

## PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH

### „PORADNICTWO ŻYWIENIOWE”

OPIS KIERUNKU	<p>Tematyka studiów pozwala na zdobycie podstawowej wiedzy i umiejętności w zakresie: oceny stanu odżywienia, zasad postępowania dietetycznego w zależności od stanu klinicznego pacjenta, zasad żywienia zbiorowego, a także wspomagania żywieniowego osób podejmujących aktywność fizyczną.</p> <p>W programie studiów znajdują się również wybrane zagadnienia psychodietetyczne, które pozwalają zrozumieć istotę problemów związanych z odżywianiem oraz skutecznie motywować do zmiany. Narzędzia psychodietetyczne wraz z prawidłowo dobranym planem żywieniowym podwyższają skuteczność dietoterapii.</p> <p>Celem prowadzonych zajęć jest przekazanie na najwyższym poziomie nie tylko wiedzy teoretycznej, ale przede wszystkim umiejętności praktycznych, które studenci uzyskują podczas zajęć z planowania i projektowania diet przy wykorzystaniu nowoczesnych programów komputerowych wspomagania dietetycznego.</p>
CEL STUDIÓW PODYPLOMOWYCH	Celem studiów jest uzyskanie wiedzy i umiejętności pozwalających na prowadzenie poradnictwa żywieniowego.
CZAS TRWANIA STUDIÓW PODYPLOMOWYCH	2 semestry (252 h)
LICZBA PUNKTÓW ECTS	30
ADRESACI	Studia te adresowane są do osób zainteresowanych dietetyką oraz prowadzeniem poradnictwa żywieniowego. Studia mogą stanowić kurs przygotowawczy dla osób ubiegających się o przyjęcie na studia magisterskie na kierunku dietetyka.
WARUNKI UCZESTNICTWA	Warunkiem uczestnictwa w studiach podyplomowych jest ukończenie co najmniej studiów I stopnia (licencjackich) lub studiów II stopnia (magisterskich) lub jednolitych studiów magisterskich dowolnego kierunku.
WARUNKI UKOŃCZENIA STUDIÓW PODYPLOMOWYCH	Słuchacz uzyska zaliczenie studiów poprzez uzyskanie pozytywnej oceny z końcowego egzaminu testowego.  Absolwenci otrzymają świadectwo ukończenia studiów podyplomowych.

EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI CZĄSTKOWYCH  
Z UWZGLĘDNIENIEM CHARAKTERYSTYK  
DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI  
NA POZIOMACH 6-8 PRK<sup>1</sup>

SYMBOL	EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI CZĄSTKOWYCH	ODNIESIENIE DO CHARAKTERYSTYK DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI NA POZIOMACH 6-8 PRK <sup>2</sup>
<b>WIEDZA: absolwent</b>		
D1_W01	zna pojęcia z zakresu fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania	P6S_WG
D2_W04	zna zasady fizjologii żywienia oraz patofizjologii klinicznej i potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia	P7S_WG
D1_W09	zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią	P6S_WG
D2_W07	zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia, zna interakcje leków z żywnością	P7S_WG
D1_W11	zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów	P6S_WK
D1_W12	rozumie zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby	P6S_WG
D1_W14	posiada wiedzę z diagnostyki laboratoryjnej na poziomie podstawowym	P6S_WG

<b>UMIEJĘTNOŚCI: absolwent</b>		
D1_U04	potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu stanu odżywienia chorych w szpitalu	P6S_UW
D1_U07	potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia	P6S_UW
D1_U08 D2_U02	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pomiary antropometryczne	P6S_UW P7S_UW P7S_UK
D1_U09	potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą	P6S_UW P6S_UO
D1_U14	potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia	P6S_UK P6S_UU P6S_UO
D1_U15	potrafi posługiwać się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym	P6S_UW
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE: absolwent</b>		
D1_K01 D2_K02	ma świadomość poziomu swojej wiedzy i umiejętności, rozumie potrzebę ciągłego doskonalenia zawodowego i rozwoju osobistego	P6S_KK P6S_KR P7S_KK
D2_K05	jest gotów do analizowania źródeł informacji naukowej oraz krytycznego oceniania ich wyników przy rozstrzyganiu i opiniowaniu problemów z zakresu żywienia i żywności	P7U_K P7S_KK

<sup>1</sup> Zgodnie z Ustawą z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. 2018 poz. 1668)

<sup>2</sup> Na podstawie Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego 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. 2018 poz. 2218)

L.p.	Przedmiot	Suma godzin	Suma ECTS	I semestr				II semestr			
				W	Ćw.	Praca własna	ECTS	W	Ćw.	Praca własna	ECTS
1	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego	12	2	6	6	40	2				
2	Podstawy biochemii i fizjologii żywienia	12	2	6	6	40	2				
3	Podstawy chemii żywności	6	1		6	20	1				
4	Diagnostyka laboratoryjna	12	1	6	6	15	1				
5	Towaroznawstwo produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego	12	1	6	6	15	1				
6	Żywienie człowieka zdrowego	15	2	9	6	35	2				
7	Dietetyka kliniczna z elementami zaburzeń odżywiania, oceną stanu odżywiania i sposobu odżywiania	12	2	6	6	40	2				
8	Edukacja żywieniowa	12	2	6	6	40	2				
9	Podstawowe narzędzia w pracy dietetyka	12	1	6	6	15	1				
10	Żywienie w wybranych jednostkach chorobowych	12	2	6		20	1	6		20	1
11	Planowanie i projektowanie diet - komputerowe systemy wspomagania dietetycznego	30	3	6	6	15	1		18	35	2
12	Podstawy żywienia zbiorowego	12	2					6	6	35	2
12	Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością	12	1					6	6	15	1

L.p.	Przedmiot	Suma godzin	Suma ECTS	I semestr				II semestr			
				W	Ćw.	Praca własna	ECTS	W	Ćw.	Praca własna	ECTS
14	Wybrane zagadnienia z zakresu marketingu i zarządzania w usługach żywieniowych	6	1						6	20	1
15	Podstawy aktywności fizycznej	15	1					6	9	10	1
16	Żywienie osób aktywnych fizycznie	12	2					6	6	40	2
17	Wytwarzanie potraw dietetycznych	24	2					6	18	30	2
18	Psychodietetyka i komunikacja z pacjentem	24	2					9	15	30	2
<b>RAZEM:</b>		<b>252</b>	<b>30</b>	<b>63</b>	<b>60</b>	<b>295</b>	<b>16</b>	<b>45</b>	<b>84</b>	<b>235</b>	<b>14</b>

Udział % godzin		
W	Ćw.	Suma
108	144	252
43%	57%	100%