

## Standardy kształcenia dla kierunku studiów:

### Dietetyka

#### A. STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA

##### I. WYMAGANIA OGÓLNE

Studia pierwszego stopnia trwają nie krócej niż 6 semestrów. Liczba godzin zajęć nie powinna być mniejsza niż 3000. Liczba punktów ECTS (European Credit Transfer System) nie powinna być mniejsza niż 180.

##### II. SYLWETKA ABSOLWENTA

Absolwent powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Jest przygotowany do: planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności; planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją; oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP); oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów oraz prowadzenia edukacji żywieniowej. Absolwent jest przygotowany do pracy w: publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej; zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering); organizacjach konsumenckich; placówkach sportowych i innych (w zależności od rodzaju dodatkowych kwalifikacji) oraz szkolnictwie – po ukończeniu specjalności nauczycielskiej (zgodnie ze standardami kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela). Absolwent powinien znać język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz posiadać umiejętności posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu medycyny. Absolwent powinien posiadać predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi. Powinien posiadać ponadto przygotowanie ogólne i zawodowe obowiązujące w ochronie zdrowia. Absolwent powinien być przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.

##### III. RAMOWE TREŚCI KSZTAŁCENIA

###### 1. GRUPY TREŚCI KSZTAŁCENIA, MINIMALNA LICZBA GODZIN ZAJĘĆ ZORGANIZOWANYCH ORAZ MINIMALNA LICZBA PUNKTÓW ECTS

	godziny	ECTS
A. GRUPA TREŚCI PODSTAWOWYCH	360	24
B. GRUPA TREŚCI KIERUNKOWYCH	570	38

<b>Razem</b>	<b>930</b>	<b>62</b>
--------------	------------	-----------

## 2. SKŁADNIKI TREŚCI KSZTAŁCENIA W GRUPACH, MINIMALNA LICZBA GODZIN ZAJĘĆ ZORGANIZOWANYCH ORAZ MINIMALNA LICZBA PUNKTÓW ECTS

	godziny	ECTS
<b>A. GRUPA TREŚCI PODSTAWOWYCH</b>	<b>360</b>	<b>24</b>
<b>Treści kształcenia w zakresie:</b>		
1. Anatomii człowieka	45	
2. Fizjologii człowieka	60	
3. Psychologii ogólnej	30	
4. Biochemii ogólnej i żywności	45	
5. Chemii żywności	30	
6. Mikrobiologii ogólnej i żywności	45	
7. Parazytologii	30	
8. Genetyki	30	
9. Kwalifikowanej pierwszej pomocy	45	
<b>B. GRUPA TREŚCI KIERUNKOWYCH</b>	<b>570</b>	<b>38</b>
<b>Treści kształcenia w zakresie:</b>		
1. Żywienia człowieka	120	
2. Dietetyki pediatrycznej	60	
3. Klinicznego zarysu chorób	60	
4. Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	45	
5. Edukacji żywieniowej	45	
6. Prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	30	
7. Analizy i oceny jakości żywności	45	
8. Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności	45	
9. Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa	90	
10. Organizacji pracy	30	

## 3. TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA

### A. GRUPA TREŚCI PODSTAWOWYCH

#### 1. Kształcenie w zakresie anatomii człowieka

*Treści kształcenia:* Podstawy anatomii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, jego budowy i funkcji. Układ ruchu. Układ oddechowy. Układ krążenia. Układ moczowo-płciowy. Gruczoły wydzielania wewnętrznego. Układ nerwowy ośrodkowy, obwodowy i autonomiczny. Anatomia czynnościowa.

#### 2. Kształcenie w zakresie fizjologii człowieka

*Treści kształcenia:* Neurohormonalna regulacja procesów fizjologicznych. Przemiana materii. Gospodarka wodno-elektrolitowa. Równowaga kwasowo-zasadowa. Fizjologia układu pokarmowego, układu oddechowego, układu krążenia, gruczołów wydzielania wewnętrznego i układu nerwowego. Trawienie, wchłanianie i metabolizm składników pokarmowych. Narządy zmysłów.

### **3. Kształcenie w zakresie psychologii ogólnej**

*Treści kształcenia:* Psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem. Style komunikowania. Bariery w komunikowaniu. Psychologiczno-pedagogiczne podstawy edukacji żywieniowej. Psychologiczne i etyczne problemy wykonywania zawodu dietetyka.

### **4. Kształcenie w zakresie biochemii ogólnej i żywności**

*Treści kształcenia:* Biochemia jako nauka o życiu. Struktura komórki jako środowiska przemian metabolicznych. Charakterystyka biochemiczna węglowodanów, tłuszczów, aminokwasów, witamin i kwasów nukleinowych. Enzymy, hormony – budowa i działanie. Procesy utleniania. Cykl azotowy. Metabolizm.

### **5. Kształcenie w zakresie chemii żywności**

*Treści kształcenia:* Funkcjonalne właściwości oraz przemiany biochemiczne i chemiczne składników żywności. Wpływ warunków przechowywania i przetwarzania na składniki żywności. Substancje mutagenne i rakotwórcze w żywności. Interakcje między dodatkami do żywności a żywnością.

### **6. Kształcenie w zakresie mikrobiologii ogólnej i żywności**

*Treści kształcenia:* Miejsce drobnoustrojów w przyrodzie. Mikroflora przewodu pokarmowego. Charakterystyka różnych grup drobnoustrojów ważnych w technologii żywności i żywieniu. Zadania mikrobiologii żywności. Zatrucia pokarmowe. Procesy technologiczne a stan mikrobiologiczny żywności. Ocena mikrobiologiczna procesów produkcyjnych i gotowej żywności.

### **7. Kształcenie w zakresie parazytologii**

*Treści kształcenia:* Parazytologia kliniczna. Pierwotniaki i robaczyce jelitowe. Pierwotniaki tkankowe i robaczyce tkankowe. Pasożytnicze inwazje egzotyczne. Inwazje pasożytniczych stawonogów. Postępowanie wobec pacjentów grup ryzyka.

### **8. Kształcenie w zakresie genetyki**

*Treści kształcenia:* Mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie. Leczenie dietetyczne chorób uwarunkowanych genetycznie. Farmakogenetyka i ekogenetyka. Inżynieria genetyczna.

### **9. Kształcenie w zakresie kwalifikowanej pierwszej pomocy**

*Treści kształcenia:* Rozpoznanie sytuacji zagrażającej zdrowiu lub życiu człowieka. Ocena podstawowych funkcji życiowych człowieka w stanie zagrożenia. Przywrócenie, podtrzymanie i stabilizacja podstawowych funkcji życiowych – czynności układu oddechowego i krążenia. Zabezpieczenie i stabilizacja różnych obszarów ciała uszkodzonych w wyniku działania czynników zewnętrznych. Podejmowanie kwalifikowanych działań ratunkowych w szczególnych rodzajach zagrożeń środowiskowych. Organizacja i przeprowadzenie kwalifikowanego i bezpiecznego transportu osób w stanie nagłego zagrożenia zdrowia lub życia.

## **B. GRUPA TREŚCI KIERUNKOWYCH**

### **1. Kształcenie w zakresie żywienia człowieka**

*Treści kształcenia:* Rys historyczny ewolucji odżywiania. Skład organizmu człowieka. Żywnienie a rozwój osobniczy. Białka, węglowodany, tłuszcze – podział, rola w żywieniu, trawienie i wchłanianie, wartość odżywcza, źródła, normy. Błonnik pokarmowy. Rola wody w organizmie. Składniki mineralne, witaminy – funkcje w organizmie, zapotrzebowanie i źródła. Procesy przemiany materii, bilans energetyczny ustroju. Źródła energii. Normy żywienia i wyżywienia. Podział produktów spożywczych. Klasyfikacja i charakterystyka diet. Żywność wzbogacona. Żywność funkcjonalna. Zasady planowania jadłospisów. Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia. Normy żywieniowe w Polsce. Żywnienie w sporcie. Żywnienie osób dorosłych i osób w wieku podeszłym. Wegetarianizm.

Weganizm. Niedożywienie. Postępowanie dietetyczne w chorobach. Podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych. Leczenie żywieniowe. Psychogenne zaburzenia odżywiania. Żywnienie w alergiach, nietolerancji pokarmowej i zespołach złego wchłaniania. Żywnienie w otyłości.

**2. Kształcenie w zakresie dietetyki pediatricznej**

*Treści kształcenia:* Zasady żywienia kobiety ciężarnej i karmiącej. Żywnienie w stanach patologicznych ciąży. Naturalne i sztuczne żywienie niemowląt, zasady i warunki sporządzania posiłków dla niemowląt zdrowych i chorych. Asortyment i wartość odżywcza preparatów mlecznych, przetworów zbożowych, mięsnych i owocowo-warzywnych dla niemowląt i dzieci starszych. Celiakia – zasady żywienia dzieci i młodzieży, asortyment i zastosowanie preparatów bezglutenowych. Diety eliminacyjne w fenylketonurii, galaktozemii, w niedoborach aktywności laktazy i sacharazy. Alergie pokarmowe.

**3. Kształcenie w zakresie klinicznego zarysu chorób**

*Treści kształcenia:* Pojęcie: zdrowia, choroby, zapalenia, zakażenia. Choroby układu: pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego, nerwowego. Choroby alergiczne i zaburzenia immunologiczne. Choroby zakaźne i pasożytnicze. Choroby metaboliczne. Choroby żywieniowo-zależne. Nowotwory. Patologie wieku starszego – geriatryka. Urazy. Wpływ chorób na stan odżywienia. Wpływ niedożywienia na przebieg chorób.

**4. Kształcenie w zakresie farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością**

*Treści kształcenia:* Leki i ich oddziaływanie na organizm. Leki stosowane w chorobach układu pokarmowego. Farmakoterapia żywieniowa. Wpływ stanu odżywienia na działanie leków. Rodzaje interakcji leków z pożywieniem.

**5. Kształcenie w zakresie edukacji żywieniowej**

*Treści kształcenia:* Cele i zadania edukacji żywieniowej. Organizacja poradnictwa żywieniowego. Zadania dietetyka w ochronie zdrowia. Poradnictwo indywidualne i grupowe, pokazy żywieniowe. Czynniki ekonomiczne w planowaniu prawidłowego żywienia. Zagrożenia zdrowotne wynikające z niewłaściwego odżywiania. Profilaktyka chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia. Wpływ środków masowego przekazu na żywienie człowieka.

**6. Kształcenie w zakresie prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia**

*Treści kształcenia:* Sytuacja żywnościowa i żywieniowa w Polsce i na świecie. Polityka zdrowotna państwa. Źródła i sposoby finansowania świadczeń zdrowotnych. Jakość w ochronie zdrowia. Kontrakty na usługi medyczne. Wybrane zagadnienia z zakresu prawa pracy i prawa gospodarczego.

**7. Kształcenie w zakresie analizy i oceny jakości żywności**

*Treści kształcenia:* Techniki stosowane w ocenie jakości żywności. Metody oznaczania podstawowych składników żywności. Normy jakości żywności. Zasady pobierania prób do analiz.

**8. Kształcenie w zakresie higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności**

*Treści kształcenia:* Substancje antyodżywcze występujące w żywności. Substancje celowo dodawane do żywności. Zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne żywności. Substancje azotowe w surowcach i żywności. Skażenia radiologiczne żywności. Pestycydy. Metale ciężkie. Wpływ procesów technologicznych na zanieczyszczenie żywności.

**9. Kształcenie w zakresie technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa**

*Treści kształcenia:* Procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz przygotowywaniu i przechowywaniu surowców i potraw – ich wpływ na jakość produktów spożywczych. Maszyny i urządzenia do: obróbki wstępnej surowca, obróbki cieplnej oraz mycia i sterylizacji naczyń. Obróbka wstępna i cieplna surowców. Projektowanie

pomieszczeń produkcyjnych i ekspedycyjnych. Praktyczne wykonywanie potraw. Techniki zabezpieczania żywności przed zepsuciem.

#### **10. Kształcenie w zakresie organizacji pracy**

*Treści kształcenia:* Podstawy organizowania pracy. Prawna ochrona pracy, zasady BHP i przeciwpożarowe. Wymogi higieniczno-sanitarne dla zakładów żywienia zbiorowego. Ocena funkcjonalności działów żywienia. Dokumentacja żywieniowa. Organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii.

#### **IV. PRAKTYKI**

Czas trwania: 20 tygodni razy 35 godzin = 700 godzin

	godziny	ECTS
1. Wstępna praktyka w szpitalu (po pierwszym roku studiów)	105	
2. Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów)	140	6
3. Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	105	3
4. Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności)	105	3
5. Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia)	105	3
6. Praktyka w domu opieki społecznej	70	2
7. Praktyka z technologii potraw	70	2
<b>Razem</b>	<b>700</b>	<b>19</b>

#### **V. INNE WYMAGANIA**

1. Programy nauczania powinny przewidywać zajęcia z zakresu wychowania fizycznego – w wymiarze 60 godzin, którym można przypisać do 2 punktów ECTS; języków obcych – w wymiarze 120 godzin, którym należy przypisać 5 punktów ECTS; technologii informacyjnej – w wymiarze 30 godzin, którym należy przypisać 2 punkty ECTS. Treści kształcenia w zakresie technologii informacyjnej: podstawy technik informatycznych, przetwarzanie tekstów, arkusze kalkulacyjne, bazy danych, grafika menedżerska i/lub prezentacyjna, usługi w sieciach informatycznych, pozyskiwanie i przetwarzanie informacji – powinny stanowić co najmniej odpowiednio dobrany podzbiór informacji zawartych w modułach wymaganych do uzyskania Europejskiego Certyfikatu Umiejętności Komputerowych (ECDL – European Computer Driving Licence).
2. Programy nauczania powinny zawierać treści z przynajmniej jednego z wymienionych zakresów: biologii medycznej, etyki, ekologii i ochrony przyrody, pedagogiki, statystyki, psychologii lub socjologii w wymiarze nie mniejszym niż 60 godzin, którym należy przypisać nie mniej niż 3 punkty ECTS.
3. Programy nauczania powinny przewidywać zajęcia z zakresu ochrony własności intelektualnej.
4. Za przygotowanie do egzaminu dyplomowego (w tym za przygotowanie pracy dyplomowej, jeśli przewiduje ją program nauczania) student otrzymuje 10 punktów ECTS.

#### **ZALECENIA**

Przy tworzeniu programów nauczania mogą być stosowane kryteria EFAD (European Federation of the Associations of Dietitians) określające status dietetyka i chroniące tytuł zawodowy dietetyka w państwach Unii Europejskiej.

## B. STUDIA DRUGIEGO STOPNIA

### I. WYMAGANIA OGÓLNE

Studia drugiego stopnia trwają nie krócej niż 4 semestry. Liczba godzin zajęć nie powinna być mniejsza niż 2000. Liczba punktów ECTS nie powinna być mniejsza niż 120.

### II. SYLWETKA ABSOLWENTA

Absolwent powinien – w oparciu o dobre przygotowanie teoretyczne i dostosowane do profilu kształcenia zajęcia praktyczne – uzyskać zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych. Absolwent jest specjalistą w zakresie: planowania i wdrażania opartego o podstawy naukowe żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dla zróżnicowanych pod względem wieku, zawodu oraz warunków życia grup ludności; profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych; przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet; rozpoznawania, zapobiegania i leczenia niedożywienia, w tym niedożywienia szpitalnego; oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki odżywcze pacjentów; stosowania żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego żywieniowego przeznaczenia w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem lub powstających na tle wadliwego żywienia i chorób; prowadzenia oświaty zdrowotnej w zakresie zasad prawidłowego żywienia (edukacja żywieniowa) oraz prowadzenia dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów. Absolwent powinien być przygotowany do prowadzenia badań w dziedzinie żywności i żywienia oraz do kontroli jakości żywności, warunków jej przechowywania i produkcji potraw. Powinien znać podstawy marketingu, prawa żywnościowego oraz prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia. Absolwent jest przygotowany do pracy w: publicznych i niepublicznych placówkach ochrony zdrowia; domach opieki społecznej i zakładach żywienia zbiorowego; szkolnictwie – po ukończeniu specjalności nauczycielskiej (zgodnie ze standardami kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela); instytutach naukowo-badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych oraz jednostkach zajmujących się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy z zakresu żywienia człowieka. Powinien opanować umiejętność pracy z ludźmi chorymi, kierowania zespołami terapeutycznymi oraz zarządzania placówkami prowadzącymi poradnictwo dietetyczne. Powinien mieć wpojone nawyki ustawicznego kształcenia i rozwoju zawodowego oraz być przygotowany do podjęcia studiów trzeciego stopnia (doktoranckich).

### III. RAMOWE TREŚCI KSZTAŁCENIA

#### 1. GRUPY TREŚCI KSZTAŁCENIA, MINIMALNA LICZBA GODZIN ZAJĘĆ ZORGANIZOWANYCH ORAZ MINIMALNA LICZBA PUNKTÓW ECTS

	godziny	ECTS
A. GRUPA TREŚCI PODSTAWOWYCH	360	16
B. GRUPA TREŚCI KIERUNKOWYCH	510	24
<b>Razem</b>	<b>870</b>	<b>40</b>

**2. SKŁADNIKI TREŚCI KSZTAŁCENIA W GRUPACH, MINIMALNA LICZBA GODZIN ZAJĘĆ ZORGANIZOWANYCH ORAZ MINIMALNA LICZBA PUNKTÓW ECTS**

	<b>godziny</b>	<b>ECTS</b>
<b>B. GRUPA TREŚCI PODSTAWOWYCH</b>	<b>360</b>	<b>16</b>
<b>Treści kształcenia w zakresie:</b>		
1. Patofizjologii klinicznej	60	
2. Demografii i epidemiologii żywieniowej	45	
3. Psychologii klinicznej	45	
4. Immunologii	30	
5. Zdrowia publicznego	30	
6. Zarządzania i marketingu	30	
7. Ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego i polityki wyżywienia	30	
8. Diagnostyki laboratoryjnej	30	
9. Metodologii badań	60	
<b>B. GRUPA TREŚCI KIERUNKOWYCH</b>	<b>510</b>	<b>24</b>
<b>Treści kształcenia w zakresie:</b>		
1. Żywienia klinicznego	90	
2. Żywienia kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	60	
3. Dietoprofilaktyki i leczenia dietetycznego chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych	60	
4. Fizjologii żywienia człowieka	45	
5. Zasad i organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	45	
6. Edukacji i poradnictwa żywieniowego	45	
7. Jakości i bezpieczeństwa żywności	45	
8. Produkcji potraw i towaroznawstwa	90	
9. Przechowalnictwa żywności	30	

**3. TREŚCI I EFEKTY KSZTAŁCENIA**

**A. GRUPA TREŚCI PODSTAWOWYCH**

**1. Kształcenie w zakresie patofizjologii klinicznej**

*Treści kształcenia:* Przedmiot badań patofizjologii. Zmiany czynnościowe prowadzące do wystąpienia choroby i towarzyszące chorobie. Czynniki chorobotwórcze. Zmiany komórkowe, tkankowe i narządowe wywołane przez czynniki chorobotwórcze.

**2. Kształcenie w zakresie demografii i epidemiologii żywieniowej**

*Treści kształcenia:* Metody analizy demograficznej. Współczesne podejście do zdrowia i choroby. Statystyka epidemiologiczna: chorobowość, zapadalność, umieralność, współczynniki standaryzowane. Epidemiologia żywieniowa. Standardowe badania stanu zdrowia i sposobu żywienia. Czynniki ryzyka chorób żywieniowo-zależnych.

**3. Kształcenie w zakresie psychologii klinicznej**

*Treści kształcenia:* Psychologia jako nauka o człowieku. Determinanty zachowania człowieka. Zaburzenia osobowości. Psychologiczne problemy człowieka chorego. Reakcja

na chorobę. Zdrowie psychiczne. Psychologiczne uwarunkowania zaburzeń w odżywianiu. Pomoc psychologiczna jako element leczenia człowieka chorego. Psychologia społeczna.

#### **4. Kształcenie w zakresie immunologii**

*Treści kształcenia:* Mechanizmy odporności. Odporność wrodzona i nabyta. Układ chłonny błony śluzowej. Odporność humoralna i komórkowa. Podstawowe testy immunologiczne. Niedożywienie a odporność.

#### **5. Kształcenie w zakresie zdrowia publicznego**

*Treści kształcenia:* Założenia i zadania zdrowia publicznego w ramach systemowej koncepcji ochrony zdrowia. Społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia publicznego. Założenia modelu ochrony zdrowia w Polsce. Programy promocji zdrowia i ich realizacja w Polsce i krajach zachodnich. Miejsce i zadania dietetyka w kształtowaniu pożądanых nawyków żywieniowych w rodzinie i społeczeństwie. Struktura i zakres świadczeń zdrowotnych w podstawowej opiece zdrowotnej. Zasady funkcjonowania różnych systemów ochrony zdrowia oraz form ich finansowania. Instytucja lekarza rodzinnego. Negatywne czynniki wpływające na stan zdrowia społeczeństwa. Rola żywienia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych

#### **6. Kształcenie w zakresie zarządzania i marketingu**

*Treści kształcenia:* Teoria i praktyka zarządzania. Kierowanie zespołami. Zarządzanie i podstawy marketingu. Zasady i funkcje marketingu. Marketingowa koncepcja produktu. Znak towarowy, opakowanie, marka. Ochrona znaku towarowego. Reklama. Badania marketingowe.

#### **7. Kształcenie w zakresie ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego i polityki wyżywienia**

*Treści kształcenia:* Polskie i europejskie prawo żywnościowe. Codex Alimentarius. Prawo żywnościowe jako gwarant bezpieczeństwa żywności i ochrony zdrowia konsumenta. Nadzór i kontrola urzędowa żywności. System Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji żywności. Organizacja i kontrola jakości produkcji w przemyśle spożywczym. Uregulowania prawne dotyczące pracy dietetyka oraz zatrudniania dietetyków w Polsce i Europie. Odpowiedzialność zawodowa. Ochrona tytułu zawodowego.

#### **8. Kształcenie w zakresie diagnostyki laboratoryjnej**

*Treści kształcenia:* Podstawowe badania laboratoryjne przydatne w ocenie stanu zdrowia pacjenta i planowaniu postępowania dietetycznego mające znaczenie w diagnostyce chorób żywieniowo-zależnych. Interpretacja badań biochemicznych.

#### **9. Kształcenie w zakresie metodologii badań**

*Treści kształcenia:* Planowanie badania naukowego. Piśmiennictwo. Korzystanie z bibliotek, baz danych i sieci Internet. Zdefiniowanie celów badania. Materiał. Randomizacja. Metoda podwójnie ślepej próby. Statystyka. Konstrukcja pracy naukowej. Zasady Dobrej Praktyki Klinicznej (Good Clinical Practice – GCP). Rola i zadania Komisji Etycznej w realizacji badań naukowych wykonywanych na ludziach i zwierzętach. Medycyna oparta na faktach. Samokształcenie.

### **B. GRUPA TREŚCI KIERUNKOWYCH**

#### **1. Kształcenie w zakresie żywienia klinicznego**

*Treści kształcenia:* Mechanizmy regulujące spożywanie pokarmu. Zasady prawidłowego żywienia osób dorosłych. Modele zaleceń żywieniowych. Wskaźnik jakości żywieniowej. Produkty zamiennie. Index glikemiczny. Planowanie i metody oceny jadłospisów. Alternatywne sposoby odżywiania. Żywienie dzieci, młodzieży i osób w wieku podeszłym. Odrębności żywienia w warunkach wzmózonego wysiłku fizycznego. Bilans energetyczny. Żywienie w chorobach układu pokarmowego, chorobach metabolicznych i innych

chorobach prowadzących do zaburzeń w stanie odżywienia. Metody interwencji żywieniowej. Żywnienie pozajelitowe i dojelitowe. Wspomaganie żywieniowe. Ocena skuteczności leczenia żywieniowego. Wpływ aktywności fizycznej na metabolizm składników odżywczych. Metody badania stanu odżywienia i sposobu żywienia. Rodzaje, przyczyny i następstwa niedożywienia związanego z chorobą. Otyłość jako forma niedożywienia.

## **2. Kształcenie w zakresie żywienia kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt**

*Treści kształcenia:* Zapotrzebowanie na makro – i mikroskładniki odżywcze w ciąży i w połogu. Rola kwasu foliowego w zapobieganiu wadom cewy nerwowej u płodu. Wpływ odżywienia na rozwój płodu i późniejszy rozwój dziecka. Stosowanie używek w ciąży. Metabolizm i żywienie w okresie okołoporodowym. Żywnienie w okresie karmienia piersią. Przyjmowanie leków w okresie ciąży, połogu i karmienia piersią. Żywnienie w powikłaniach ciąży. Znaczenie prawidłowego odżywiania w okresie przed planowaną ciążą. Choroby metaboliczne a ciąża. Niedokrwistość ciężarnych. Karmienie niemowląt – naturalne i sztuczne. Skład mleka kobiecego. Żywnienie wcześniaków i noworodków z niską i bardzo niską urodzeniową masą ciała.

## **3. Kształcenie w zakresie dietoprofilaktyki i leczenia dietetycznego chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych**

*Treści kształcenia:* Choroby niezakaźne jako przyczyna chorób i zgonów. Wpływ żywienia na występowanie chorób żywieniowo-zależnych i nowotworów. Zespół metaboliczny. Żywnienie ekologiczne. Rola włókien pokarmowych w żywieniu. Aktywność fizyczna, a występowanie chorób układu krążenia i metabolicznych. Rola dietetyków w realizacji globalnej strategii Światowej Organizacji Zdrowia (World Health Organization – WHO) dotyczącej zapobiegania i zwalczania chorób niezakaźnych.

## **4. Kształcenie w zakresie fizjologii żywienia człowieka**

*Treści kształcenia:* Podstawy fizjologii klinicznej. Neurohormonalna regulacja procesów fizjologicznych – trawienia i wchłaniania składników pokarmowych. Transport metabolitów. Energetyka procesów metabolicznych. Metabolizm białek, tłuszczów i węglowodanów. Wydalanie produktów przemiany materii. Wpływ głodzenia na przebieg procesów metabolicznych.

## **5. Kształcenie w zakresie zasad i organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach**

*Treści kształcenia:* Organizacja i ekonomika żywienia zbiorowego z zachowaniem warunków bezpieczeństwa i zasad zdrowego odżywiania. Organizacja żywienia i nadzór sanitarny w zakładach żywienia zbiorowego. Organizacja działalności gastronomicznej. Wymagania zdrowotne dotyczące personelu zakładów zbiorowego żywienia. Organizacja i zasady żywienia w szpitalach. Zespoły leczenia żywieniowego. Ocena i monitorowanie stanu odżywienia chorych przyjmowanych do leczenia szpitalnego. Niedożywienie szpitalne. Żywnienie w szpitalach jako element leczenia. Rola dietetyka w rozpoznaniu niedożywienia oraz zapobieganiu i leczeniu niedożywienia szpitalnego.

## **6. Kształcenie w zakresie edukacji i poradnictwa żywieniowego**

*Treści kształcenia:* Zasady, metody i znaczenie edukacji żywieniowej. Kształtowanie umiejętności przekazywania zdobytej wiedzy w zakresie odżywiania. Profilaktyka i leczenie chorób cywilizacyjnych. Kryteria doboru treści kształcenia. Środki dydaktyczne. Ocena wyników edukacji żywieniowej. Prowadzenie poradnictwa żywieniowego.

## **7. Kształcenie w zakresie jakości i bezpieczeństwa żywności**

*Treści kształcenia:* Metody oceny jakości żywności. Kontrola żywności. Zasady pobierania i przygotowywania próbek do analizy. Metody określania zawartości suchej masy, związków azotowych, cukrowców prostych i złożonych, tłuszczów, popiołu oraz wybranych składników mineralnych i witamin. Substancje antyodżywcze i naturalne substancje toksyczne w produktach żywnościowych. Zagrożenia związane ze stosowaniem substancji

dotychczas. Zanieczyszczenia biologiczne i chemiczne żywności. Następstwa zdrowotne związane z przetwarzaniem żywności.

#### 8. **Kształcenie w zakresie produkcji potraw i towaroznawstwa**

*Treści kształcenia:* Technologiczne, ekonomiczne i zdrowotne aspekty produkcji potraw. Wpływ obróbki cieplnej na wartość odżywczą i właściwości organoleptyczne żywności. Dobór metod obróbki cieplnej do cech jakościowych surowców. Kształtowanie cech jakościowych potraw poprzez dobór parametrów cieplnych. Metody rozmrażania potraw, surowców, półproduktów oraz ich wpływ na jakość i wartość odżywczą potraw. Technologia i charakterystyka potraw z warzyw, owoców, drobiu, mięsa zwierząt rzeźnych, ryb i jaj. Skład surowcowy i technologie ciast. Podział i technologia deserów. Momenty newralgiczne w produkcji potraw. Potrawy różnych narodów. Elementy towaroznawstwa.

#### 9. **Kształcenie w zakresie przechowywania żywności**

*Treści kształcenia:* Cele i zadania przechowywania żywności. Czynniki limitujące trwałość przechowywania. Chłodnictwo. Znaczenie ciągłości łańcucha chłodniczego. Pakowanie aseptyczne. Pakowanie żywności w warunkach próżniowych. Optymalizacja warunków przechowywania dla różnych produktów żywnościowych. Wpływ rodzaju i czasu przechowywania na zachowanie jakości żywności. Dodatki przedłużające trwałość żywności i przydatność do spożycia. Środki konserwujące. Potencjalne zagrożenia dla konsumentów. Opakowania żywności. Informacja żywieniowa. Przechowywanie surowca i produktów żywnościowych pochodzenia roślinnego i zwierzęcego. Wpływ przechowywania i obróbki na wartość odżywczą żywności.

### IV. PRAKTYKI

	godziny	ECTS
1. Praktyka w poradni dietetycznej	70	4
2. Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej i niemowlęcej, w żłobku, poradni dietetycznej oraz magazynie żywności	105	6
3. Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	70	4
4. Praktyka w domu opieki społecznej	70	4
5. Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej	35	2
Razem	350	20

### V. INNE WYMAGANIA

1. Przyjęcie na studia drugiego stopnia wymaga zrealizowania pełnych standardów kształcenia studiów pierwszego stopnia kierunku dietetyka.
2. Za przygotowanie pracy magisterskiej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego student otrzymuje 20 punktów ECTS.