

Uchwała nr VI/210
Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Witelona w Legnicy
z dnia 15 października 2019 r.

w sprawie ustalenia planu i programu studiów podyplomowych na Wydziale Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej

Na podstawie art. 28 ust. 1 pkt 11 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2018 r. poz. 1668 z późn. zm.) uchwała się, co następuje:

§ 1.

Ustala się plan i program studiów podyplomowych Dietetyka – poradnictwo żywieniowe od roku 2019/2020

§ 2.

Traci moc:

- 1) Uchwała nr I/22 Rady Wydziału Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej z dnia 13 maja 2013 r. w sprawie uchwalenia planu i programu studiów podyplomowych rozpoczynających się od roku 2013/2014, zmieniona uchwałami I/45 z dnia 28 kwietnia 2014 r., oraz nr II/27 z dnia 28 września 2016 r.,
- 2) Uchwała nr II/54 Rady Wydziału Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej z dnia 11 września 2017 r. w sprawie określenia efektów kształcenia dla studiów podyplomowych „Dietetyka – poradnictwo żywieniowe”,
- 3) Uchwała nr VI/80 Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Witelona w Legnicy z dnia 26 września 2017 r. w sprawie określenia opisu efektów kształcenia na studiach podyplomowych.

§ 3.

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący Senatu

REKTOR

12.11.19
prof. dr hab. inż. Ryszard K. Pisarski

RADCA PRAWNY

mgr Ewa Kozłowska

(Nazwa Wydziału)

PLAN I PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH DIETETYKA – PORADNICTWO ŻYWIENIOWE

- Adresaci studiów:** Studia skierowane są absolwentów szkół wyższych kierunków dietetyka, żywienie człowieka, lekarski, pielęgniarstwo, farmacja, rehabilitacja, zdrowie publiczne, psychologia oraz pokrewnych związanych z naukami o zdrowiu, żywności i żywieniu, naukami medycznymi, a także z gastronomią i hotelarstwem, osób zainteresowanych w mniejszym lub większym stopniu tematyką racjonalnego żywienia oraz wpływu odżywiania na jakość życia.
- Liczba semestrów:** 2
- Liczba godzin zajęć dydaktycznych:** 172, **liczba punktów ECTS:** 30
- Sylwetka absolwenta** (jakie umiejętności będzie posiadał absolwent, efekty kształcenia):
Absolwent uzyskuje wiedzę i nabywa umiejętności w zakresie:
 - Planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności,
 - Planowania oraz przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją,
 - Oceny aktualnego stanu odżywienia, sposobu żywienia, rozpoznania niedożywienia,
 - Zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym,
 - Kontrolowania jakości produktów żywnościowych, 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 oraz wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób,
 - Organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku oraz stanu zdrowia pacjentów,
 - Prowadzenia edukacji żywieniowej.

5. Program kształcenia:

I semestr

L.p.	Nazwa przedmiotu	Wykłady [l. godzin]	Ćwiczenia [l. godzin]	Forma zaliczenia	Punkty ECTS	Całkowity nakład pracy słuchacza [l. godzin]
1.	Anatomia i fizjologia układu pokarmowego	10	-	Zoc	1	25
2.	Higiena i toksykologia żywności	4	-	Zoc	1	25
3.	Żywienie człowieka	10	10	E	4	100
4.	Mikrobiologia żywności	4	-	Zoc	1	25
5.	Psychodietetyka	-	6	Zoc	1	25
6.	Patologia	10	-	Zoc	1	25
7.	Pracownia żywienia i dietetyki	-	12	Zoc	2	50
8.	Dietetyka w chorobach wewnętrznych i metabolicznych	6	4	Zoc	1	25
9.	Żywność modyfikowana genetycznie	2	-	Zoc	1	25
10.	Podstawy fitoterapii i ziołolecznictwa	-	6	Zoc	1	25

11.	Alergie i nietolerancje pokarmowe	-	4	Zoc	1	25
Razem		46	42		15	375

II semestr

L.p.	Nazwa przedmiotu	Wykłady [l. godzin]	Ćwiczenia [l. godzin]	Forma zaliczenia	Punkty ECTS	Całkowity nakład pracy słuchacza [l. godzin]
1.	Żywność człowieka zdrowego i chorego	10	6	E	4	100
2.	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych	6	8	Zoc	1	25
3.	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe	4	6	Zoc	1	25
4.	Systemy zapewniania jakości w zakładach żywienia zbiorowego	4	-	Zoc	1	25
5.	Interakcje leków z żywnością	-	6	Zoc	1	25
6.	Żywność w sporcie	4	-	Zoc	1	25
7.	Żywność osób starszych	4	-	Zoc	1	25
8.	Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne	8	12	Zoc	3	75
9.	Żywność w turystyce	2	-	Zoc	1	25
10.	ABC działalności gospodarczej w praktyce dietetyka	-	4	Zoc	1	25
Razem		42	42		15	375

6. Imienny wykaz osób prowadzących zajęcia:

Lp.	Imię i nazwisko nauczyciela akademickiego lub specjalisty z PWSZ w Legnicy	Tytuł/stopień naukowy/tytuł zawodowy	Nazwa przedmiotu	Wykłady [l. godzin]	Ćwiczenia [l. godzin]
1.	Ewa Walczak-Chajec	dr inż.	Mikrobiologia żywności	4	-
			Żywność modyfikowana genetycznie	2	-
2.	Dorota Mickiewicz-Góra	mgr	Żywność człowieka	10	10
			Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne	8	12
			Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych	6	8
			Dietetyka w chorobach wewnętrznych i metabolicznych	6	4
			Żywność człowieka zdrowego i chorego	10	6
3.	Grażyna Sondel	dr	Żywność w sporcie	4	-
			Żywność w turystyce	2	-
			Podstawy fitoterapii i ziołolecznictwa	-	6
4.	Katarzyna Traczuk-Bernat	mgr	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe	4	6
			ABC działalności gospodarczej w praktyce dietetyka	-	4

			Pracownia żywienia i dietetyki	-	12
5.	Iwona Twarogowska-Wielesik	dr inż.	Systemy zapewniania jakości w zakładach żywienia zbiorowego	4	-
			Żywienie osób starszych	4	-
			Higiena i toksykologia żywności	4	-
6.	Kamila Ślusarczyk	mgr inż.	Alergie i nietolerancje pokarmowe	-	4
			Interakcje leków z żywnością	-	6
7.	Jerzy Błaszczyk	dr hab. n. med.	Anatomia i fizjologia układu pokarmowego	10	-
			Patologia	10	-
8.	Katarzyna Ferensztajn – Pundyk	mgr inż.	Psychodietetyka	-	6
Razem				88	84

7. Określenie efektów uczenia się i sposobów ich weryfikacji:

Zakładane efekty uczenia się w zakresie wiedzy:

EU_W1:

Posiada ogólną znajomość budowy człowieka.

EU_W2:

Zna zasady prawidłowego funkcjonowania poszczególnych układów, narządów i tkanek oraz ustroju jako całości.

EU_W3:

Ma wiedzę na temat grup mikroorganizmów w żywności i mikroorganizmów, ich fizjologii i zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności, a także na temat praktycznego wykorzystania mikroorganizmów w produkcji żywności i konserwacji.

EU_W4:

Ma wiedzę na temat metod otrzymywania identyfikacji oraz właściwości żywności modyfikowanej genetycznie.

EU_W5:

Zna zaburzenia prowadzące do powstania chorób, ich przyczyny, mechanizm rozwoju i objawy.

EU_W6:

Zna rolę dietetyki oraz metody i programy wykorzystywane w profilaktyce prozdrowotnej. Zna zasady łączące wiedzę dotyczącą diet i zdrowia z wiedzą psychologiczną.

EU_W7:

Potrafi zdefiniować podstawowe pojęcia z zakresu higieny i toksykologii żywności, podać źródła i rodzaje zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych oraz podstawowe metody ich identyfikowania.

EU_W8:

Definiuje pojęcia związane z bezpieczeństwem żywności i żywienia, zna obowiązującą dokumentację sanitarną i wymogi bezpieczeństwa żywności.

EU_W9:

Ma wiedzę na temat zasad żywienia ludzi przewlekle chorych.

EU_W10:

Charakteryzuje podstawowe pojęcia związane z zagadnieniami dietetyki, definiuje podstawowy podział diet leczniczych i alternatywnych.

EU_W11:

Ma wiedzę na temat schematów żywienia w zakładach żywienia zbiorowego.

EU_W12:

Zna zasady żywienia człowieka zdrowego, normy i zalecenia żywieniowe.

EU_W13:

Ma wiedzę na temat zasad organizacji i sposobach żywienia w turystyce z uwzględnieniem typu turystyki oraz oczekiwań i potrzeb grup turystycznych.

EU_W14:

Student ma wiedzę o sposobie żywienia i typach diet stosowanych w wybranych formach aktywności fizycznej, z uwzględnieniem celu treningu.

EU_W15:

Zna zasady profilaktyki żywieniowej i zalecenia żywieniowe w wybranych chorobach.

EU_W16:

Zna zasady żywienia osób starszych chorych i zdrowych.

EU_W17:

Zna pojęcia z zakresu technologii gastronomicznej oraz charakteryzuje typy zakładów gastronomicznych.

Zakładane efekty uczenia się w zakresie umiejętności:

EU_U1:

Potrafi dokonać pomiaru podstawowych parametrów życiowych i je zinterpretować.

EU_U2:

Potrafi zaplanować jadłospisy w żywieniu dzieci, młodzieży, osób dorosłych i starszych w różnych stanach fizjologicznych

EU_U3:

W oparciu o wywiad żywieniowy potrafi obliczać wartość odżywczą i energetyczną różnych produktów spożywczych oraz całodziennych racji pokarmowych.

EU_U4:

Potrafi zaplanować i wdrożyć program/plan profilaktyczny w ramach edukacji oraz poradnictwa żywieniowego.

EU_U5:

Potrafi decydować o sposobie prowadzenia badań oraz potrafi interpretować wyniki uzyskanych badań.

EU_U6:

Potrafi opisać wpływ substancji szkodliwych na organizm człowieka

EU_U7:

Oblicza i układa diety o różnym podłożu, w różnych stanach chorobowych

EU_U8:

Potrafi zaplanować żywienie dla wybranych grup populacyjnych

EU_U9:

Oblicza i szacuje pobranie wybranych składników pokarmowych z całodziennymi racjami pokarmowymi; ocenia i interpretuje uzyskane wyniki w aspekcie wpływu na organizm człowieka.

EU_U10:

Potrafi wdrożyć postępowanie dietetyczne w profilaktyce chorób dietozależnych. Potrafi zaplanować prostą terapię żywieniową w wybranych chorobach.

Zakładane efekty uczenia się w zakresie kompetencji społecznych:

EU_K01:

Wykazuje potrzebę podnoszenia kompetencji zawodowych, pogłębiania wiedzy i praktycznego doświadczenia

EU_K02:

Posiada świadomość własnych ograniczeń oraz wykazuje gotowość podjęcia współpracy z ekspertami innych dziedzin.

EU_K03:

Potrafi nawiązywać społeczne relacje w sposób umożliwiający osiągnięcie założonych celów przy zachowaniu bezpieczeństwa uczestników.

Metody weryfikacji efektów uczenia się

Efekty uczenia się w zakresie wiedzy są weryfikowane w formie sprawdzianów pisemnych lub ustnych.

Efekty uczenia się w zakresie umiejętności są weryfikowane w formie zadań polegających na praktycznym rozwiązywaniu problemów.

8. Odniesienie efektów kierunkowych do PRK

KIERUNKOWY EFEKT UCZENIA SIĘ	PRK
EU W1	P6S WG
EU W2	P6S WG
EU W3	P6S WG
EU W4	P6S WG
EU W5	P6S WG
EU W6	P6S WK
EU W7	P6S WG
EU W8	P6S WK
EU W9	P6S WG
EU W10	P6S WG
EU W11	P6S WK
EU W12	P6S WK
EU W13	P6S WK
EU W14	P6S WK
EU W15	P6S WK
EU W16	P6S WK
EU W17	P6S WK
EU U1	P6S UW
EU U2	P6S UW
EU U3	P6S UO
EU U4	P6S UK
EU U5	P6S UW
EU U6	P6S UW
EU U7	P6S UW
EU U8	P6S UW
EU U9	P6S UW
EU U10	P6S UW
EU K01	P6S KR
EU K02	P6S KR
EU K03	P6S UO

Legnica, dnia 14 października 2019 r.

.....
(podpis)

