej występujących chorób cywilizacyjnych.	K_K05, K_K02, K_K01, K_U01, K_W16, K_W14, K_W05, K_W01

Propedeutyka pediatrii	2	30							10	15	5			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_K09, K_K07, K_U17, K_U02, K_U01, K_W03, K_W04, K_W05, K_K05
Przechowalnictwo żywności	3	45						25		15	5			Zaliczenie z oceną	Zastosowanie w praktyce różnych metod utrwalania i konserwowania żywności. Rola przechowalnictwa w jakości żywności.	K_K05, K_U23, K_U22, K_W19, K_W18
Psychologia kliniczna	2	30	15		11	4								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 demotywować pacjenta. Tzw. trudni pacjenci.	K_K09, K_K08, K_K05, K_U06, K_U03, 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_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,
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.	K_U15, K_K04, K_K05, K_W07, K_W11, K_W14, K_U04
Witaminy i biopierwiastki w żywności	1,5	20						20						Zaliczenie z oceną	Omówienie właściwości wybranych witamin i biopierwiastków oraz przedstawienie roli witamin i biopierwiastków w reakcjach enzymatycznych w organizmie.	K_K05, K_K01, K_U16, K_U15, K_W19, K_W04, K_W01
Zarządzanie marketingiem usług	1	15							5	8	2			Zaliczenie z oceną	Charakterystyka rynku usługJakość świadczonych usług jako determinanta konkurencyjności firmy usługowejPlan i strategia marketingowa firmy usługowej	K_W10
Zdrowie publiczne	1	15	15											Zaliczenie z oceną	Zag. ogólne z zakresu "zdrowia publicznego", uwarunkowania zdrowia, potrzeby zdrowotne społeczeństwa. Polit. zdr., NPZ. Ubezpie.spół.zdr.spół	K_K02, K_U11, K_W09
Żywienie i suplementacja w sporcie	1	20							20					Zaliczenie z oceną	Wszelkie zagadnienia dotyczące żywienia i suplementacji w sporcie, które były poruszane w czasopismach naukowych w okresie ostatnich dwóch lat	K_K01, K_U07, K_U01, K_W04, K_W01
Żywienie kliniczne	5	80		40	20		20							Egzamin	Pełna ocena stanu odżywienia, analiza sposobu odżywiania oraz planowanie interwencji żywieniowej (żywienia do i pozajelitowego) w różnych chorobach przewlekłych i ostrych, prowadzenie domowego żywienia do i pozajelitowego	K_U16, K_U09, K_K09, K_K08, K_U19, K_U18, K_U17, K_U04, K_W13, K_W12
Żywienie 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_K07, K_K05, K_K02, K_K01, K_U24, K_U15, K_U14, K_U12, K_U11, K_U09, K_U07, K_U04, K_W08, K_W04, K_U10, K_W06, K_W07, K_W09, K_W16
Żywienie w pediatrii	3	40							20	10		10		Egzamin	1. Niedożywienie. Żywienie poza- i dojelitowe dzieci. Leczenie żywieniowe dzieci ze schorzeniami neurologicznymi. Żywienie dzieci z nadmiarem masy ciała, z nadciśnieniem tętniczym, z zespołem nerczycowym. Mieszanki mleczne.	K_K09, K_K01, K_U18, K_U16, K_U14, K_U13, K_U09, K_U04, K_U01, K_W16, K_W15, K_W14, K_W13, K_W08, K_W05, K_W04, K_W01
Żywność funkcjonalna	1	20		20										Zaliczenie z oceną	Zastosowanie żywności funkcjonalnej w praktyce. Rodzaje żywności funkcjonalnej i możliwości jej rozwoju.	K_U24, K_U18, K_K05, K_K01, K_W19, K_W18
Fakultety	4	60												Zaliczenie z oceną		
PRAKTYKA ZAWODOWA	10	300												Zaliczenie	Realizacja zaleceń żywieniowych najmłodszych dzieci. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem lub jego opiekunem. Przygotowywanie jadłospisów, planów dietetycznych i wskazówek dla pacjentów	K2_K01, K2_K03, K2_K05, K2_U01, K2_U21, K2_U22, K2_U23, K2_W17, K2_W19, K2_W23

ćwiczenia - zajęcia realizowane w formie zdalnej; w wyjątkowych przypadkach, za zgodą rektora, w formie tradycyjnej wymagającej bezpośredniego kontaktu z zachowaniem bezpieczeństwa epidemiologicznego
laboratoria - zajęcia realizowane w formie tradycyjnej (wymagające bezpośredniego, fizycznego kontaktu)

zajęcia praktyczne - zajęcia realizowane w formie tradycyjnej (wymagające bezpośredniego, fizycznego kontaktu)

W przypadku wybranych zajęć realizowanych tradycyjnie, dopuszcza się za zgodą rektora, możliwość organizacji w trybie zdalnym, ze względu na uwarunkowania epidemiologiczne.

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	zaj. praktyczne	samokształcenie	wykłady	seminaria	ćwiczenia	laboratoria	zaj. 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_U11, K_U05, K_U01, K_W07, K_W02
Bromatologiczna ocena produktów spożywczych i racji pokarmowych	3	55							25	23	7				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_W19, K_W11, K_W18, K_W16, K_W04, K_U24, K_U07, K_U04, K_U23, K_U15, K_U09, K_W08, K_W07
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	1	15			11	4									Zaliczenie z oceną	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe w różnych chorobach przewlekłych ze szczególnym uwzględnieniem chorób o podłożu autoimmunologicznym.	K_K04, K_U13, K_U11, K_U10, K_U09, K_U04, K_U01, K_W16, K_W14, K_W09, K_W04
Fizjologia żywienia człowieka	3	30	30												Egzamin	Fizjologia i patofizjologia układu pokarmowego oraz procesy biochemiczne przemiany materii.	K_K05, K_K02, K_K01, K_U10, K_U09, K_U04, K_U02, K_W16, K_W14, K_W04, K_W02, K_W01
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_K06, K_K05, K_U20
Nowoczesne technologie w produkcji potraw	2	35	10	10	11	4									Zaliczenie z oceną	Omówienie nowoczesnych technologii ze szczególnym uwzględnieniem ich zalet oraz potencjalnych wad.	K_K05, K_K01, K_U24, K_U22, K_U21, K_W18, K_W17
Organizacja żywienia zbiorowego	2	35							15	15	5				Zaliczenie z oceną	Rodzaje żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego oraz zalecenia żywieniowe dotyczące żywienia zbiorowego.	K_K05, K_U08, K_U07, K_W11, K_W09, K_W08, K_W04
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_U02, K_U01, K_W05, K_W03, K_W01
Podstawy gerontologii i żywienia w wieku podeszłym	2	30							15	11	4				Egzamin	Podstawowa wiedza o procesach starzenia: profilaktyce zachorowań, przyczynach i leczeniu wybranych chorób. oraz roli żywienia w wieku podeszłym	K_U07, K_U04, K_U02, K_K09, K_K08, K_K05, K_K02, K_K01, K_U01, K_W13, K_W12, K_W07, K_W01
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_K05, K_K01, K_U22, K_W11, K_W09
Sensoryczna ocena jakości żywności	1	20							10		5	5			Zaliczenie z oceną	Zapoznanie z najważniejszymi metodami oceny sensorycznej, pozwalającymi wybrać próby preferowane przez konsumentów (lub wykazujące pewne wady produktu). Przedstawienie narzędzi stosowanych w badaniach ankietowych i konsumentkich.	K_K01, K_U24, K_U23, K_U22, K_W18
Systemy identyfikacji towarów	2	35	10	10	11	4									Zaliczenie z oceną	Przybliżenie zagadnień związanych z jakością produktu i jego autentycznością. Omówienie dawnych i obecnie stosowanych metod fałszowania oraz metod wykrywania nieprawidłowości. Organy i systemy nadzorujące jakość żywności.	K_K05, K_K03, K_K01, K_U24, K_U22, K_W18, K_W11
Środowiskowe zanieczyszczenia żywności	2	45							15	23	7				Egzamin	Celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z rodzajami zanieczyszczeń, ich źródłami, możliwościami ich unikania, wpływem zanieczyszczeń środowiskowych na jakość odżywczą żywności w zakresie szeroko pojętego bezpieczeństwa żywności.	K_K01, K_U23, K_K05, K_U24, K_U22, K_W11, K_W19, K_W18
Żywnie kliniczne w chirurgii	5	75		45	15		15								Egzamin	Podstawowe zagadnienia dot. metod leczenia chirurgicznego i żywienia klinicznego w wybranych stanach chorobowych	K_K03, K_K02, K_K01, K_K09, K_K08, K_K05, K_W14, K_W13, K_W12, K_W05, K_W04, K_W01
Żywnie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	2	30		20	8	2									Egzamin	Żywnie kobiet podczas ciąży i karmienia piersią, modyfikacje diet u kobiet ciężarnych i karmiących, wpływ rodzaju karmienia na funkcjonowanie przewodu pokarmowego niemowląt i ich rozwój psychomotoryczny.	K_K02, K_K01, K_U15, K_U10, K_U09, K_U04, K_W16, K_W15, K_W14, K_W01, K_W05, K_W04
Żywnie w różnych warunkach środowiskowych	1	20							20						Zaliczenie z oceną	Zapotrzebowanie na energię i składniki pokarmowe w różnych warunkach środowiskowych. Żywnie w różnych strefach klimatycznych i w ekstremalnych warunkach środowiskowych. Żywnie w sportach wytrzymałościowych.	K_K05, K_K04, K_K01, K_U24, K_U23, K_U15, K_U07, K_U04, K_U01, K_W04, K_W01
Żywność genetycznie zmodyfikowana	1	20		20											Zaliczenie z oceną	Zasady ekspresji materiału genetycznego. Żywność modyfikowana genetycznie (GMO) - kryteria klasyfikacji, metody tworzenia. Zalety i wady GMO. Bezpieczeństwo stosowania GMO.	K_U24, K_U23, K_U09, K_U07, K_U02, K_K05, K_K02, K_K01, K_W18, K_W19, K_W11
Fakultety	3	45													Zaliczenie z oceną		

Praktyka	10	210														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,
Praca magisterska	10																	

ćwiczenia - zajęcia realizowane w formie zdalnej; w wyjątkowych przypadkach, za zgodą rektora, w formie tradycyjnej wymagającej bezpośredniego kontaktu z zachowaniem bezpieczeństwa epidemiologicznego

laboratoria - zajęcia realizowane w formie tradycyjnej (wymagające bezpośredniego, fizycznego kontaktu)

zajęcia praktyczne - zajęcia realizowane w formie tradycyjnej (wymagające bezpośredniego, fizycznego kontaktu)

W przypadku wybranych zajęć realizowanych tradycyjnie, dopuszcza się za zgodą rektora, możliwość organizacji w trybie zdalnym, ze względu na uwarunkowania epidemiologiczne.