

**Uchwała nr 44/2021
z dnia 27 maja 2021 r.
Senatu Uniwersytetu Medycznego w Łodzi**

**w sprawie korekty edytorskiej programu studiów dla kierunku dietetyka –
stacjonarnych studiów drugiego stopnia, realizowanego od cyklu kształcenia 2019/2020**

Na podstawie art. 28 ust. 1 pkt 11 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2021 r. poz. 478, ze zm.) oraz § 21 ust. 2 pkt 1 i § 62 ust. 1 Statutu Uniwersytetu Medycznego w Łodzi z dnia 27 czerwca 2019 r., ze zm., Senat Uniwersytetu Medycznego w Łodzi uchwała, co następuje:

§ 1

1. Dokonuje się korekty edytorskiej programu studiów dla kierunku dietetyka – stacjonarnych studiów drugiego stopnia, wprowadzonego uchwałą nr 321/2019 z dnia 26 września 2019 r. Senatu Uniwersytetu Medycznego w Łodzi w sprawie dostosowania programów studiów rozpoczynających się od roku akademickiego 2019/2020 do wymagań określonych w ustawie z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, realizowanego od cyklu kształcenia 2019/2020.
2. Program studiów, o którym mowa w ust. 1, stanowi załącznik do uchwały.

§ 2

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

z upoważnienia Rektora: Prorektor ds. Organizacyjnych i Studenckich
prof. dr hab. n. med. Janusz Piekarski

Otrzymują:

- jednostki organizacyjne wg rozdzielnika
- intranet/BIP

PROGRAM STUDIÓW

KIERUNEK: dietetyka

Poziom kształcenia: drugiego stopnia

Forma kształcenia: studia stacjonarne

Profil: ogólnoakademicki

PROGRAM STUDIÓW

OGÓLNE INFORMACJE O KIERUNKU	
Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Poziom studiów	Studia drugiego stopnia
Profil studiów	Profil ogólnoakademicki
Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscypliny naukowej/dyscyplin naukowych, ze wskazaniem dyscypliny wiodącej	nauki o zdrowiu – 84 % nauki medyczne – 16 %
Język, w którym są prowadzone studia	polski
Efekty uczenia się	
Kierunkowe efekty uczenia się	Według załącznika nr 1 do programu studiów
Opis procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się oraz punkty ECTS	
Forma studiów	Studia stacjonarne
Czas trwania studiów/liczba semestrów	4 semestry (2 lata)
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	120 ECTS
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta	magister
Zajęcia lub grupy zajęć, niezależnie od formy ich prowadzenia, wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów	Według załącznika nr 2 do programu studiów.
Łączna liczba godzin zajęć	3000 (w tym 1675 w kontakcie z nauczycielem akademickim)
Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia	Metody oceny osiągniętych efektów uczenia się oraz formę przeprowadzenia zaliczenia lub egzaminu określa kierownik przedmiotu w porozumieniu z kierownikiem jednostki dydaktycznej prowadzącej zajęcia dydaktyczne. Zgodnie z Regulaminem studiów w Uniwersytecie Medycznym w Łodzi. Szczegółowe informacje dotyczące metod oraz sposobów weryfikacji efektów uczenia się, w tym forma i warunki zaliczenia danego przedmiotu dostępne są dla studenta w „Przewodniku dydaktycznym przedmiotu” na co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem semestru. Ocena efektów uczenia się dokonywana jest w zakresie umiejętności, wiedzy i kompetencji społecznych. Efekty uczenia się w zakresie wiedzy mogą być sprawdzane za pomocą egzaminów ustnych lub pisemnych. Jako formy egzaminów pisemnych mogą być stosowane: eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania oraz testy: wielokrotnego wyboru (MCQ, Multiple choice questions), wielokrotnej odpowiedzi (MRQ, Multiple response questions), wyboru tak/nie lub dopasowania odpowiedzi. Weryfikacja osiągnięcia efektów uczenia się w zakresie umiejętności praktycznych, zarówno tych, które dotyczą komunikowania się, jak i

	proceduralnych (manualnych), prowadzona jest w oparciu o bezpośrednią obserwację studenta demonstrującego daną umiejętność. Ocena prowadzona jest w warunkach zapewniających przejrzystość i obiektywizm formułowania ocen.
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	70 ECTS
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	15 ECTS
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach przedmiotów fakultatywnych	30 ECTS
Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych	Nie dotyczy
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	0 ECTS
Liczba godzin praktyk zawodowych	0 godzin
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	0 godzin
wnioski z analizy zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy oraz wnioski z analizy wyników monitoringu karier zawodowych absolwentów	Na podstawie obserwacji zauważono rosnące zapotrzebowanie na absolwentów kierunku Dietetyka z tytułem magistra. Akademiczne Biuro Karier Uniwersytetu Medycznego w Łodzi od wielu lat prowadzi badania losów absolwentów kierunku Dietetyka w Łodzi. Publikowane są cyklicznie raporty pt „Losy Absolwentów UM w Łodzi” Umożliwia to dostosowanie programu studiów do wymagań rynku pracy.
PLAN STUDIÓW	
Plan studiów	Według załącznika nr 3 do programu studiów
SYLABUSY	
Sylabusy (przewodnik dydaktyczny przedmiotu)	W systemie UXP

EFEKTY UCZENIA SIĘ

Nazwa kierunku studiów:		Dietetyka, studia II stopnia, profil ogólnoakademicki
<i>Opis zakładanych efektów uczenia się dla kierunku studiów na określonym poziomie i profilu uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia, określone w ustawie o ZSK, oraz charakterystyki drugiego stopnia, określone w Rozporządzeniu MNiSW 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.2218)</i>		
SYMBOL KIERUNKOWEGO EFEKTU UCZENIA SIĘ	Opis kierunkowego efektu uczenia się Po ukończeniu studiów absolwent posiada/zna/potrafi/wykazuje::	Kod składnika opisu kategorii charakterystyki efektu uczenia się dla poziomu 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji odnoszącego się do tego efektu uczenia się
WIEDZA		
D2_PO_W01	Zna i rozumie rolę i znaczenie białek, związków tłuszczowych, węglowodanów, hormonów, elektrolitów, witamin, pierwiastków śladowych w organizmie człowieka	P7S_WG
D2_PO_W02	Zna i rozumie patogenetyczne mechanizmy chorób człowieka i zmian o charakterze organicznym, czynnościowym i metabolicznym stanowiących objawy tych chorób; charakteryzuje zaburzenia odżywiania towarzyszące tym chorobom; charakteryzuje choroby epidemiczne	P7S_WG
D2_PO_W03	Zna i rozumie mechanizmy zaburzeń immunologicznych oraz korelacje pomiędzy stanem odżywienia, a aktywnością układu odpornościowego ustroju.	P7S_WG

D2_PO_W04	Zna i rozumie podstawy patofizjologii klinicznej: etiologię, patogenezę i symptomatologię podstawowych jednostek chorobowych oraz mechanizmy oddziaływania procesów/czynników patologicznych (endogennych lub egzogennych) na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych. Zna i rozumie zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej w planowaniu żywienia indywidualnego bądź zbiorowego	P7S_WG
D2_PO_W05	Zna i rozumie znaczenie zjawisk demograficznych i zachorowalności w obszarze chorób żywieniowo-zależnych, oraz związku pomiędzy żywieniem a stanem zdrowia, czynnikami ryzyka rozwoju choroby	P7S_WK
D2_PO_W06	Zna i rozumie znaczenie zaburzeń żywieniowych, zasady żywienia klinicznego, w tym żywienia dojelitowego i pozajelitowego. Zna i rozumie metody analizy jakościowej poszczególnych grup produktów spożywczych oraz zagadnienia żywności funkcjonalnej, dodatków do żywności, wody pitnej i jej parametrów	P7S_WG
D2_PO_W07	Zna i rozumie założenia psychologii klinicznej	P7S_WK
D2_PO_W08	Zna i rozumie założenia i zadania zdrowia publicznego oraz społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i programy promocji zdrowia w Polsce i na świecie	P7S_WK
D2_PO_W09	Zna i rozumie teorię i praktykę marketingu i zarządzania. Zna i rozumie zagadnienia dotyczące świadczeń zdrowotnych i usług medycznych (zawieranie umów, koszty, rodzaje informacji ekonomicznych), ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, oraz zasady procesu restrukturyzacji podmiotów leczniczych	P7S_WK
D2_PO_W10	Zna i rozumie polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-	P7S_WK

	żywnościowe oraz znajomość przepisów w zakresie urzędowej kontroli żywności, zasad planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego w ośrodkach żywienia (szpitale, domy pomocy społecznej)	
D2_PO_W11	Zna i rozumie podstawy ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego, pojęcia i zasady z zakresu prawa medycznego oraz zagadnienia odnoszące się do planowania i prowadzenia badań naukowych	P7S_WK
D1_PO_W12	Zna i rozumie procedury związane z technologią potraw oraz zasady szczegółowego towaroznawstwa, zapewniające sanitarne bezpieczeństwo żywności. Zna i rozumie pojęcie żywności ekologicznej, metody oceny jej wartości odżywczej oraz akty prawne regulujące jej produkcję	P7S_WK
D2_PO_W13	Zna i rozumie parametry związane z fizjologią wysiłku oraz zasady żywienia osób trenujących	P7S_WG
D2_PO_W14	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu biologii starzenia się organizmu oraz zasady pomiaru parametrów i funkcji życiowych u osób starszych. Zna i rozumie związki między procesem starzenia a różnymi jednostkami klinicznymi; także zależnymi od stanu odżywienia organizmu	P7S_WG
D2_PO_W15	Zna i rozumie podstawowe zagadnienia z zakresu ekonomii: m.in. czynniki kształtujące popyt i podaż, funkcjonowanie giełdy, politykę fiskalną i monetarną państwa, analizę rynku i bezrobocia. Zna i rozumie ideę tolerancji, historię jej rozwoju oraz obecne znaczenie w społeczeństwach zindustrializowanych	P7S_WG; P7S_WK
D2_PO_W16	Zna i rozumie filozoficzno-etyczne podstawy systemu zdrowia oraz historyczne uwarunkowania sposobów odżywiania się	P7S_WG

	ludzi/społeczeństw	
D2_PO_W17	Zna i rozumie zasady organizacji diagnostyki laboratoryjnej oraz metodologię badań w tym zakresie.	P7S_WG
D2_PO_W18	Zna i rozumie podstawowe słownictwo anglojęzyczne w zakresie tematyki medycznej i społecznej niezbędnej do pełnienia zawodu dietetyka	P7S_WG
D2_PO_W19	Zna i rozumie podstawowe definicje i zagadnienia z zakresu farmakologii społecznej oraz zagrożenia zdrowotne związane z uzależnieniami oraz alternatywnymi metodami leczenia	P7S_WG
D2_PO_W20	Zna metodykę produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych oraz rozumie ich znaczenie	P7S_WG
D2_PO_W21	Zna i rozumie zagadnienia dotyczące interakcji leków z żywnością	P7S_WG
D2_PO_W22	Zna i rozumie polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnieniowe	P7S_WK
D2_PO_W23	Zna i rozumie kwalifikacje zawodowe niezbędne do zajmowania stanowisk w placówkach ochrony zdrowia	P7S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		
D2_PO_U01	Potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe wśród pacjentów oddziałów szpitalnych, przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta, jak również instrukcje dla zespołu realizującego opiekę żywieniową; przygotowuje plan żywienia domowego dla pacjentów wypisanych ze szpitala	P7S_UW
D2_PO_U02	Potrafi sporządzić raport żywieniowy oraz stosować w praktyce zasady ochrony dokumentacji zawodowej w celu zapewnienia poufności i bezpieczeństwa danych osobowych pacjenta. Potrafi	P7S_UW

	przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz posłużyć się odpowiednimi kwestionariuszami i programami komputerowymi dla oceny sposobu żywienia pacjenta	
D2_PO_U03	Potrafi prawidłowo interpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych dla potrzeb planowania postępowania żywieniowego. Potrafi ocenić rodzaje interakcji między żywnością, suplementami diety a lekami. Potrafi powiązać objawy kliniczne z daną jednostką chorobową oraz ocenić możliwe następstwa choroby dla zaburzeń procesów trawienia i wchłaniania	P7S_UW
D2_PO_U04	Potrafi wykorzystać dostępne w Polsce diety przemysłowe, suplementy diety i specjalistyczną żywność stosowaną w niwelowaniu objawów chorób dietozależnych. Potrafi przygotować kompleksowy plan postępowania (żywienie, aktywność fizyczna, styl życia) zwalczającego nadwagę lub otyłość. Potrafi wdrożyć zasady dietoprofilaktyki do postępowania przeciwdziałającego chorobom żywieniowo-zależnym (także z wykorzystaniem żywności ekologicznej)	P7S_UW
D2_PO_U05	Potrafi przygotować i kontrolować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet –korzysta w tym celu z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw, programów komputerowych. Potrafi wykorzystać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności; potrafi ocenić zmiany jakości surowców i potraw w zależności od czasu i warunków przechowywania	P7S_UW
D2_PO_U06	Potrafi zaplanować żywienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji oraz żywienie niemowląt; potrafi wykazać związek między prawidłowym żywieniem kobiet w ciąży a rozwojem fizycznym i umysłowym	P7S_UW

	dziecka; potrafi zaplanować prawidłowe żywienie osób starszych oraz trenujących	
D2_PO_U07	Potrafi posługiwać się przynajmniej jednym językiem obcym na poziomie B2+ (wg. ESOKJ) umożliwiającym swobodną komunikację z pacjentem (wywiad, porada) oraz korzystanie z fachowej literatury	P7S_UK
D2_PO_U08	Potrafi określić cel badania naukowego, sformułować hipotezę badawczą oraz zaplanować proste badanie naukowe. Potrafi umiejętnie korzystać z nowoczesnych źródeł wiedzy medycznej oraz programów komputerowych	P7S_UW
D2_PO_U09	Potrafi ocenić wpływ rozwoju społeczno-ekonomicznego oraz warunków ideologicznych i politycznych na kształt systemu ochrony zdrowia, ocenić skalę problemów zdrowotnych społeczeństwa oraz wskazać priorytety zdrowotne. Potrafi zinterpretować zjawiska historyczne mające wpływ na żywienie człowieka i stosowanie diet	P7S_UW
D2_PO_U10	Potrafi scharakteryzować rynek świadczeń zdrowotnych i usług medycznych w Polsce, dokonać oceny sytuacji ekonomicznej placówki medycznej (w tym, gabinetu dietetycznego); zaplanować badanie marketingowe umożliwiające dopasowanie własnej działalności gospodarczej do struktury rynku usług medycznych	P7S_UW
D2_PO_U11	Potrafi ocenić problemy związane z wykonywaniem zawodu medycznego w oparciu o obowiązujące normy prawne, a także krytycznie oceniać i interpretować zdobytą wiedzę na bazie praktycznych i teoretycznych elementów studiów	P7S_UW
D2_PO_U12	Potrafi analizować i krytycznie oceniać pozyskane dane podczas przygotowywania pracy dyplomowej	P7S_UW
D2_PO_U13	Potrafi dokonać oceny stopnia realizacji zamierzonych celów w	P7S_UO

	zakresie prowadzonej opieki żywieniowej oraz w razie potrzeby wprowadzić odpowiednie modyfikacje. Potrafi razem z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego podejmować działania zapobiegające niedożywieniu	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
D2_PO_K01	Jest gotów do określenia swoich ograniczeń w zakresie wiedzy i umiejętności oraz do korzystania z pomocy innych specjalistów. Jest gotów do podnoszenia kwalifikacji zawodowych poprzez uczenie się przez całe życie	P7S_KK
D2_PO_K02	Jest gotów do kierowania zespołem funkcjonującym w obszarze edukacji żywieniowej, profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych	P7S_KK
D2_PO_K03	Jest gotów do współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w rozwiązywaniu bieżących problemów zawodowych	P7S_KK
D2_PO_K04	Jest gotów do kierowania poradnią dietetyczną oraz prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywienia i żywności	P7S_KR
D2_PO_K05	Jest gotów do przestrzegania tajemnicy zawodowej oraz poszanowania praw pacjenta	P7S_KR

* Symbol efektu tworzą:

1) litera D – kierunek dietetyka;

- 2) cyfra 2 – oznaczenie poziomu studiów drugiego stopnia;
- 3) znak „_” (podkreślnik);
- 4) litery PO – profil ogólnoakademicki;
- 5) jedna z liter: W, U lub K, oznaczająca kategorie efektów (W – wiedza, U – umiejętności, K – kompetencje społeczne);
- 6) numer efektu kierunkowego w obrębie danej kategorii;
- 7) w kolumnie „Kod składnika opisu kategorii charakterystyki efektu uczenia się dla poziomu 6/poziomu 7 Polskiej Ramy Kwalifikacji odnoszącego się do tego efektu uczenia się ”

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ Z PROGRAMU STUDIÓW
**ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ Z PROGRAMU STUDIÓW
(treści programowe)**

Nazwa Kierunku studiów:	Dietetyka II stopnia
Zajęcia/ grupy zajęć (kod i nazwa)*	Treści programowe
Fizjologia żywienia człowieka A1	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy i umiejętności studentów w zakresie zagadnień, obejmujących procesy trawienne w organizmie człowieka i ich wpływ na funkcje życiowe w różnych etapach życia, podstawy fizjologii klinicznej, neurohormonalną regulację procesów fizjologicznych, metabolizm białek, tłuszczów i węglowodanów, wydalanie produktów przemiany materii.
Patofizjologia kliniczna A2	<p>Wiedza: Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów dotyczącej znaczenia białek, węglowodanów, tłuszczów, elektrolitów, witamin i hormonów w organizmie człowieka. Wyjaśnienie patogenetycznych mechanizmów prowadzących do rozwoju chorób i zmian o charakterze organicznym, czynnościowym i metabolicznym stanowiących objawy tych chorób (tj. odczynu zapalnego, zaburzeń gospodarki wodno-elektrolitowej, równowagi kwasowo zasadowej, czynności układu dokrewnego, układu krążenia, nerek i wątroby, cukrzycy, miażdżycy, zespołu metabolicznego i otyłości, a także zaburzeń trawienia i wchłaniania) oraz charakterystyka zaburzeń odżywiania towarzyszących tym chorobom. Wyjaśnienie mechanizmów oddziaływania czynników patologicznych (endogennych i egzogennych) na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych oraz związki pomiędzy żywieniem a czynnikami ryzyka rozwoju choroby i stanem zdrowia.</p> <p>Umiejętności: Zdobywanie przez studentów umiejętności prawidłowej interpretacji wyników podstawowych badań laboratoryjnych dla potrzeb planowania postępowania żywieniowego. Umiejętność powiązania objawów klinicznych z daną jednostką chorobową oraz ocena możliwych następstw choroby dla zaburzeń procesów trawienia i wchłaniania</p> <p>Kompetencje: Gotowość studentów do określenia swoich ograniczeń w zakresie wiedzy i umiejętności oraz do korzystania z pomocy innych specjalistów, współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w rozwiązywaniu bieżących problemów zawodowych, a także do podnoszenia kwalifikacji zawodowych poprzez nieustanne kształcenie się.</p>
Immunologia A3	Celem nauczania przedmiotu jest przedstawienie studentom informacji na temat odporności organizmu i czynników, które na nie wpływają oraz zapoznanie studentów z rolą i budową układu odpornościowego. W toku zajęć omówione będą mechanizmy odporności wrodzonej i odporności nabytej oraz ich rola w odporności przeciwwakażnej i przeciwnowotworowej. Także, omówione zostaną mechanizmy reakcji nadwrażliwości oraz autoimmunizacji. W toku nauczania student pozna również rodzaje szczepionek i zasady uodpornienia biernego. W trakcie realizacji przedmiotu student

	pozna także podstawowe testy immunodiagnostyczne i ich zastosowanie w diagnostyce klinicznej.
Demografia i epidemiologia żywniowa A4	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat sytuacji demograficznej w Polsce i w Europie. Doskonalenie wiedzy nt. programów ogólnopolskich dotyczących profilaktyki i promocji zdrowia. Zdobywanie wiedzy nt. sytuacji epidemiologicznej kraju w kontekście chorób dietozależnych.
Zdrowie publiczne A5	Przedmiot obejmuje szeroko rozumiana problematykę zdrowia publicznego ukierunkowaną na wskazanie zależności między stanem zdrowia społeczeństwa a stylem życia obejmującym przede wszystkim zagadnienia związane z żywieniem człowieka i odżywianiem.
Psychologia kliniczna A6	Przedmiot obejmuje podstawowe pojęcia z zakresu psychologii klinicznej, ze szczególnym uwzględnieniem wybranych zaburzeń psychicznych. Dotyczy również psychologicznych aspektów chorób somatycznych oraz specyfiki komunikacji z wybranymi grupami pacjentów
Diagnostyka laboratoryjna A7	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów związanej z zastosowaniem diagnostyki laboratoryjnej w dietetyce. Zapoznanie studentów z podstawowymi badaniami laboratoryjnymi, przydatnymi w ocenie stanu zdrowia pacjenta i planowaniu postępowania dietetycznego. Omówione są badania laboratoryjne mające znaczenie w diagnostyce chorób żywieniowo-zależnych ze szczególnym naciskiem na ich interpretację.
Metodologia badań A8	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów związanej z planowaniem i prowadzeniem badań naukowych, analizą i opracowaniem wyników badań, przygotowaniem raportu/publikacji z badania naukowego, a także ze wskazaniem roli badań naukowych w dietoprofilaktyce i dietoterapii. Kształtowanie umiejętności planowania badania naukowego, właściwego zebrania wyników badania oraz krytycznej analizy wyników, korzystania z nowoczesnych źródeł wiedzy medycznej oraz programów.
Żywnienie człowieka A9	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat różnych form realizacji potrzeb żywieniowych człowieka, odżywiania w specyficznych zaburzeniach stanu zdrowia, a także jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, w tym żywności dietetycznej oraz nabycie umiejętności bilansowania diet specjalnych, alternatywnych i eliminacyjnych
Żywnienie kliniczne A10	Pogłębianie wiedzy dotyczącej leczenia nefarmakologicznego najczęstszych chorób ze szczególnym uwzględnieniem chorób dietozależnych. Doskonalenie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentem, zbierania wywiadu żywieniowego, oceny stanu odżywienia, ustalanie zaleceń dietetycznych, znaczenia diety w najczęstszych chorobach.
Choroby wewnętrzne A11	Zdobywanie i uzupełnianie wiedzy dotyczącej symptomatologii najczęstszych chorób. Nauczanie studentów sposobu nawiązywania właściwego kontaktu z pacjentem, zbierania wywiadu lekarskiego, analizy wyników badań laboratoryjnych i obrazowych
Edukacja i poradnictwo żywieniowe A12	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów oraz nabycie przez nich umiejętności umożliwiających udzielanie porad żywieniowych osobom zdrowym w różnych okresach życia, a w szczególności upowszechnianie zasad prawidłowego żywienia, głównie w odniesieniu do dzieci i młodzieży
Fizjologia wysiłku i żywienie sportowców A13	Zapoznanie studentów z wpływem wysiłku fizycznego na organizm człowieka. Wskazanie źródeł energii dla wysiłku fizycznego i szacowanie wydatku energetycznego na trening fizyczny. Wyjaśnienie wpływu sposobu odżywiania na zdolność do wysiłku fizycznego. Nabycie przez studentów umiejętności

	planowania odżywiania dla osób podejmujących różne rodzaje i objętości wysiłków fizycznych oraz znajomości warunków, w których można stosować suplementy i substytuty żywności.
Język obcy A14	Opanowanie materiału z języka obcego skupiającego się na specjalistycznym słownictwie potrzebnym w zawodzie dietetyka (komunikacja z pacjentem, opisywanie w formie ustnej i pisemnej procesów fizjologicznych, zasad i problemów związanych z żywieniem). Rozumienie zawodowej literatury oraz materiałów audio-wizualnych. Materiał gramatyczny powinien być opanowany na poziomie B2+. (wg ESOKJ)
Seminarium magisterskie A15	Omówienie wstępnych wyników pracy. Zaplanowanie dalszych etapów pracy. Przygotowanie do egzaminu dyplomowego.
Fakultety	
Dietetyk na rynku pracy F1	Zarządzanie zasobami ludzkimi a kompetencje pracowników. Analiza SWOT w ujęciu personalnym – analiza predyspozycji, wiedzy, doświadczenia i kompetencji kandydata. Budowanie ścieżki kariery. Podmioty funkcjonujące na rynku usług zdrowotnych – perspektywy zatrudnienia. Proces rekrutacji – definicje, podejścia, procedury, źródła informacji, dla kandydatów – gdzie i jak szukać, narzędzia, techniki. Tworzenie CV – zawodowa wizytówka. Rozmowa kwalifikacyjna – rodzaje, narzędzia stosowane w procesie. Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej. Młody dietetyk na rynku pracy – jak budować ścieżkę kariery.
Planowanie kariery zawodowej F2	Zapoznanie studentów z realiami współczesnego rynku pracy, w jego wymiarze regionalnym, krajowym oraz w perspektywie europejskiej. Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów niezbędnej do efektywnego poruszania się po tym rynku, w tym do projektowania (planowania) ścieżki własnej kariery zawodowej. Przekazywane wiadomości będą odnosić się nie tylko do uniwersalnych zjawisk obserwowanych na współczesnych rynkach pracy, ale uwzględniana będzie też specyfika funkcjonowania na rynku pracy dla dietetyków. Kształtowanie umiejętności projektowania własnej ścieżki zawodowej.
Wybrane zagadnienia z żywienia człowieka i dietetyki F3	Utrwalenie i poszerzenie wiedzy studentów z zakresu potrzeb żywieniowych człowieka zdrowego i chorego w różnych okresach życia i przy współistnieniu różnych jednostek chorobowych. Planowanie i ocena komputerowa jadłospisu w zakresie rzadko występujących chorób wymagających leczenia żywieniowego (np. dieta niskobiałkowa, ketogenna dieta lecznicza), bilansowanie diet wegetariańskich i wegańskich oraz diet eliminacyjnych.
Kliniczne i psychologiczne aspekty zaburzeń odżywiania się F4	Zapoznanie studentów z najnowszą wiedzą na temat etiologii, przebiegu i leczenia zaburzeń odżywiania się.
Postępowanie żywieniowe u kobiet w okresie okołomenopauzalnym F5	Zdobycie wiedzy na temat zagrożeń zdrowia związanych z okresem okołomenopauzalnym. Poznanie zasad leczenia nefarmakologicznego w tej grupie osób ze szczególnym uwzględnieniem najczęstszych chorób towarzyszących.
Służba zdrowia w systemie bezpieczeństwa państwa F6	Zna i rozumie założenia i zadania zdrowia publicznego i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i programy promocji zdrowia w Polsce i na świecie. Zna i rozumie kwalifikacje zawodowe niezbędne do zajmowania stanowisk w placówkach ochrony zdrowia

Żywnienie pozajelitowe i dojelitowe w praktyce klinicznej F7	Pogłębianie wiedzy i umiejętności dotyczącej oceny stanu odżywienia chorego. Poznanie szczegółowych wskazań do żywienia dojelitowego i pozajelitowego oraz zasad postępowania żywieniowego, wyboru diet przemysłowych i sposobu ich podaży.
Podstawy alergologii i immunologii klinicznej F8	<p>Zdobywanie podstawowej wiedzy z zakresu znaczenia diety w prawidłowych i zaburzonych funkcjach układu odporności, udziału czynników genetycznych, infekcyjnych, środowiskowych, typów nadwrażliwości w patogenezie chorób alergicznych, autoimmunologicznych, w niedoborach odporności. Nabywanie umiejętności operowania podstawowymi terminami i pojęciami z zakresu alergologii i immunologii klinicznej.</p> <p>Poznanie zasad ankietyzacji chorych z alergią, prawidłowego interpretowania wyników testów skórnych. Poznanie metod diagnostyki alergologicznej (in vivo). Nabywania wiedzy na temat podstawowych metod leczenia, w tym znaczenia immunoterapii w leczeniu alergii wziewnych i pokarmowych.</p> <p>Poznanie aktualnych danych z zakresu epidemiologii alergii. Etapów funkcjonowania układu immunologicznego w zależności od wieku. Roli czynników prenatalnych, w tym diety w rozwoju układu odpornościowego, fenomenu zależności układu immunologicznego matki i dziecka, przebiegu etapów tolerancji i symbiozy matki i dziecka,</p> <p>Poznanie roli mikrobiomu - wpływu na odporność, znaczenia suplementacji probiotyków w profilaktyce alergii. Poznanie testów diagnostycznych (in vitro) z zakresu laboratoryjnej diagnostyki alergologicznej i nabycie umiejętności ich prawidłowej interpretacji. Poznanie aspektów nadwrażliwości/alergii pokarmowej IgE - zależnej, IgE- niezależnej. Poznanie symptomatologii, reakcji ze strony układu pokarmowego, oddechowego, skóry. Reakcji uogólnionych (anafilaksji, zespołu OAS, zespołu alergii pokarmowej zależnej od wysiłku). Nowoczesne kryteria diagnostyczne i terapeutyczne w alergii pokarmowej, a także w przebiegu chorób autoimmunologicznych. Nabycie wiedzy na temat alergenów i antygenów, ich klasyfikacji, charakterystyki, aspektów immunologicznych, molekularnych, międzynarodowych baz alergenów. Nabycie umiejętności zaplanowania diety wykluczającej alergeny pokarmowe najczęściej powodujące reakcje alergiczne z uwzględnieniem ich i stabilności w trakcie trawienia i przetwarzania, reakcji krzyżowych alergenów pokarmowych, poznanie znaczenia aktualnych danych monitora pyłkowego i środowiskowego u chorych z alergią roztocząwą/ pyłkową/pokarmową. Poznanie diet do zadań specjalnych. Nabycie wiedzy na temat żywności modyfikowanej genetycznie w odniesieniu do alergii, profilaktyki i edukacji chorych. Poznanie informacji o alergenach w gotowych produktach spożywczych, aktualnych zaleceń Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności EFSA i Fundacji Europejskiego Centrum Badań Alergii ECARF. Międzynarodowych zasad i kryteriów certyfikacji produktów i usług zakładów żywienia zbiorowego np. w restauracji hotelowych przyjaznych i bezpiecznych dla osób z alergią. Umiejętność dokonania wyboru lub zaplanowania odpowiedniego postępowania żywieniowego w alergii/nadwrażliwości pokarmowej.</p> <p>Nabywanie umiejętności sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii (dobór składników, zastosowanie odpowiednich technik, organizowanie i nadzorowanie etapów tworzenia potraw).</p>
Molekularne podstawy protekcyjnego działania hormonów F9	<p>1. Charakterystyka i podział hormonów: a) definicja, typy podziałów, b) hormony gruczołowe i tkankowe, c) neurohormony; 2. Mechanizmy molekularne działania hormonów: a) receptory hormonów – budowa, podział, występowanie, b) powstawanie i mechanizm działania hormonów peptydowych i białkowych, c) powstawanie i mechanizm działania hormonów niebiałkowych; 3. Podstawy zaburzeń hormonalnych: a) genetyczne uwarunkowania zaburzeń hormonalnych, b) wpływ środowiska na zmiany hormonalne, c) dieta a działanie hormonów; 4. Hormony a proces starzenia: a) fizjologiczne podstawy procesu starzenia, b) biochemiczne procesy w starzeniu, c) zmiany hormonalne w starzeniu; 5. Fitohormony jako biomarkery dietetyczne: a) definicja, podział i występowanie, b) molekularne mechanizmy działania fitohormonów, c) dieta i fitohormony</p>

Fizjologiczne i patofizjologiczne uwarunkowania postępowania dietetycznego w cukrzycy F10	<p>Omówienie metabolizmu białek, węglowodanów i tłuszczów w warunkach fizjologicznych i cukrzycy. 2. Ocena roli wątroby i trzustki w trawieniu i regulacji metabolizmu ustroju w warunkach prawidłowych i cukrzycy.3. Opisanie roli insuliny w regulacji metabolizmu ustroju.4. Zdefiniowanie różnych typów cukrzycy.5. Opisanie kryteriów diagnostycznych i objawów klinicznych cukrzycy 6. Charakterystyka mechanizmów rozwoju różnych typów cukrzycy 6. Opisanie ostrych i przewlekłych powikłań cukrzycy z uwzględnieniem mechanizmu ich objawów klinicznych.7. Omówienie sposobów leczenia cukrzycy. 8. Wymienić powikłania po insulinoterapii.9. Opisanie przygotowania pacjenta do wysiłku z uwzględnieniem roli diety.10. Charakterystyka podstawowych zasady stosowania diety przy leczeniu pacjentów z cukrzycą.1. Umiejętność rozpoznania hipoglikemii i leczenia jej.2. Znajomość zasad obliczania wymienników węglowodanowych i białkowo-tłuszczowych posiłków.3. Umiejętność obliczania dawki insuliny na posiłek i korektę poziomu glikemii.1. Student powinien znać etyczne aspekty pracy klinicznej2. Rozumieć rolę rzetelności i dokładności w pracy naukowej i zawodowej.3. Posiadać umiejętność pracy w grupie.</p>
Drugi rok	
Zarządzanie i marketing B1	<p>Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów związanej z polskim rynkiem usług dietetycznych. Zasady tworzenia, prowadzenia i rozwoju gabinetów dietetycznych. Wymagania związane z lokalizacją i standardem wyposażenia gabinetu dietetycznego oraz ochroną środowiska. Marketing w gabinecie dietetycznym. Zasady promocji usług. Procedury ustalanie ceny. Doradztwo indywidualne i grupowe. Organizowanie i metody badań marketingowych</p>
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia B2	<p>System prawny Rzeczypospolitej Polskiej, hierarchia aktów prawnych . 2. Instytucje zajmujące się bezpieczeństwem żywności i żywienia, ich uprawnienia 3. Regulacje prawne dotyczące prawa żywnościowego i polityki żywienia . 4. Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i wybrane akty wykonawcze . 5. Struktura i kompetencje Inspekcji Sanitarnej . 6. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia .7. Akty wykonawcze do ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia .8. Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie: a. pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego .b. środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego c. składu oraz oznakowania suplementów diety .d. dozwolonych substancji dodatkowych . e. specyfikacji i kryteriów czystości substancji dodatkowych f. znakowania środków spożywczych g. rejestru produktów wprowadzanych po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jako środki spożywcze, wzoru powiadomienia oraz metod obliczania kosztów związanych z wydaniem opinii o tych produktach h. wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegającą urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.</p>
Żywnie kliniczne B3	<p>Pogłębianie wiedzy dotyczącej leczenia nefarmakologicznego najczęstszych chorób ze szczególnym uwzględnieniem chorób dietozależnych. Doskonalenie umiejętności nawiązywania kontaktu z pacjentem, zbierania wywiadu żywieniowego, oceny stanu odżywienia, ustalanie zaleceń dietetycznych, znaczenia diety w najczęstszych chorobach.</p>
Żywnie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt B4	<p>Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat zmian fizjologicznych zachodzących w organizmie kobiety w ciąży oraz w połogu, w szczególności zmian w metabolizmie i zapotrzebowaniu energetycznym kobiet ciężarnych i matek karmiących. Ocena nawyków żywieniowych i kontrola przyrostu masy ciała. Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat zasad zdrowego żywienia kobiet ciężarnych i karmiących oraz niemowląt, zgodnych z wytycznymi IZZ i zaleceniami Instytutu Matki i Dziecka. Podkreślanie związku między prawidłowym żywieniem kobiet w ciąży a rozwojem fizycznym i umysłowym dziecka , znaczenia diety i używek w okresie karmienia piersią. Nauczanie studentów sposobu nawiązywania właściwego kontaktu z pacjentem, zbierania wywiadu położniczego i żywieniowego, oceny stanu odżywienia oraz umiejętności planowania prawidłowego żywienia</p>

	ciężarnych, matek karmiących i niemowląt. Zdobywanie i doskonalenie wiedzy studentów na temat symptomatologii najczęstszych chorób towarzyszących ciąży lub wklajających ciążę i leczenia niefarmakologicznego.. Zapoznanie studenta z zasadami prawidłowego postępowania żywieniowego w wybranych patologiach ciąży, szczególnie w cukrzycy ciążowej, ustalania zaleceń dietetycznych w wybranych jednostkach chorobowych
Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych B5	Zdobywanie wiedzy przez studentów na temat zasad postępowania żywieniowego w profilaktyce i leczeniu przewlekłych chorób dietozależnych oraz wykształcenie umiejętności opracowywania kompleksowego planu postępowania z pacjentem, stosowania środków wspomagających leczenie żywieniowe i radzenia sobie z zaburzeniami żywieniowymi
Zasady żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach B6	Zdobywanie i poszerzanie wiedzy studentów na temat aktualnej sytuacji w zakresie żywienia zbiorowego w Polsce oraz funkcjonowania różnych form żywienia w zamkniętych i otwartych zakładach żywienia zbiorowego
Epidemiologia chorób zakaźnych B7	Podstawowa wiedza dotycząca charakterystyki chorób zakaźnych, metod diagnostyki oraz metod zapobiegania rozprzestrzenianiu się chorób zakaźnych i zakażeń szpitalnych. Zdobywanie i doskonalenie wiedzy z metodologii badań epidemiologicznych.
Jakość i bezpieczeństwo żywności B8	Zdobywanie i doskonalenie wiedzy na temat składu chemicznego i własności surowców i produktów żywnościowych, poznanie zagrożeń wynikających z obecności substancji obcych w żywności oraz przepisów dotyczących przestrzegania zasad bezpieczeństwa produktów żywnościowych na każdym etapie ich wytwarzania, począwszy od surowców aż do etapu konsumpcji. Kształtowanie umiejętności oceny ilościowej i jakościowej żywności oraz bezpieczeństwa stosowanych metod przechowywania i obróbki.
Produkcja potraw i towaroznawstwo B9	Zdobywanie wiedzy w zakresie zmian fizykochemicznych zachodzących podczas otrzymywania i obróbki surowców warzywnych, owocowych, mięsnych, rybnych, jajczarskich, ciastkarskich. Zapoznanie studentów z podstawowymi procesami cieplnymi stosowanymi w produkcji potraw i ich wpływem na jakość i wartość odżywczą potraw. Zdobywanie wiedzy na temat oceny towaroznawczej surowców warzyw, owoców, drobiu, mięsa zwierząt rzeźnych, ryb, jaj i wody, a także technologii ich przetwarzania. Zapoznanie z podstawowymi analizami w ramach oceny towaroznawczej produktów spożywczych
Przechowalnictwo żywności B10	Zdobycie wiedzy na temat metod utrwalania i przechowywania żywności pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz ich wpływu na zachowanie jakości żywności i jej wartość odżywczą. Zapoznanie studentów z czynnikami wpływającymi na trwałość przechowalniczą żywności, metodami zamrażalniczego utrwalania produktów roślinnych i zwierzęcych oraz przedłużania okresu trwałości surowców schłodzonych i produktów mrożonych. Zdobycie wiedzy na temat optymalizacji warunków przechowalniczych dla różnych produktów żywnościowych. Kształtowanie wiedzy na temat dodatków przedłużających trwałość żywności i przydatność do spożycia, środków konserwujących, bezpieczeństwa stosowania dodatków do żywności. Zapoznanie z aktualnymi regulacjami prawnymi dotyczącymi substancji dodatkowych, międzynarodowym system oznaczeń dodatków do żywności (kod identyfikacji dodatków). Zapoznanie z podziałem i funkcjami opakowań, systemami pakowania żywności oraz możliwościami zastosowanie modyfikowanej atmosfery do pakowania żywności i dań gotowych.

Żywnienie w pediatrii B11	Doskonalenie wiedzy studentów na temat symptomatologii najczęstszych chorób wieku dziecięcego, zdobywanie wiedzy o odrębności diagnostyki i leczenia pacjentów pediatrycznych. Zdobywanie wiedzy w zakresie obowiązujących zaleceń dotyczących żywienia dzieci najmłodszych. Nauczanie studentów sposobu nawiązywania właściwego kontaktu z rodzicami i dzieckiem, zbierania wywiadu lekarskiego, analizy wyników badań laboratoryjnych. Zapoznanie studentów z wybranymi aspektami wywiadu żywieniowego w pediatrii, oceny stanu odżywienia dziecka oraz ustalania i wdrażania zaleceń dietetycznych u dzieci w stanie zdrowia oraz niektórych chorobach.
Żywnienie osób starszych B12	W wyniku realizacji programu nauczania student: stosuje wiadomości o różnych jednostkach chorobowych w geriatrici, potrafi scharakteryzować wpływ problemów zdrowotnych i psychospołeczne na stan odżywienia osób w wieku starszym. Posiada wiadomości z zakresu odżywiania osób starszych, potrafi dobrać odpowiednie do wieku zalecenia żywieniowe. Zna podstawowe zasady treningu osób starszych.
Podstawy pielęgniarstwa B13	Uwarunkowania historyczne pielęgniarstwa. Teraźniejszość i przyszłość zawodu. Rola społeczno-zawodowa pielęgniarki. Czynniki wpływające na rozwój pielęgniarstwa. Akty prawne normujące wykonywanie zawodu pielęgniarki . Potrzeby zdrowotne jednostki . Modele opieki nad czołowiekiem. Proces pielęgnowania jako metodę pracy pielęgniarki .
Statystyka w pracy dietetyka B14	Zapoznanie studentów z metodami wnioskowania statystycznego, w szczególności z testami parametrycznymi i nieparametrycznymi. Przygotowanie do precyzyjnej oceny różnego typu prac naukowych, zarówno własnych, jak i czytanych w różnych czasopiśmie. Przygotowanie do wybrania i zastosowania właściwych metod statystycznych służących do napisania prac magisterskich. Nauka obsługi programu Statistica.
Podstawy prawne prowadzenia własnej działalności B15	Głównym celem przedmiotu jest zapoznanie studentów z podstawami prawnymi prowadzenia własnej działalności gospodarczej oraz nauczenie studentów procedur zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej w świetle obowiązujących przepisów.
Biochemia żywienia B16	Zapoznanie studentów z wiedzą o odżywianiu, o odżywczych wartościach żywności, o odżywianiu na różnym etapie życia od urodzenia do starości, o roli prawidłowego odżywiania w utrzymywaniu zdrowia i profilaktyce chorób.
Seminarium magisterskie B17	Omówienie wyników pracy. Przygotowanie pracy do egzaminu dyplomowego.
Fakultety	
Interakcje leków z żywnością F11	Wpływ składników pożywienia: białek, lipidów, węglowodanów, aminokwasów, wapnia, witamin, błonnika oraz konsystencji, pH posiłków na losy leków w ustroju: wchłanianie, dystrybucję, metabolizm i wydalanie. Interakcje lek – alkohol. Objawy przedawkowania i niedoboru leku jako wynik synergistycznego i antagonistycznego oddziaływania lek – żywność. Suplementy diety, składniki roślinne i zioła – wpływ na farmakoterapię. Podawanie leku na czczo, w trakcie czy po jedzeniu; popić czy nie a jeśli tak to czym. Informacje na ulotkach leków. Planowanie diet dla osób poddanych farmakoterapii.
Nadwrażliwość i alergie	Przybliżenie problematyki alergii pokarmowych we współczesnym świecie, jej klasyfikacji, objawów, częstości występowania w populacji ludzkiej.

pokarmowe F12	Podobieństwa i różnice między nietolerancją pokarmową, nadwrażliwością a alergią na wybrane produkty.
Suplementacja. Warzywa i owoce jako źródło witamin. F13	Omówienie roli warzyw i owoców w prawidłowej diecie oraz jako źródła niezbędnych dla życia substancji, w tym będących źródłem energii (węglowodanów i białka), składników mineralnych, witamin, antyoksydantów, błonnika pokarmowego, a także wody.
Postępowanie żywieniowe w zespołach niewydolności jelit F14	W ramach przedmiotu omówione zostaną zasady postępowania dietetycznego u pacjentów u których wystąpiły zaburzenia odżywiania w przebiegu zespołu krótkiego jelita (ZKJ) w chorobach i stanach chorobowych takich jak: martwica jelita pochodzenia naczyniowego, rozległe resekcje spowodowane chorobami zapalnymi jelit, nowotworami, oraz w przebiegu ciężkich zaburzeń wchłaniania takich jak: popromienne zapalenie jelit lub celiakia oporna na leczenie.
Biochemiczne aspekty starzenia F15	Poznanie, zrozumienie zmieniających się procesów zachodzących w starzejącym się organizmie . Zdobyta wiedza powinna ułatwić zrozumienie mechanizmów funkcjonowania organizmu starzejącego się człowieka w warunkach fizjologicznych i patologicznych oraz zapoznać się z wpływem diety, sposobu życia na starzejący się organizm człowieka.
Ekonomia w profilaktyce zdrowia F16	Utrwalenie podstawowych pojęć obecnych w piśmiennictwie z zakresu ekonomii stosowanych w profilaktyce zdrowia, promocji zdrowia i polityce zdrowotnej . Zapoznanie studentów z wybranymi zagadnieniami dorobku ekonomii jako nauki otaczającej „wielką medycynę”. Uwrażliwienie studentów na najważniejsze ekonomiczne problemy profilaktyki zdrowia w zależności od szerokości analizy, ze szczególnym uwzględnieniem Polski na tle innych krajów. Pomoc studentom w wyrobieniu umiejętności analitycznego myślenia kategoriami zdrowia populacji, w odniesieniu do bliższego i dalszego horyzontu czasowego, w oparciu o obiektywne kryteria, odrzucając aprioryczność i intuicyjność sądów. Ukształtowanie w studentach umiejętności racjonalnego przewidywania problemów z zakresu zagadnień ekonomicznych mających zastosowanie w profilaktyce w warunkach niepewności, typowych dla okresu transformacji społeczno-ekonomicznej. Przygotowanie i wdrożenie studentów do samodzielnego, krytycznego korzystania z literatury fachowej, wyrobienie nawyku ustawicznego podnoszenia swoich kompetencji zawodowych i pracy zespołowej w obszarze ekonomicznych zagadnień w opiece zdrowotnej, ze szczególnym uwzględnieniem problemów związanych z profilaktyką zdrowia
Homeostaza układu pokarmowego a odporność F17	Celem nauczania przedmiotu jest przedstawienie informacji na temat znaczenia homeostazy układu pokarmowego w utrzymywaniu prawidłowych mechanizmów odporności.
Żywnienie kliniczne u osób przygotowujących się do wzmożonego wysiłku fizycznego F18	W trakcie zajęć zostaną omówione praktyczne aspekty żywienia osób wykonujących wysiłek fizyczny z uwzględnieniem płci, wieku, oraz rodzaju i intensywności wysiłku fizycznego. Przedstawione zostaną również zagadnienia związane nie tylko z żywnieniem w czasie wysiłku fizycznego, ale również postępowanie przed nim oraz po jego zakończeniu. Omówiona zostanie również rola właściwego nawadniania oraz suplementów diety stosowanych w sporcie.
Stres i strategie radzenia sobie ze stresem F19	Przekazanie wiedzy na temat aktualnych oczekiwań rynku pracy w Polsce i Europie wobec absolwentów kierunku dietetyka Uniwersytetu Medycznego w Łodzi. Wsparcie merytoryczne osób planujących w przyszłości założyć działalność gospodarczą w branży spożywczej i związanej ze zdrowym ożywieniem. Studenci po zakończeniu zajęć będą potrafili aktywnie poszukiwać pracy, dysponować profesjonalnymi dokumentami aplikacyjnymi, znali

	zasady obowiązujące podczas rozmowy kwalifikacyjnej z potencjalnym pracodawcą, dysponowali praktyczną wiedzą z zakresu prowadzenia własnej działalności gospodarczej oraz mieli świadomość potrzeby ciągłego kształcenia oraz stałego doskonalenia własnych kompetencji zawodowych.
Zasady leczenia żywieniowego u osób w wieku podeszłym F20	Na zajęciach zostaną omówione zmiany fizjologiczne i patologiczne zachodzące u osób w podeszłym wieku oraz czynniki modyfikujące zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. Przedstawione zostaną zalecenia dietetyczne dla osób starszych z uwzględnieniem najnowszych zaleceń dotyczących norm. Zajęcia będą charakteryzowały się praktycznym podejściem do omawianego problemu.

ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ Z PROGRAMU STUDIÓW

<i>Nazwa kierunku studiów:</i>	<i>Dietetyka II stopnia</i>																																			
<i>Efekty uczenia się</i>	<i>Zajęcia/grupy zajęć *</i>																																			
	<i>WIEDZA</i>																																			
	<i>A1</i>	<i>A2</i>	<i>A3</i>	<i>A4</i>	<i>A5</i>	<i>A6</i>	<i>A7</i>	<i>A8</i>	<i>A9</i>	<i>A10</i>	<i>A11</i>	<i>A12</i>	<i>A13</i>	<i>A14</i>	<i>A15</i>	<i>B1</i>	<i>B2</i>	<i>B3</i>	<i>B4</i>	<i>B5</i>	<i>B6</i>	<i>B7</i>	<i>B8</i>	<i>B9</i>	<i>B10</i>	<i>B11</i>	<i>B12</i>	<i>B13</i>	<i>B14</i>	<i>B15</i>	<i>B16</i>	<i>B17</i>				
<i>D2_PO_W01</i>	+++	+++						+++	+++		+++					+	+++	+++	+++			+++				+					+++					
<i>D2_PO_W02</i>	++	++	++						+++	+++	+++							+++	+++	+++		+++				+++	++	++								
<i>D2_PO_W03</i>			+++																						++											
<i>D2_PO_W04</i>	++	+++							+++	+++	+++	+++						+++	+++	+++	+++	+++				+++	+++			+++						
<i>D2_PO_W05</i>		+++		+++	+++											+		+++	+++						++		++									
<i>D2_PO_W06</i>			+					+++			+++					++		+++	+++	+++				+++	+++	+++	+			+++						
<i>D2_PO_W07</i>						+++																														
<i>D2_PO_W08</i>				+++	+++											++					+++	+														

<i>D2_PO_K01</i>	+	+	+		+	+		+	+			+	+	+		+	+	+		+	+	+		+		+	+										
<i>D2_PO_K02</i>	+				+				+	+					+	+	+		+																		
<i>D2_PO_K03</i>		+	+			+			+	+	+	+		+		+	+		+	+	+	+		+		+	+										
<i>D2_PO_K04</i>															+			+																			
<i>D2_PO_K05</i>					+				+	+		+						+	+		+	+		+		+	+										

<i>Efekty uczenia się</i>	<i>Dietetyka II stopnia</i>																					
	<i>Zajęcia/grupy zajęć*</i>																					
	WIEDZA																					
	<i>F1</i>	<i>F2</i>	<i>F3</i>	<i>F4</i>	<i>F5</i>	<i>F6</i>	<i>F7</i>	<i>F8</i>	<i>F9</i>	<i>F10</i>	<i>F11</i>	<i>F12</i>	<i>F13</i>	<i>F14</i>	<i>F15</i>	<i>F16</i>	<i>F17</i>	<i>F18</i>	<i>F19</i>	<i>F20</i>		
<i>D2_PO_W01</i>			+++			+++		+++	+++	+++		+++	+++	+++			+++					
<i>D2_PO_W02</i>			+++			+++			+++		+		+++	+++		+++						
<i>D2_PO_W03</i>							++				+++	+++		+		++						
<i>D2_PO_W04</i>			++		+++	+++			+++		+		+++	+++						+++		
<i>D2_PO_W05</i>																						
<i>D2_PO_W06</i>						+++							+++			++						
<i>D2_PO_W07</i>			+++															+++				
<i>D2_PO_W08</i>					+										+++							

<i>D2_PO_U04</i>			++		++		+++	++					++					+++																																		
<i>D2_PO_U05</i>							+++						++																																							
<i>D2_PO_U06</i>			++											++																																						
<i>D2_PO_U07</i>	++																																																			
<i>D2_PO_U08</i>				++								+++																																								
<i>D2_PO_U09</i>	++													+++																																						
<i>D2_PO_U10</i>	+++	+++	++											+																																						
<i>D2_PO_U11</i>	+++	++																																																		
<i>D2_PO_U12</i>														+++																																						
<i>D2_PO_U13</i>				+++				+++					+++																																							
KOMPETENCJE																																																				
	<i>F1</i>	<i>F2</i>	<i>F3</i>	<i>F4</i>	<i>F5</i>	<i>F6</i>	<i>F7</i>	<i>F8</i>	<i>F9</i>	<i>F10</i>	<i>F11</i>	<i>F12</i>	<i>F13</i>	<i>F14</i>	<i>F15</i>	<i>F16</i>	<i>F17</i>	<i>F18</i>	<i>F19</i>	<i>F20</i>																																

<i>D2_PO_K01</i>			+	+	+				+	+	+	+																											
<i>D2_PO_K02</i>				+	+				+																														
<i>D2_PO_K03</i>									+	+																													
<i>D2_PO_K04</i>					+				+													+	+																
<i>D2_PO_K05</i>				+					+																														

Plan studiów

KIERUNEK STUDIÓW: Dietetyka

POZIOM: studia II stopnia

PROFIL: ogólnokademicki

FORMA STUDIÓW: stacjonarne

CYKL KSZTAŁCENIA OD ROKU AKADEMICKIEGO: 2019 / 2020

Lp.	Przedmiot	I ROK STUDIÓW																											
		Semestr 1 (zimowy)											Semestr 2 (letni)																
		Liczba godzin											Liczba godzin																
w	sem	ćw	k	zp	pz	e-l	liczba godzin kontaktowych w semestrze	liczba godzin samokształcenia w semestrze	liczba wykładów, ćwiczeń, (suma-kontaktów, samokształcenia) w semestrze	Ilość ECTS w semestrze	Forma zaliczenia:	w	sem	ćw	k	zp	pz	e-l	liczba godzin kontaktowych w semestrze	liczba godzin samokształcenia w semestrze	liczba wszystkich godzin w semestrze (suma-kontaktów, samokształcenia)	Ilość ECTS w semestrze	Forma zaliczenia:	liczba godzin kontaktowych w roku akademickim	liczba godzin samokształcenia w roku akademickim	Ilość ECTS w roku akademickim (suma-kontaktów, samokształcenia)	Forma zaliczenia:		
<i>Przedmioty obowiązkowe</i>																													
1	Fizjologia żywienia człowieka	30	30					60	40	100	4	E														60	40	100	4
2	Patofizjologia kliniczna												30	30						60	40	100	4	E		60	40	100	4
3	Immunologia												15		15					30	15	45	2	ZxO		30	15	45	2
4	Demografia i epidemiologia żywieniowa	45						45	20	65	2	E														45	20	65	2
5	Zdrowie publiczne	10		20				30	15	45	2	ZxO														30	15	45	2
6	Psychologia kliniczna	15		30				45	20	65	2	E														45	20	65	2
7	Diagnostyka laboratoryjna												3	15					12	30	15	45	2	ZxO		30	15	45	2
8	Metodologia badań	18		30				12	60	40	100	3	ZxO													60	40	100	3
9	Żywność człowieka	30		30				60	15	75	4	E														60	15	75	4
10	Żywność kliniczna	15		20				35	20	55	1	ZxO	15			10				25	20	45	2	ZxO		60	40	100	3
11	Choroby wewnętrzne	15		15				30	10	40	2	ZxO	15		15					30	20	50	2	E		60	30	90	4
12	Edukacja i poradnictwo żywieniowe												15	30						45	20	65	3	E		45	20	65	3
13	Fizjologia wysiłku i żywność sportowców	15		15				30	40	70	2	ZxO														30	40	70	2
14	Język obcy			30				30	30	60	2	ZxO			30					30	40	70	2	E		60	70	130	4
15	Seminarium magisterskie												30							30	70	100	4	ZxO		30	70	100	4
16	Fakultet (do wyboru 3 w sem. zimowym i 3 w sem. letnim)	60						60	75	135	6	ZxO	60							60	75	135	6	ZxO		120	150	270	12
<i>Przedmioty fakultatywne</i>																													
1	Wybrane zagadnienia z żywienia człowieka i dietetyki	20						20	25	45	2	ZxO														20	25	45	2
2	Kliniczne i psychologiczne aspekty zaburzeń odżywiania się	20						20	25	45	2	ZxO														20	25	45	2
3	Postępowanie żywieniowe u kobiet w okresie skłomienopauzalnym	20						20	25	45	2	ZxO														20	25	45	2
4	Służba zdrowia w systemie bezpieczeństwa państwa	20						20	25	45	2	ZxO														20	25	45	2
5	Żywność pozajelitowa i dojelitowa w praktyce klinicznej												20							20	25	45	2	ZxO		20	25	45	2
6	Podstawy alergologii i immunologii klinicznej												20							20	25	45	2	ZxO		20	25	45	2
7	Molekularne podstawy protekcyjnego działania hormonów												20							20	25	45	2	ZxO		20	25	45	2
8	Fizjologiczne i patofizjologiczne uwarunkowania postępowania dietetycznego w cukrzycy												20							20	25	45	2	ZxO		20	25	45	2
<i>Przedmioty fakultatywne (do wyboru 1)</i>																													
1	Dietetyka na rynku pracy												40							40	35	75	3	ZxO		40	35	75	3
2	Planowanie kariery zawodowej												40							40	35	75	3	ZxO		40	35	75	3
Razem:		253	30	190				12	485	325	810	30	x	150	133	75	10		12	380	350	730	30	x	865	675	1540	60	

w - wykład; sem - seminarium; ćw - ćwiczenia; k - zajęcia kliniczne; zp - zajęcia praktyczne; pz - zajęcia praktyczne; e-l - e-learning; sam - samokształcenie; E - egzamin; ZxO - zaliczenie z oceną; Z - zaliczenie

Z - zaliczenie; Formy zaliczenia: E - egzamin; ZxO - zaliczenie z oceną; Z - zaliczenie

Plan studiów

KIERUNEK STUDIÓW: Dietyka
 POZIOM: studia II stopnia
 PROFIL: ogólnoakademicki
 FORMA STUDIÓW: stacjonarne
 CYKL KSZTAŁCENIA OD ROKU AKADEMICKIEGO: 2020 / 2021

II ROK STUDIÓW																															
Lp.	Przedmiot	Semestr 3 (zimowy)										Semestr 4 (letni)																			
		Liczba godzin										Liczba godzin																			
		w	sem	ćw	k	zp	pz	e-1	liczba godzin kontaktowych w semestrze	liczba godzin samokształcenia w semestrze	liczba wszystkich godzin w semestrze (suma-kontakt+samokształcenie)	liczba ECTS w semestrze	Forma zaliczenia:	w	sem	ćw	k	zp	pz	e-1	liczba godzin kontaktowych w semestrze	liczba godzin samokształcenia w semestrze	liczba wszystkich godzin w semestrze (suma-kontakt+samokształcenie)	liczba ECTS w semestrze	Forma zaliczenia:	liczba godzin w kontaktowych roku akademickim	liczba godzin w samokształceniu roku akademickim	liczba godzin w roku akademickim (suma-kontakt+samokształcenie)	liczba ECTS w roku akademickim		
<i>Przedmioty obowiązkowe</i>																															
1	Zarządzanie i marketing	30							30	20	50	2	ZzO															30	20	50	2
2	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia														30							30	20	50	2	ZzO	30	20	50	2	
3	Żywność kliniczna	15		15					30	20	50	2	E														30	20	50	2	
4	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt													30		20	10					60	40	100	4	E	60	40	100	4	
5	Dieta profilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych	30	10	20					60	40	100	4	E														60	40	100	4	
6	Zasady żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach		20						20	20	40	2	ZzO														20	20	40	2	
7	Epidemiologia chorób zakaźnych	15							15	10	25	1	ZzO														15	10	25	1	
8	Jakość i bezpieczeństwo żywności	30		15					45	30	75	3	E														45	30	75	3	
9	Produkcja potraw i towaroznawstwo	15		30					45	20	65	2	ZzO	15		30						45	20	65	3	E	90	40	130	5	
10	Przechowywanie żywności													30								30	20	50	2	ZzO	30	20	50	2	
11	Żywność w pediatrii	20		15	10				45	30	75	3	E														45	30	75	3	
12	Żywność osób starszych													20			10					30	20	50	2	ZzO	30	20	50	2	
13	Podstawy pielęgniarstwa	10		10	10				30	20	50	2	ZzO														30	20	50	2	
14	Statystyka w pracy dietetyka			15					15	10	25	1	ZzO														15	10	25	1	
15	Podstawy prawne prowadzenia własnej działalności													10	20							30	20	50	2	ZzO	30	20	50	2	
16	Biochemia żywienia													12		18						30	20	50	2	ZzO	30	20	50	2	
17	Seminarium magisterskie		30						30	45	75	2	ZzO		30							30	45	75	4	ZzO	60	90	150	6	
18	Fakultet (do wyboru 3 w sem. zimowym i 3 w sem. letnim)	60							60	75	135	6	ZzO	60								60	75	135	6	ZzO	120	150	270	12	
<i>Przedmioty fakultatywne</i>																															
1	Suplementacja. Warzywa i owoce jako źródło witamin.	20							20	25	45	2	ZzO															20	25	45	2
2	Postępowanie żywieniowe w zespołach niewydolności jelit	20							20	25	45	2	ZzO															20	25	45	2
3	Biochemiczne aspekty starzenia	20							20	25	45	2	ZzO															20	25	45	2
4	Ekonomia w profilaktyce zdrowia	20							20	25	45	2	ZzO															20	25	45	2
5	Homeostaza układu pokarmowego a odporność													20								20	25	45	2	ZzO	20	25	45	2	
6	Żywność kliniczna u osób przygotowujących się do wzmożonego wysiłku fizycznego													20								20	25	45	2	ZzO	20	25	45	2	
7	Stres i strategie radzenia sobie ze stresem													20								20	25	45	2	ZzO	20	25	45	2	
8	Zasady leczenia żywieniowego u osób w wieku podeszłym													20								20	25	45	2	ZzO	20	25	45	2	
<i>Przedmioty fakultatywne (do wyboru 1)</i>																															
1	Interakcje leków z żywnością														40							40	30	70	3	ZzO	40	30	70	3	
2	Nadwrażliwość i alergie pokarmowe														40							40	30	70	3	ZzO	40	30	70	3	
Razem:		225	60	120	20				425	340	765	30	x	207	90	68	20				385	310	695	30	x	810	650	1460	60		

w – wykłady; sem – seminarium; ćw – ćwiczenia; k – zajęcia kliniczne; zp – zajęcia praktyczne; pz – praktyki zawodowe; E-1 – e-learning; sam – samokształcenie; E – egzamin; ZzO – zaliczenie z oceną; Z – zaliczenie; Forma zaliczenia: E - egzamin; ZzO - zaliczenie z oceną; Z - zaliczenie