

Program studiów

Wydział:	Wydział Lekarski
Kierunek:	Dietetyka
Poziom kształcenia:	drugiego stopnia
Forma kształcenia:	stacjonarne
Rok akademicki:	2020/21

Program

Podstawowe informacje

Klasyfikacja ISCED:	0912
Liczba semestrów:	4
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister

Opis realizacji programu:

Program studiów II stopnia na kierunku dietetyka realizowany jest w oparciu o zaplecze dydaktyczne i badawcze Wydziału Lekarskiego oraz we współpracy z jednostkami zewnętrznymi, dzięki czemu możliwe jest szkolenie umiejętności praktycznych studentów w różnorodnych warunkach i środowiskach, co przygotowuje ich lepiej do późniejszego podjęcia pracy zawodowej. Program kształcenia nakierowany jest przede wszystkim na wykształcenie w studentach umiejętności samodzielnego poszukiwania informacji, podejmowania decyzji dotyczących pacjentów w oparciu o rzetelne dane naukowe oraz zdobyte doświadczenie w pracy z pacjentami. Z tego też względu w programie nauczania szczególną uwagę poświęcono pogłębianiu wiedzy z zakresu dietetyki klinicznej, w dużej mierze realizowanej w kontakcie z pacjentem. Temu celowi służą również praktyki realizowane przez studentów. Duże znaczenie ma również przygotowanie studentów do przyszłego samodzielnego pogłębiania wiedzy oraz prowadzenia pracy naukowej. Wszyscy studenci realizują ten sam program.

Liczba punktów ECTS

konieczna do ukończenia studiów	120
w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	58
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauki języków obcych	9
którą student musi uzyskać w ramach modułów realizowanych w formie fakultatywnej	37
którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	9
którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	5

Liczba godzin zajęć

Łączna liczba godzin zajęć: 1688

Praktyki zawodowe

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

Student zobowiązany jest do realizacji praktyk wakacyjnych w łącznym wymiarze 4 tygodni (140 godz. dydaktycznych) oraz praktyk śródrocznych (realizowanych w przerwie pomiędzy 3 a 4 semestrem studiów) w wymiarze 2 tyg. (70 godz. dydaktycznych). Praktyki wakacyjne składają się z dwóch części - pierwsza to praktyki w poradni dietetycznej realizowane w

wymiarze 70 godz. druga to praktyki realizowane w jednym z czterech typów instytucji: szpital pediatriczny, oddział pediatriczny, żłobek lub przedszkole. Praktyki śródroczne realizowane są w szpitalach dla osób dorosłych. Student dokonuje wyboru jednostki, w której chciałby odbywać praktyki spośród tych, z którymi zostały podpisane umowy na prowadzenie praktyk w Krakowie lub okolicy lub może również zaproponować odbycie praktyk w innej jednostce (odpowiadającej swoją działalnością głównej tematyce praktyk). W takiej sytuacji weryfikowane jest w zaproponowanej jednostce istnienie możliwości zrealizowania efektów uczenia się przypisanych do danej części praktyk i podpisywane porozumienie pomiędzy UJCM a daną jednostką. Zaliczenia praktyk dokonuje koordynator ds praktyk.

Ukończenie studiów

Wymogi związane z ukończeniem studiów (praca dyplomowa/egzamin dyplomowy/inne)

Warunkiem ukończenia studiów II stopnia jest uzyskanie zaliczenia wszystkich zajęć przewidzianych planem studiów oraz przygotowanie i złożenie pracy magisterskiej połączone ze zdaniem magisterskiego egzaminu dyplomowego.

Pracę magisterską student przygotowuje pod kierunkiem nauczyciela akademickiego posiadającego co najmniej stopień naukowy doktora i zatrudnionego co najmniej na stanowisku adiunkta lub starszego wykładowcy. Prace dyplomowe na kierunku dietetyka mogą być pracami kazuistycznymi (studium przypadku) oraz pracami badawczymi. Prace te powinny obejmować swoją tematyką zagadnienia, które przyczyniają się do poszerzania wiedzy z zakresu szeroko pojętej problematyki żywieniowej w zdrowiu i w chorobie. Prace magisterskie prowadzone na kierunku dietetyka Wydziału Lekarskiego UJ CM powinna cechować wysoka jakość, pozwalająca na potwierdzenie opanowania przez studenta warsztatu badawczego oraz umiejętności korzystania z materiałów źródłowych oraz poszerzania wiedzy w zakresie rozwijanego tematu jak również powinny zawierać jasno sprecyzowany tytuł, który w pełni odpowiada zagadnieniom rozwijanym w pracy, dokładny cel/cele pracy, opis materiału badawczego/grupy badanej, opis zastosowanej metodyki/technik badawczych, a także poprawnie wyciągnięte wnioski adekwatne do przedstawionych celów, logicznie i zwięźle przeprowadzoną dyskusję problemu podpartą użyciem właściwie dobranej i poprawnie cytowanego piśmiennictwa.

Plany studiów

Rok I - student zobowiązany jest zrealizować minimum sześć przedmiotów fakultatywnych o łącznej liczbie punktów ECTS nie mniejszej niż 11 ECTS.

Semestr 1

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia: 30 seminarium: 10	-	-	0	Os
Patofizjologia kliniczna	e-learning: 6 seminarium: 29	-	-	0	Os
Fizjologia żywienia człowieka	wykład: 20 ćwiczenia: 6 seminarium: 6	-	-	0	Os
Język angielski	lektorat: 30	-	-	0	Os
Nutrigenomika	wykład: 10 ćwiczenia: 10 seminarium: 20	3,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Immunologia w dietetyce	wykład: 6 seminarium: 24	2,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Socjologia żywienia	ćwiczenia: 15 e-learning: 15	2,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia	wykład: 20 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
Biochemia żywienia	seminarium: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	0	Os
BHK	szkolenie BHK: 4	-	zaliczenie	0	Os
Grupa 1A:				0	Os
student musi wybrać jeden przedmiot - 2 ECTS					
Demografia i epidemiologia żywnościowa	seminarium: 20 e-learning: 10	2,0	egzamin	F	Os
Zdrowie publiczne	wykład: 10 seminarium: 20	2,0	egzamin	F	Os
Grupa 1B:				0	Os
student musi wybrać jeden przedmiot - 2 ECTS					
Jakość i bezpieczeństwo żywności	wykład: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Chemiczne i fizyczne aspekty jakości żywności	wykład: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
DT-fakultety				0	Os
Podstawy żywienia zbiorowego	e-learning: 14 seminarium: 12 wykład: 4	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ pożywienia na wyniki badań laboratoryjnych	seminarium: 10 ćwiczenia: 10 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Produkcja potraw	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Nowoczesne technologie w dietetyce	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ aktywności fizycznej na zdrowie	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zasady żywienia sportowców i osób aktywnych fizycznie	seminarium: 4 ćwiczenia: 6 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie w chorobach jamy ustnej	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie w chorobach dermatologicznych	seminarium: 10 ćwiczenia: 2 wykład: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Leczenie chirurgiczne w chorobach metabolicznych	seminarium: 8 ćwiczenia: 6 wykład: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prewencja wtórna chorób żywieniowo-zależnych	seminarium: 4 ćwiczenia: 4 wykład: 12	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie noworodków chorych	seminarium: 3 ćwiczenia: 2 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Informatyka	ćwiczenia: 10 wykład: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Pedagogika	seminarium: 4 wykład: 11	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Semestr 2

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Planowanie diet leczniczych	ćwiczenia: 40 seminarium: 15	5,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Patofizjologia kliniczna	seminarium: 35	4,0	egzamin	O	Os
Fizjologia żywienia człowieka	wykład: 16 ćwiczenia: 2	3,0	egzamin	O	Os
Język angielski	lektorat: 30	4,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Ocena stanu odżywienia z elementami antropometrii	e-learning: 6 ćwiczenia: 20 seminarium: 4	2,0	egzamin	O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Dietetyka pediatryczna	wykład: 20 ćwiczenia: 10 seminarium: 15	3,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Zarządzanie i marketing	wykład: 20 ćwiczenia: 10 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Metodologia badań	ćwiczenia: 25 e-learning: 15	3,0	zaliczenie	O	Os
Etyka w żywieniu	wykład: 10 seminarium: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Statystyka w żywieniu	wykład: 15 ćwiczenia: 15	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Prawo własności intelektualnej	ćwiczenia: 10 seminarium: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyki wakacyjne	praktyka: 140	6,0	zaliczenie	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Podstawy żywienia zbiorowego	e-learning: 14 seminarium: 12 wykład: 4	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ pożywienia na wyniki badań laboratoryjnych	seminarium: 10 ćwiczenia: 10 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Produkcja potraw	seminarium: 10 ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Nowoczesne technologie w dietetyce	seminarium: 20 wykład: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Wpływ aktywności fizycznej na zdrowie	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Zasady żywienia sportowców i osób aktywnych fizycznie	seminarium: 4 ćwiczenia: 6 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie w chorobach jamy ustnej	wykład: 20	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie w chorobach dermatologicznych	seminarium: 10 ćwiczenia: 2 wykład: 8	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Leczenie chirurgiczne w chorobach metabolicznych	seminarium: 8 ćwiczenia: 6 wykład: 6	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Prewencja wtórna chorób żywieniowo-zależnych	seminarium: 4 ćwiczenia: 4 wykład: 12	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Żywienie noworodków chorych	seminarium: 3 ćwiczenia: 2 wykład: 10	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Informatyka	ćwiczenia: 10 wykład: 5	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Pedagogika	seminarium: 4 wykład: 11	1,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Rok II - student zobowiązany jest do realizacji trzech przedmiotów fakultatywnych - łącznie 6 ECTS.

Semestr 3

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Język angielski	lektorat: 30	-	-	O	Os
Żywnienie kliniczne	e-learning: 8 wykład: 67 ćwiczenia: 55 seminarium: 41	10,0	egzamin	O	Os
Leczenie żywieniowe w pediatrii	wykład: 10 ćwiczenia: 19 seminarium: 8	3,0	egzamin	O	Os
Leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	wykład: 16 ćwiczenia: 6 seminarium: 8	2,0	egzamin	O	Os
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	ćwiczenia: 20 seminarium: 10	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Metodologia badań	ćwiczenia: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Evidence Based Medicine (EBM)	seminarium: 20	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Praktyka śródsemestralna	praktyka: 70	3,0	zaliczenie	O	Os
Seminarium magisterskie	seminarium: 10	-	-	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Suplementy diety	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Środowisko a nowotwory przewodu pokarmowego	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Psychodietetyka z treningiem umiejętności interpersonalnych	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kuchnie świata	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Surowce naturalne w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kultura - Media - Zdrowie	ćwiczenia: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

Semestr 4

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Język angielski	lektorat: 30	5,0	egzamin	O	Os

Przedmiot	Liczba godzin	Punkty ECTS	Forma weryfikacji		
Psychologia kliniczna i zaburzenia łaknienia	wykład: 30 ćwiczenia: 12 seminarium: 18	4,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Enologia	e-learning: 8 wykład: 2 ćwiczenia: 13 seminarium: 7	2,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Interakcje leku z pożywieniem - aspekty kliniczne	wykład: 6 ćwiczenia: 15 seminarium: 15	3,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
Seminarium magisterskie	seminarium: 10	16,0	zaliczenie na ocenę	O	Os
DT-fakultety				O	Os
Suplementy diety	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Środowisko a nowotwory przewodu pokarmowego	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Psychodietetyka z treningiem umiejętności interpersonalnych	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kuchnie świata	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Surowce naturalne w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń	wykład: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os
Kultura - Media - Zdrowie	ćwiczenia: 30	2,0	zaliczenie na ocenę	F	Os

O - obowiązkowy

F - fakultatywny

Or - obowiązkowy do zaliczenia roku

Os - obowiązkowy do zaliczenia w toku studiów