Załącznik nr 4 do Uchwały nr 171/2022 Senatu UMB z dnia 28.04.2022 r.

PROGRAM STUDIÓW

Cykl kształcenia rozpoczynający się w roku akademickim 2022/2023

# INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa jednostki prowadzącej kierunek: Wydział Nauk o Zdrowiu
2. Nazwa kierunku studiów: Dietetyka
3. Dziedzina oraz dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe (wraz ze wskazaniem procentowego udziału dyscyplin oraz dyscypliny wiodącej):
	* dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu – dyscyplina nauki medyczne (60 %) - dyscyplina wiodąca
	* dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu – dyscyplina nauki o zdrowiu (40 %)
4. Forma studiów: stacjonarne
5. Poziom studiów: studia drugiego stopnia
6. Profil studiów: ogólnoakademicki
7. Liczba semestrów: 4
8. Łączna liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 120
9. Łączna liczba godzin zajęć: łącznie -3004, z nauczycielem -1534, praktyki –75, bez nauczyciela –1395

# INFORMACJE DODATKOWE

1. Związek programu studiów z misją uczelni i jej strategią.

Program kształcenia na kierunku Dietetyka jest zgodny z misją UMB, która opiera się na stałym podnoszeniu wiedzy medycznej, farmaceutycznej oraz w zakresie zdrowia publicznego w celu świadczenia najlepszej opieki zdrowotnej. Celem nauczania jest ukształtowanie określonej sylwetki absolwenta, który zdobędzie wiedzę
i umiejętności z zakresu przedmiotów ogólnych, podstawowych, kierunkowych oraz specjalnościowych.

1. Wnioski z analizy zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy oraz wnioski z analizy wyników monitoringu karier studentów i absolwentów, osób ubiegających się o stopień doktora i osób, które uzyskały ten stopień:

Program studiów realizowany w trakcie kształcenia pozwolił na osiągnięcie niezbędnej wiedzy, umiejętności
i kompetencji do wykonywania zawodu. Koncepcja kształcenia odpowiada potrzebom rynku pracy, nastawionym na wykwalifikowaną kadrę ze specjalistycznym przygotowaniem. Zakładane efekty uczenia się sformułowane zostały w taki sposób, aby były spójne ze zmieniającymi się potrzebami rynku pracy.

Zbiór efektów uczenia się stanowi załącznik nr 1 do programu studiów.

# WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE

1. Procentowy udział liczby punktów ECTS w łącznej liczbie punktów ECTS określonych w programie studiów dla każdej dyscypliny: dyscyplina nauki medyczne-60%, dyscyplina nauki o zdrowiu 40%.
2. Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: 117
3. Liczba punktów ECTS w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (przy profilach praktycznych): -
4. Liczba punktów ECTS w ramach zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów uwzględniających udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności (przy profilach ogólnoakademickich): 76 ECTS
5. Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 5
6. Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego: 3
7. Procentowy wskaźnik punktów ECTS w modułach/grupach zajęć do wyboru: 47%
8. Liczba godzin zajęć z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy: 4

# ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ WRAZ Z PRZYPISANIEM DO NICH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ I TREŚCI PROGRAMOWYCH ZAPEWNIAJĄCYCH UZYSKANIE TYCH EFEKTÓW

Treści programowe, formy i metody kształcenia zapewniające osiągnięcie wskazanych efektów, a także sposoby oceny osiągania przez studenta efektów uczenia zawarte są w sylabusach przedmiotów/modułów zajęć.

## I rok

| **Przedmiot / moduł** | **Efekty uczenia się/treści programowe:** | **Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:** |
| --- | --- | --- |
| **Patofizjologia kliniczna** | K\_W01, K\_W05, K\_W13, K\_U06, K\_U07, K\_K01, K\_K02 | Egzamin |
| **Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt** | K\_W09, K\_W13, K\_U21, K\_U22, K\_U23, K\_U24, K\_U25, K\_K01 | Egzamin |
| **Metodologia badań** | K\_W20, K\_W22, K\_U03, K\_U27, K\_U32, K\_K02, K\_K04 | Zaliczenie |
| **Język angielski specjalistyczny** | K\_U27 | Zaliczenie |
| **Edukacja i poradnictwo żywieniowe** | K\_W09, K\_W13, K\_U01, K\_U02, K\_U03, K\_U05, K\_U15, K\_K05 | Zaliczenie |
| **Problemy medycyny wieku rozwojowego- aspekty społeczne** | K\_W01, K\_W03, K\_W04, K\_W08, K\_W09, K\_U01, K\_U02, K\_K01, K\_K03 | Zaliczenie |
| **Szkolenie BHP** | K\_W26, K\_U33, K\_K06 | Zaliczenie |
| **Żywność specjalnego przeznaczenia** | K\_W10, K\_W17, K\_U13, K\_U20, K\_U26, K\_K01, K\_K02 | Zaliczenie |
| **Interakcja leków z żywnością** | K\_W11, K\_W21, K\_U03, K\_U30, K\_K01, K\_ K02 | Zaliczenie |
| **Fizjologia żywienia człowieka/Physiology of human nutrition** | K\_W01, K\_W04, K\_W08, K\_K02 | Zaliczenie |
| **Żywienie kliniczne** | K\_W10, K\_W12, K\_W24, K\_W25, K\_U05, K\_U06, K\_U07, K\_U08, K\_U09, K\_U10, K\_U11, K\_U12, K\_K01 | Egzamin |
| **Praktyka w szpitalu dziecięcym na oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, poradni dietetycznej** | K\_W06, K\_W09, K\_U01, K\_U03, K\_U04, K\_U19, K\_K01, K\_K05 | Zaliczenie |
| **Praktyka w poradni dietetycznej** | K\_W09, K\_W13, K\_U01, K\_U04, K\_U05, K\_U19, K\_K01, K\_K04, K\_K05 | Zaliczenie |
| **Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym** | K\_W09, K\_W13, K\_W16, K\_U01, K\_U02, K\_U03, K\_U04, K\_U05, K\_U16, K\_U19, K\_K05 | Zaliczenie |
| **Ekonomiczne i zdrowotne aspekty produkcji żywności/Economic and health-promoting aspects of food production – moduł A** | K\_W06, K\_U16, K\_K01, K\_K05 | Egzamin |
| **Homeostaza układu pokarmowego a odporność – moduł A** | K\_W01, K\_W03, K\_W05, K\_U08, K\_K01, K\_K02 | Zaliczenie |
| **Biochemiczne wskaźniki stanu odżywienia – moduł A** | K\_W03, K\_W04, K\_U04, K\_U10, K\_U11, K\_U12, K\_K01, K\_K02, K\_K05 | Zaliczenie |
| **Epidemiologia chorób zakaźnych – moduł A** | K\_W03, K\_W05, K\_U02, K\_K02 | Zaliczenie |
| **Zasady żywienia pacjentów leczonych z powodu chorób układu sercowo-naczyniowego – moduł A** | K\_W01, K\_W03, K\_W04, K\_W08, K\_W09, K\_W16, K\_U01, K\_U02, K\_U05, K\_K01, K\_K03 | Egzamin |
| **Zarządzanie bezpieczeństwem żywności/Food safety management – moduł A** | K\_W06, K\_W18, K\_W19, K\_U14, K\_U17, K\_K01, K\_K03 | Zaliczenie |
| **Znaczenie kultury w kreowaniu zachowań żywieniowych – moduł A** | K\_W07, K\_W13, K\_U03, K\_K01, K\_K02 | Zaliczenie |
| **Produkcja potraw i towaroznawstwo/Catering and food science – moduł B** | K\_W06, K\_U16, K\_U17, K\_U18, K\_K02, K\_K04 | Egzamin |
| **Immunologia – moduł B** | K\_W03, K\_U08, K\_U09, K\_U13, K\_K01, K\_K02 | Zaliczenie |
| **Diagnostyka laboratoryjna – moduł B** | K\_W01, K\_W04, K\_W05, K\_U08, K\_U09, K\_K01, K\_K02 | Zaliczenie |
| **Demografia i epidemiologia żywieniowa – moduł B** | K\_W02, K\_W08, K\_W09, K\_U04, K\_U10, K\_U11, K\_U26, K\_K03 | Zaliczenie |
| **Dietoterapia w chorobach układu sercowo-naczyniowego – moduł B** | K\_W01, K\_W03, K\_W04, K\_W08, K\_W09, K\_U01, K\_U02, K\_K01, K\_K03 | Egzamin |
| **Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach/Principles and organization of mass catering and hospital nutrition – moduł B** | K\_W16, K\_W18, K\_W19, K\_U12, K\_U13, K\_U14, K\_K01, K\_K03 | Zaliczenie |
| **Psychologia kliniczna i zaburzenia odżywiania – moduł B** | K\_W07, K\_U02, K\_U03, K\_K01, K\_K02 | Zaliczenie |

## II rok

| **Przedmiot / moduł** | **Efekty uczenia się/treści programowe:** | **Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:** |
| --- | --- | --- |
| **Zdrowie publiczne** | K\_W14, K\_W20, K\_U03, K\_K01, K\_K03 | Zaliczenie |
| **Informatyka w dietetyce** | K\_W20, K\_K01 | Zaliczenie |
| **Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych** | K\_W01, K\_W02, K\_W13, K\_W25, K\_U07, K\_U26, K\_K03, K\_K05 | Egzamin |
| **Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe i polityka wyżywieni/Food and nutrition legislation and food policy** | K\_W06, K\_W14,K\_W17, K\_W18, K\_W19, K\_U17, K\_K01, K\_K03 | Zaliczenie  |
| **Zarządzanie i marketing** | K\_W15, K\_U04, K\_K01 | Zaliczenie |
| **Jakość i bezpieczeństwo żywności/Food quality and safety** | K\_W06, K\_W08, K\_W18, K\_W19, K\_U17, K\_U18, K\_U20, K\_K02, K\_K03 | Egzamin |
| **Pedagogika** | K\_W08, K\_W09, K\_U01, K\_U02, K\_U20, K\_K03 | Zaliczenie |
| **Statystyka medyczna** | K\_W20, K\_K01 | Zaliczenie |
| **Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych/Nutrition in food allergies and intolerances** | K\_W01, K\_W03, K\_W04, K\_W08, K\_W09, K\_U01, K\_U02, K\_U03, K\_K01, K\_K03 | Egzamin |
| **Seminaria magisterskie** | K\_W20, K\_U04, K\_K04 | Zaliczenie |
| **Gastroenterologia pediatryczna i żywienie w chorobach metabolicznych – moduł A** | K\_W01, K\_W04, K\_W05, K\_W08, K\_W09, K\_W10, K\_W12, K\_U01, K\_U02, K\_U03, K\_U06, K\_U07, K\_K01, K\_K03 | Egzamin |
| **Pracownia dietetyki pediatrycznej – moduł A** | K\_W04, K\_W13, K\_U01, K\_U02, K\_U16, K\_U26, K\_K03, K\_K04 | Zaliczenie |
| **Żywienie osób niepełnosprawnych – moduł A** | K\_W01, K\_W05, K\_W13, K\_W16, K\_U02, K\_U04, K\_U14, K\_K05 | Zaliczenie |
| **Żywienie ekologiczne a dodatki do żywności – moduł A** | K\_W08, K\_W14, K\_W17, K\_W18, K\_U17, K\_U18, K\_U20, K\_K04 | Zaliczenie |
| **Żywienie alternatywne – moduł A** | K\_W01, K\_W08, K\_W13, K\_U01, K\_U02, K\_U16, K\_K01 | Zaliczenie |
| **Technologia gastronomiczna – moduł A** | K\_W06, K\_U16, K\_U17, K\_U18, K\_U19, K\_U20, K\_K01, K\_K02 | Zaliczenie |
| **Medycyna katastrof – moduł A** | K\_W14, K\_W15, K\_W20, K\_U03, K\_U28, K\_U29, K\_K01, K\_K02, K\_K03, K\_K05 | Zaliczenie |
| **Żywienie kliniczne w pediatrii – moduł B** | K\_W01, K\_W03, K\_W04, K\_W08, K\_W09, K\_U01, K\_U02, K\_U03, K\_K01, K\_K03 | Egzamin |
| **Podstawy psychodietetyki – moduł B** | K\_W04, K\_W05, K\_W09, K\_W13, K\_W16, K\_U01, K\_U02, K\_U03, K\_U04, K\_U05, K\_U06, K\_U08, K\_U09, K\_U15, K\_K01, K\_K02, K\_K04, K\_K05 | Zaliczenie |
| **Żywienie w chorobach neurologicznych – moduł B** | K\_W01, K\_W13, K\_U02, K\_U14, K\_U16, K\_U26, K\_K01, K\_K03  | Zaliczenie |
| **Prozdrowotne i antyodżywcze składniki żywności – moduł B** | K\_W06, K\_W14, K\_U17, K\_U18, K\_K04 | Zaliczenie |
| **Zioła i przyprawy w dietetyce – moduł B** | K\_W13, K\_U16, K\_K01 | Zaliczenie |
| **Kuchnie świata – moduł B** | K\_W06, K\_U16, K\_U17, K\_K01, K\_K02 | Zaliczenie |
| **Medycyna rodzinna- moduł B** | K\_W08, K\_W13, K\_U01, K\_U02, K\_K03, K\_K05 | Zaliczenie |

# WYMIAR, ZASADY I FORMA ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH:

Łączna liczba punktów ECTS w ramach praktyk zawodowych: 3 ECTS

W ramach studiów II stopnia student musi odbyć praktyki zawodowe pod nadzorem opiekuna wyznaczonego przez kierownika placówki, w której będzie ona realizowana.

Wymiar praktyk zawodowych - 75 godzin (10 tygodni x 7,5 godziny):

1. Praktyka w szpitalu dziecięcym – 25 godzin
2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych – 25 godzin
3. Praktyka w poradni dietetycznej – 25 godzin

Zasady odbywania praktyk zawodowych określa „Regulamin praktyk zawodowych i zasady ich organizacji na Wydziale Nauk o Zdrowiu UMB”.

# WARUNKI UKOŃCZENIA STUDIÓW ORAZ UZYSKANY TYTUŁ ZAWODOWY:

**Ogólne cele kształcenia oraz możliwości zatrudnienia i kontynuacji kształcenia przez absolwenta kierunku:**

Zasadniczym celem kształcenia jest nauczenie współodpowiedzialności za zdrowie jednostki jak
i społeczeństwa, w obliczu zagrożeń dla zdrowia i życia spowodowanych nieprawidłowym odżywianiem, brakiem aktywności fizycznej i paleniem tytoniu.

W realizacji tego celu niezbędna jest pogłębiona wiedza z zakresu żywienia człowieka zdrowego
i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowozależnym, oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz wpływu chorób na stan odżywienia. Ważne jest nabycie w trakcie studiów umiejętności prowadzenia poradnictwa dietetycznego, współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych, obsługi aparatury do badania składu ciała, systematycznego doskonalenia zawodowego i ewentualne przygotowanie się do studiów III stopnia (doktoranckich).

Warunki ukończenia studiów określa Regulamin studiów I i II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku. Zasady dopuszczenia do egzaminu dyplomowego, zakres i sposób przeprowadzenia egzaminu dyplomowego określone są
w Regulaminie dotyczącym organizacji i przebiegu egzaminu dyplomowego na Wydziale Nauk
o Zdrowiu Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku.

Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta kierunku – magister.

**Przewodniczący Senatu**

**Rektor**

**Prof. dr hab. Adam Krętowski**