

Program studiów podyplomowych

Ogólna charakterystyka studiów podyplomowych	
Wydział prowadzący studia podyplomowe:	Wydział Nauk o Zdrowiu
Nazwa studiów podyplomowych:	Studia podyplomowe w zakresie żywienia klinicznego, zbiorowego oraz wspomaganie żywieniowego w aktywności ruchowej (w sporcie i rekreacji)
Nazwa studiów podyplomowych w j. angielskim:	Postgraduate Diploma Studies in Clinical Nutrition, Catering and Nutritional Support in Physical Activity (in Sports and Recreation)
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji	Poziom 7
Liczba semestrów:	2
Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:	235
Łączna liczba punktów ECTS:	30
Cel studiów podyplomowych:	<p>Działania lub zadania, które potrafi wykonywać osoba posiadająca kwalifikację <i>(należy określić, do czego przygotowują słuchaczy studia podyplomowe)</i>.</p> <p>Naczelnym celem studiów jest podniesienie kompetencji osób zajmującymi się udzielaniem porad dietetycznych, zarówno w ramach indywidualnej praktyki, jak i pracujących na co dzień w placówkach służby zdrowia, czy zakładach żywienia zbiorowego. Powyższe studia są także szczególnie skierowane do osób współpracujących ze sportowcami oraz prowadzącymi różnego rodzaju treningi sportowe. Tematyka studiów pozwala na zdobycie podstawowej wiedzy i umiejętności w zakresie oceny stanu odżywienia, zasad postępowania dietetycznego w zależności od stanu klinicznego pacjenta czy zasad żywienia zbiorowego. Ponadto w trakcie studiów dokładnie zostaną omówione zagadnienia związane z żywieniem klinicznym czy fizjologią wysiłku fizycznego. Szczególny nacisk zostanie położony na zapoznanie uczestników studiów z aktualną wiedzą w zakresie wspomaganie żywieniowego w aktywności ruchowej (zarówno w okresach wzmożonego wysiłku fizycznego, jak i rekonwalescencji), suplementacji czy fitoterapii. Słuchacze zostaną zapoznani z podstawami farmakologii klinicznej w kontekście pracy dietetyka oraz wpływem poszczególnych grup leków na metabolizm ustroju. Omówione zostaną również zasady interpretacji laboratoryjnych i obrazowych badań diagnostycznych. Oddzielny moduł stanowić będą zagadnienia związane z organizacją gabinetu dietetyka, prowadzeniem własnej działalności gospodarczej oraz funkcjonowaniem na rynku pracy (w tym z aspektami skutecznej promocji i konkurencyjności).</p>

	<p>Uprawnienia związane z posiadaniem kwalifikacji <i>(należy opisać uzyskiwane przez słuchaczy nowe uprawnienia i kwalifikacje zawodowe niezbędne na rynku pracy)</i>.</p>	<p>Słuchacze uzyskają kwalifikacje zawodowe w zakresie poradnictwa dietetycznego prowadzonego w różnych sektorach rynku pracy (indywidualna praktyka, placówki służby zdrowia, zakłady żywienia zbiorowego czy jednostki współpracujące ze sportowcami). Zdobyta wiedza i umiejętności pozwolą słuchaczom na poprawną ocenę stanu odżywienia organizmu oraz zaplanowanie postępowania dietetycznego zgodnie z obowiązującymi standardami oraz z uwzględnieniem stanu klinicznego pacjenta, w tym współistnienia chorób towarzyszących. Ponadto słuchacze zdobędą kompetencje niezbędne do poradnictwa w zakresie wspomagania żywieniowego w aktywności ruchowej, suplementacji i fitoterapii, zarówno w okresach rekonwalescencji, jak i okresach wzmożonego treningu fizycznego. Zdobyta wiedza oraz umiejętność interpretacji podstawowych zagadnień z zakresu diagnostyki laboratoryjnej i obrazowej oraz farmakologii klinicznej pozwolą słuchaczom na wstępną, przesiewową ocenę otrzymanych od pacjenta wyników, zalecenie wykonania dalszych, prawidłowo określonych badań dodatkowych, ocenę ryzyka wystąpienia niepożądanych interakcji pomiędzy przyjmowanymi lekami czy wpływie spożywanej żywności na prowadzone postępowanie farmakoterapeutyczne. Poznanie zagadnień z zakresu marketingu, zarządzania, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, w tym również zasad organizacji własnego gabinetu dietetycznego, da słuchaczom realną możliwość podniesienia konkurencyjności na rynku pracy.</p>
	<p>Zapotrzebowanie na kwalifikację, przedstawione w kontekście trendów na rynku pracy, rozwoju nowych technologii, potrzeb społecznych, strategii rozwoju kraju lub regionu <i>(należy również uwzględnić opinie interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych)</i>.</p>	<p>Wzrost popularności trendów związanych z zdrowym stylem życia oraz moda na tzw. „szczupłą sylwetkę” skutkuje stałym wzrostem liczby ośrodków oferujących porady dietetyczne, w tym również planowanie suplementacji i wspomagania żywieniowego. Rośnie również świadomość istotnej roli postępowania dietetycznego w osiąganiu określonych wyników sportowych czy w szybkim i efektywnym powrocie do formy w okresach rekonwalescencji. W literaturze fachowej i środowiskach naukowych coraz częściej podkreśla się także wpływ stosowanego leczenia żywieniowego na terapię bardzo wielu jednostek chorobowych. Rosnąca liczba powstających w placówkach służby zdrowia oraz poza nimi interdyscyplinarnych komitetów terapeutycznych i żywieniowych powoduje wzrost zapotrzebowania na rynku pracy na wykwalifikowanych i kompetentnych pracowników szeroko pojętego sektora związanego z poradnictwem dietetycznym. Obecna cyfryzacja powoduje również pozyskiwanie i uzyskiwanie przez zainteresowanych informacji online, w tym również porad żywieniowych.</p>
	<p>Możliwości wykorzystania kwalifikacji.</p>	<p>Zdobyte kwalifikacje słuchacze będą mogli wykorzystać podczas zakładania, organizacji i w prowadzeniu własnego gabinetu dietetycznego. Potencjalnym miejscem pracy są również placówki służby zdrowia, inne gabinety dietetyczne, ośrodki zajmujące się współpracą ze sportowcami (siłownie, kluby sportowe i treningowe). Słuchacze uzyskają również kwalifikacje przydatne podczas pracy w zakładach prowadzących żywienia zbiorowe różnego typu.</p>
	<p>Odniesienie do kwalifikacji o zbliżonym charakterze.</p>	<p>Zdobyta wiedza i umiejętności stanowią rozszerzenie i uzupełnienie kwalifikacji zdobytych w trakcie realizacji zajęć na takich kierunkach studiów jak: dietetyka, fizjoterapia, wychowanie fizyczne, położnictwo, pielęgniarstwo, zdrowie publiczne, farmacja, analityka medyczna, biotechnologia, technologia żywności i żywienia człowieka, biologia, chemia i innych pokrewnych specjalności z zakresu nauk medycznych i nauk o zdrowiu.</p>

Efekty kształcenia dla studiów podyplomowych*	
Symbol	Po ukończeniu studiów podyplomowych absolwent osiąga następujące efekty kształcenia:
	wiedza
EK_W01	Zna charakterystykę biochemiczną i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i hormonów oraz rolę elektrolitów i pierwiastków śladowych.
EK_W02	Posiada szczegółową znajomość patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych (a zwłaszcza zapalenia) na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.
EK_W03	Posiada szczegółową znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii wysiłku, motoryczności, farmakologii oraz społecznych i prawnych aspektów stosowania dopingu w sporcie.
EK_W04	Objaśnia metody (w tym badania przesiewowe) rozpoznawania osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
EK_W05	Wyjaśnia związek stanu odżywienia i diety z patogenezą i przebiegiem chorób.
EK_W06	Potrafi wymienić wskazania do suplementacji żywieniowej i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą
EK_W07	Interpretuje zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w organizmie pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.
EK_W08	Rozumie psychologiczne, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.
EK_W09	Rozumie podstawowe prawa i zależności ekonomiczne mające znaczenie w działalności gospodarczej w obszarze ochrony zdrowia.
EK_W10	Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.
EK_W11	Objaśnia mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
EK_W12	Zna zasady wskazania do wspomaganie i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą.
EK_W13	Wskazuje składniki pokarmowe nietolerowane w danych jednostkach chorobowych.
EK_W14	Zna zasady postępowania dietetycznego w danych chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania.
EK_W15	Wyjaśnia wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.
EK_W16	Rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcje leków z żywnością.
EK_W17	Zna założenia/wytyczne żywieniowe dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej – sportowców, z uwzględnieniem produktów naturalnych i specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
EK_W18	Zna psychologiczne podstawy zachowań indywidualnych osób zdrowych i chorych, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.
EK_W19	Omawia psychologiczno-pedagogiczne podstawy prowadzenia edukacji żywieniowej.
EK_W20	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu oceny stanu odżywienia sportowca.
EK_W21	Zna zasady żywienia w okresie przedstartowym oraz przedsezonowym, sezonowym i posezonowym sportowca.

EK_W22	Definiuje pojęcie dopingu w sporcie.
EK_W23	Opisuje psychologiczne, etyczne i prawne problemy wykonywania zawodu dietetyka.
EK_W24	Opisuje budowę anatomiczną układu pokarmowego człowieka.
EK_W25	Zna zasady planowania jadłospisów w żywieniu zbiorowym.
EK_W26	Zna możliwości wsparcia małych i średnich przedsiębiorstw w Polsce.
EK_W27	Zna najważniejsze teorie marketingu i zarządzania.
EK_W28	Zna zasady dietetyki i promocji zdrowia opartej na faktach.
EK_W29	Zna rodzaje wysiłku fizycznego ważnego dla uprawianej dyscypliny sportowej.
EK_W30	Zna zasady planowania żywienia u osób podejmujących zwiększoną aktywność fizyczną w celach wyczynowych w zależności od rodzaju uprawianej dyscypliny.
EK_W31	Wyjaśnia znaczenie marketingowych i zarządczych aspektów prowadzenia działalności gospodarczej.
EK_W32	Zna formy prawne i uwarunkowania ekonomiczne prowadzenia działalności gospodarczej.
EK_W33	Wymienia metody oceny efektywności interwencji żywieniowej u sportowca.
EK_W34	Opisuje znaczenie poszczególnych makro- i mikroskładników diety dla wydolności wysiłkowej.
EK_W35	Opisuje metody klinicznej i biochemicznej oceny stanu odżywienia.
EK_W36	Opisuje zasady dietoprofilaktyki i dietoterapii chorób.
EK_W37	Wykazuje znajomość fizjologii układu pokarmowego człowieka i jego znaczenie dla procesów trawienia i wchłaniania.
EK_W38	Wykazuje rozszerzoną znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w organizmie pod wpływem choroby oraz wysiłku fizycznego.
EK_W39	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.
EK_W40	Wykazuje szczegółową znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.
EK_W41	Przedstawia korzystne i negatywne aspekty wpływu wysiłku na funkcjonowanie przewodu pokarmowego.
EK_W42	Przedstawia zasady suplementacji żywieniowej w sporcie.
EK_W43	Opisuje sposoby modyfikacji interwencji żywieniowej u sportowców cierpiących na choroby metaboliczne, np. cukrzycę.
EK_W44	Zna podstawy żywienia pozajelitowego.
EK_W45	Zna wytyczne żywieniowe dla różnych grup ludności.
umiejętności	
EK_U01	Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu i monitorowaniu żywienia.
EK_U02	Potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.
EK_U03	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.

EK_U04	Oblicza zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze dla różnych grup ludności.
EK_U05	Posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe.
EK_U06	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb.
EK_U07	Potrafi zaplanować jadłospis w różnych jednostkach chorobowych i dla pacjentów w różnych grupach wiekowych.
EK_U08	Wykorzystuje wiedzę o żywności funkcjonalnej i żywności genetycznie modyfikowanej w edukacji i poradnictwie żywieniowym.
EK_U09	Potrafi zebrać wywiad żywieniowy oraz dokonać przesiewowej i pogłębionej oceny stanu odżywienia pacjenta.
EK_U10	Interpretuje zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w organizmie pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.
EK_U11	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.
EK_U12	Posiada umiejętność przygotowania pisemnego opracowania oraz prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń.
EK_U13	Zna diagnostykę laboratoryjną zaburzeń stanu odżywienia na poziomie podstawowym.
EK_U14	Potrafi ocenić stan odżywienia sportowca i zaplanować sposób jego monitorowania podczas interwencji żywieniowej.
EK_U15	Potrafi zaplanować dietę sportowca w zależności od tego, czy konieczne jest utrzymanie masy ciała, jej zwiększenie lub obniżenie.
EK_U16	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla sportowca.
EK_U17	Posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji.
EK_U18	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie w zależności od stosowanego wysiłku fizycznego.
EK_U19	Potrafi zbierać i gromadzić dane na temat funkcjonowania rynku usług dietetycznych.
EK_U20	Przeprowadza podstawową analizę rynkową podmiotu działającego w obszarze rynku zdrowia.
EK_U21	Planuje budżetowanie działalności zawodowej.
EK_U22	Potrafi interpretować dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii.
EK_U23	Potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać te dane.
EK_U24	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.
EK_U25	Potrafi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.
EK_U26	Potrafi ocenić występowanie objawów przetrenowania, zmęczenia oraz nietolerancji składników pokarmowych wynikającej z „rozszczerzenia” bariery jelitowej.
EK_U27	Umie zmodyfikować dietę sportowca oraz zalecić odpowiedni nadzór metaboliczny w zależności od chorób współistniejących (np. cukrzycy, galaktozemii) oraz farmakoterapii (np. insulinoterapia).
EK_U28	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
EK_U29	Określa rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
EK_U30	Planuje własną działalność gospodarczą w obszarze usług dietetycznych w kontekście finansowym i organizacyjnym.
EK_U31	Umie określić miejsce trawienia i wchłaniania poszczególnych składników pokarmowych.

EK_U32	Potrafi określić wartość odżywczą żywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA).
EK_U33	Potrafi w oparciu o obowiązujące zasady żywienia klinicznego zaplanować schemat żywienia dojelitowego z wykorzystaniem diet przemysłowych w celu zapobiegania i leczenia niedożywienia.
EK_U34	Zna zasady postępowania dietetycznego w danych chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania.
EK_U35	Potrafi ustalić wskazania do zastosowania suplementów żywieniowych dostosowanych do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.
EK_U36	Potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.
EK_U37	Potrafi modyfikować udział węglowodanów i białek w diecie w zależności od intensywności treningu oraz docelowej wagi sportowca.
EK_U38	Potrafi opracować schemat żywienia sztucznego, z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na poszczególne składniki pokarmowe dla pacjenta wymagającego całkowitego lub częściowego żywienia drogą parenteralną.
EK_U39	Rozumie wpływ spożycia pokarmu i jego poszczególnych makro- i mikroskładników na funkcje przewodu pokarmowego (motorykę, wydzielanie, trawienie, wchłanianie).
EK_U40	Przygotowuje plan działań marketingowych małego przedsiębiorstwa.
EK_U41	Potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.
EK_U42	Rozumie patomechanizmy związków wybranych jednostek chorobowych z ilościowymi i jakościowymi zaburzeniami stanu odżywienia.
EK_U43	Potrafi planować i realizować własne uczenie się, potrafi ukierunkować innych w tym zakresie
kompetencje społeczne	
EK_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
EK_K02	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.
EK_K03	Posiada umiejętność stałego doskonalenia się.
EK_K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.
EK_K05	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowozależnych.
EK_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.
EK_K07	Potrafi formułować opinie dotyczące różnych aspektów działalności związanej z zawodem dietetyka.
EK_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.
EK_K09	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
EK_K10	Przestrzega zasad etyki zawodowej.
EK_K11	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
EK_K12	Wykazuje dbałość o właściwy wizerunek zawodu w środowisku medycznym.
EK_K13	Kreatywnie rozwiązuje problemy zawodowe.
EK_K14	Okazuje szacunek wobec pacjenta i zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych, w tym żywieniowych.

EK_K15	Posiada umiejętność komunikowania się z pacjentem i otoczeniem.
EK_K16	Posiada podstawowe przygotowanie w zakresie ekonomicznym pozwalające na prowadzenie własnej poradni dietetycznej.
EK_K17	Demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną.
EK_K18	Potrafi uzyskane informacje interpretować, integrować, a także wyciągać wnioski i formułować opinie.
EK_K19	Właściwie organizuje własną pracę i przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy.

Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami kształcenia

Moduły kształcenia	Przedmioty	Liczba punktów ECTS	Charakter zajęć (teoretyczne/ praktyczne) T/P	Zakładane efekty kształcenia	Formy i metody kształcenia, zapewniające osiągnięcie efektów kształcenia	Sposób weryfikacji zakładanych efektów kształcenia osiąganych przez słuchacza
Moduł I Anatomia, fizjologia i patofizjologia przewodu pokarmowego	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego	2	T	EK_W24, EK_W37, EK_U31, EK_U39, EK_U43, EK_K01, EK_K03, EK_K10	Seminaria: wykład konwersatoryjny, uczenie wspomagane komputerem, pokaz, film	egzamin
	Patofizjologia przewodu pokarmowego	2	T/P	EK_W02, EK_W07, EK_W40, EK_U03, EK_U05, EK_U07, EK_U43, EK_K01, EK_K03, EK_K08	Seminaria: wykład problemowy, dyskusja panelowa Ćwiczenia: studium przypadków, analiza problemów diagnostycznych	egzamin
	Stan odżywienia człowieka	1	T/P	EK_W01, EK_W02, EK_W04, EK_W15, EK_W38, EK_U06, EK_U12, EK_U24, EK_U25, EK_U32, EK_K02, EK_K05, EK_K06	Seminaria: wykład informacyjny (konwencjonalny), wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, studium przypadków, giełda pomysłów Ćwiczenia: wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, studium przypadków, ćwiczeniowa, seminaryjna giełda pomysłów	zaliczenie na ocenę
Moduł II Diagnostyka laboratoryjna oraz podstawy farmakologii klinicznej	Diagnostyka laboratoryjna	1	T/P	EK_W38, EK_W39, EK_W40, EK_U01, EK_U03, EK_U41, EK_K02, EK_K05, EK_K06	Seminaria: wykład informacyjny (konwencjonalny), wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, seminaryjna Ćwiczenia: wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, studium przypadków, ćwiczeniowa, giełda	zaliczenie na ocenę

					pomysłów Samokształcenie: pogadanka, referat, giełda pomysłów, studium przypadków	
	Podstawy farmakologii klinicznej	2	T/P	EK_W02, EK_W03, EK_W16, EK_U03, EK_U22, EK_U23, EK_K01, EK_K02, EK_K07	Seminaria: wykład informacyjny (konwencjonalny), wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, seminaryjna Ćwiczenia: wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, studium przypadków, ćwiczeniowa, giełda pomysłów Samokształcenie: pogadanka, referat, giełda pomysłów, studium przypadków	zaliczenie na ocenę
	Mikrobiologia i parazytologia	2	T	EK_W07, EK_W08, EK_W15, EK_U03, EK_U07, EK_U12, EK_U43, EK_K03, EK_K07, EK_K09	Seminaria: wkład problemowy, dyskusja panelowa, giełda pomysłów	zaliczenie na ocenę
	Suplementacja i fitoterapia	1	T/P	EK_W03, EK_W12, EK_W13, EK_W14, EK_W17, EK_U02, EK_U08, EK_U11, EK_U43, EK_K01, EK_K02, EK_K03, EK_K06	Seminaria: wykład informacyjny (konwencjonalny), wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, studium przypadków, seminaryjna giełda pomysłów; Ćwiczenia: wykład konwersatoryjny, klasyczna metoda problemowa, studium przypadków, ćwiczeniowa, seminaryjna giełda pomysłów	zaliczenie na ocenę
Moduł III Żywnienie kliniczne	Podstawy żywienia klinicznego	1	T/P	EK_W05, EK_W06, EK_W13, EK_W14, EK_W35, EK_W36, EK_W39, EK_U01, EK_U02, EK_U03, EK_U04, EK_U06, EK_U07, EK_U08, EK_U09, EK_U10, EK_U11, EK_U13, EK_U25, EK_U28, EK_U29, EK_U34, EK_U42, EK_U43, EK_K01, EK_K03, EK_K04, EK_K06, EK_K07, EK_K08, EK_K09, EK_K10, EK_K11, EK_K12, EK_K13, EK_K14, EK_K15, EK_K17	Seminaria: wykład konwersatoryjny, uczenie wspomagane komputerem, pokaz, film Ćwiczenia: dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia kliniczne- badanie pacjenta, analiza przypadków, drzewo decyzyjne, uczenie wspomagane komputerem, film, pokaz	zaliczenie na ocenę

	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego	1	T/P	EK_W10, EK_W12, EK_W44, EK_U03, EK_U33, EK_U38, EK_U43, EK_K01, EK_K03, EK_K10	Seminaria: zajęcia informacyjne z prezentacją multimedialną i dyskusją omawianego zagadnienia Ćwiczenia: dyskusja omawianego zagadnienia, prezentacja dostępnych na rynku diet przemysłowych oraz zgłębników do żywienia dojelitowego	zaliczenie na ocenę
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi	3	T/P	EK_W11, EK_W13, EK_W14, EK_U03, EK_U06, EK_U10, EK_U43, EK_K03, EK_K05, EK_K06	Seminaria: wykład problemowy, dyskusja panelowa Ćwiczenia: studium przypadków, dyskusja w oparciu o referat	egzamin
	Psychodietetyka i komunikacja z pacjentem	1	T/P	EK_W08, EK_W18, EK_W19, EK_W23, EK_U17, EK_K04	Seminaria: wykład konwersatoryjny, prezentacja multimedialna, metoda stolików eksperckich, dyskusja Ćwiczenia: studium przypadków, metoda stolików eksperckich, dyskusja, odgrywanie scenek	zaliczenie na ocenę
Moduł IV Fizjologia wysiłku fizycznego oraz wspomaganie żywieniowe w aktywności ruchowej	Fizjologia wysiłku fizycznego	2	T/P	EK_W03, EK_W38, EK_U18, EK_U43, EK_K01, EK_K03	Seminaria: wykład informacyjny, wykład problemowy Ćwiczenia: metody eksponujące: pokaz, dyskusja dydaktyczna, analiza przypadków	zaliczenie na ocenę
	Żywienie w sporcie	3	T/P	EK_W20, EK_W21, EK_W22, EK_W28, EK_W29, EK_W30, EK_W33, EK_W34, EK_W41, EK_W42, EK_W43, EK_U06, EK_U14, EK_U15, EK_U16, EK_U24, EK_U26, EK_U27, EK_U34, EK_U35, EK_U37, EK_U43, EK_K01, EK_K03, EK_K04, EK_K06, EK_K07, EK_K08, EK_K09, EK_K10, EK_K11, EK_K12, EK_K13, EK_K14, EK_K15, EK_K17	Seminaria: wykład konwersatoryjny, uczenie wspomagane komputerem, metody eksponujące- pokaz, film Ćwiczenia: dyskusja dydaktyczna, ćwiczenia kliniczne- badanie pacjenta, analiza przypadków, drzewo decyzyjne, uczenie wspomagane komputerem, film, pokaz	egzamin
Moduł V Żywienie zbiorowe i edukacja żywieniowa	Żywienie zbiorowe	2	T/P	EK_W01, EK_W25, EK_W45, EK_U04, EK_U05, EK_U07, EK_U12, EK_U43, EK_K03, EK_K05, EK_K08	Seminaria: informacyjne z prezentacją multimedialną Ćwiczenia: sprawozdania pisemne, dyskusja dydaktyczna Inne: konsultacje	egzamin
	Edukacja żywieniowa	1	T/P	EK_W08, EK_W18, EK_W19, EK_U05, EK_U06, EK_U08,	Seminaria: informacyjne z prezentacją multimedialną	zaliczenie na ocenę

				EK_U11, EK_U43, EK_K03, EK_K04, EK_K05	Ćwiczenia: sprawozdania pisemne, dyskusja dydaktyczna Inne: konsultacje	
Moduł VI Własna działalność gospodarcza i funkcjonowanie na rynku pracy	Zasady organizacji gabinetu dietetyka	1	T/P	EK_W02, EK_W04, EK_W38, EK_U12, EK_U23, EK_U24, EK_K01, EK_K18, EK_K19	Seminarium: wykład informacyjny (konwencjonalny), wykład konwersatoryjny, z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej Ćwiczenia: wykład informacyjny (konwencjonalny), wykład konwersatoryjny, z użyciem komputera, maszyny dydaktycznej	zaliczenie na ocenę
	Elementy marketingu i zarządzania	2	T/P	EK_W09, EK_W26, EK_W32, EK_U19, EK_U21, EK_U30, EK_K01, EK_K11, EK_K16	Seminarium: dyskusja dydaktyczna, rozwiązywanie zadań Ćwiczenia: wykład problemowy, analiza przypadków	zaliczenie na ocenę
	Działalność gospodarcza - aspekty ekonomiczne i prawne	2	T/P	EK_W09, EK_W27, EK_W31, EK_U05, EK_U20, EK_U40, EK_K01, EK_K11, EK_K16	Seminarium: dyskusja dydaktyczna, rozwiązywanie zadań Ćwiczenia: wykład problemowy, analiza przypadków	zaliczenie na ocenę

Program studiów obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2017/2018

Program studiów został uchwalony na posiedzeniu Rady Wydziału **

Nauk o Zdrowiu
(nazwa wydziału)

w dniu 25 maja 2017 r.

(data posiedzenia rady wydziału)
DZIEKAN
Wydziału Nauk o Zdrowiu


prof. dr hab. Kornelia Kozłowska
(po podpis Dziekana)

* Efekty kształcenia powinny być identyczne jak te wykazane w tabeli zgodności, która stanowi załącznik do wniosku o utworzenie studiów podyplomowych.

Objaśnienia oznaczeń:

- EK - efekty kształcenia
- W – kategoria wiedzy
- U – kategoria umiejętności
- K – kategoria kompetencji społecznych
- 01, 02, 03, etc. – numer efektu kształcenia

** W przypadku, gdy studia podyplomowe realizowane są wspólnie przez kilka wydziałów, program studiów musi być podpisany przez dziekanów wszystkich współpracujących wydziałów i wskazywać daty posiedzeń poszczególnych rad wydziałów.

SPECJALISTA

mgr Izabela Cedro-Ciborska