

PROGRAM STUDIÓW

Cykl kształcenia rozpoczynający się w roku akademickim 2023/2024

I. 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

II. INFORMACJE DODATKOWE

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

Program studiów na kierunku Dietetyka (studia II stopnia) jest zgodny z misją UMB, która ma na celu służyć społeczeństwu poprzez nowatorskie kształcenie profesjonalnej kadry medycznej, prowadzenie badań naukowych, prac rozwojowych i wdrożeniowych na najwyższym międzynarodowym poziomie oraz rozwój działalności klinicznej zgodnie z postępowaniem wiedzy medycznej.

Odbywa się to w szczególności poprzez:

- wyposażenie absolwentów w kompetencje zawodowe w zakresie dietetyki zgodnie z Polską Ramą Kwalifikacji oraz ze strategią międzynarodowej kooperacji dydaktyczno-naukowej,
- prowadzenie badań naukowych oraz kształcenie pracowników badawczo-dydaktycznych we współpracy z krajowymi i zagranicznymi ośrodkami naukowymi i dydaktycznymi,
- prowadzenie wysokospecjalistycznej działalności diagnostyczno-leczniczej oraz uczestniczenie w sprawowaniu opieki zdrowotnej,
- prowadzenie studiów podyplomowych, kursów i szkoleń w celu kształcenia nowych umiejętności niezbędnych na rynku pracy w systemie uczenia się przez całe życie,
- podyplomowe kształcenie specjalistycznych kadr opieki zdrowotnej,
- wprowadzenie i utrzymanie standardów obowiązujących w Unii Europejskiej, w zakresie działalności dydaktycznej, naukowej i opieki zdrowotnej,
- współudział w praktycznym wykorzystaniu osiągnięć nauki oraz szerzenie edukacji zdrowotnej w społeczeństwie poprzez współpracę z organizacjami naukowymi i gospodarczymi, organami samorządowymi, stowarzyszeniami kulturalnymi i społecznymi.

Ponadto, program studiów na kierunku Dietetyka (studia II stopnia) wpisuje się w założone w aktualnie obowiązującej strategii rozwoju UMB filary, tj. dbanie o zdrowie społeczeństwa oraz rozwój i doskonalenie oferty dydaktycznej, które są zgodne z celami określonymi przez Komisję Europejską.

2. 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:

Wydział współpracuje z otoczeniem społeczno-gospodarczym, ze szczególnym uwzględnieniem roli pracodawców, uwzględniając ich opinie i uwagi w projektowaniu i realizacji, a zwłaszcza w doskonaleniu programu studiów.

W odniesieniu do kierunku Dietetyka (studia II stopnia), głównymi interesariuszami zewnętrznymi są: absolwenci, pracodawcy (przyjmujący na praktyki zawodowe), a także odbiorcy świadczeń opieki zdrowotnej.

Zgodnie z Regulaminem Działania Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia, ocena kształtowania sylwetki absolwenta jest realizowana poprzez badania losów zawodowych absolwentów celem weryfikacji jakości kształcenia, przygotowania absolwentów do podjęcia pracy, oczekiwań co do przyszłej pracy zawodowej lub sytuacji na rynku pracy, a także celem weryfikacji uzyskiwania zamierzonych efektów uczenia się oraz dostosowania efektów uczenia się do potrzeb rynku pracy.

Podobnie, zgodnie z ww. Regulaminem bezpośrednio po ukończeniu studiów odbywa się monitorowanie opinii absolwentów UMB w zakresie osiągniętych efektów uczenia się oraz po roku od ukończenia studiów odbywa się monitorowanie opinii absolwentów UMB w zakresie kariery zawodowej.

Wyniki ankietyzacji przeprowadzone przez Biuro Karier wykazują, że absolwenci wysoko oceniają stopień przydatności zdobytej w trakcie studiów wiedzy, umiejętności i kompetencji w przyszłej pracy zawodowej. Na pytanie: „Czy plan i program kształcenia spełnił Państwa oczekiwania?” większość respondentów odpowiada twierdząco. Podobnie zdecydowana większość ocenia pozytywnie zasób wiedzy zdobytej w trakcie studiów pod kątem spełniania wymagań pracodawców.

Zgodnie z Regulaminem Działania Systemu Zapewnienia i Doskonalenia Jakości Kształcenia okresowo (nie rzadziej niż co 4 lata) odbywa się monitorowanie opinii pracodawców w zakresie przygotowania absolwentów do pracy zawodowej celem dopasowania treści programowych do potrzeb rynku pracy, a także ankietyzacja potencjalnych pracodawców w województwie podlaskim. Spośród kompetencji zawodowych absolwentów kierunku Dietetyka Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku, których zatrudniają badani pracodawcy najwyżej ocenione zostały: umiejętność doboru diety do stosowanej terapii farmakologicznej (4,75) oraz umiejętność prowadzenia edukacji żywieniowej (4,75). Nieznacznie niżej pracodawcy zatrudniający absolwentów Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku po kierunku Dietetyka oceniają takie kompetencje jak: dysponowanie wiedzą z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw (4,25) oraz umiejętność kontrolowania jakości produktów żywieniowych i warunków ich przygotowywania i przechowywania (4,25). Należy jednak podkreślić, że wszystkie analizowane kompetencje uzyskały ponadprzeciętne oceny. W przypadku poszukiwanych kompetencji przez pracodawców zamierzających zatrudnić absolwentów Uniwersytetu

Medycznego w Białymstoku okazuje się, że najbardziej oczekiwane są umiejętności doboru diety do stosowanej terapii farmakologicznej (5,00), umiejętność planowania racjonalnego żywienia (4,78) oraz umiejętność organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego (4,67). Mniej oczekiwane są takie kompetencje jak: dysponowanie wiedzą z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw (4,11) oraz umiejętność prowadzenia profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych (4,22).

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

III. 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): 75 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: 32%
8. Liczba godzin zajęć z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy: 4

IV. 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 uczenia się, a także sposoby oceny osiągania przez studenta efektów uczenia się 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_U07, K_U08, K_K01, K_K02	Egzamin
Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	K_W09, K_W13, K_U20, K_U21, K_U22, K_K01	Egzamin
Metodologia badań naukowych	K_W21, K_W23, K_U03, K_U24, K_U28, K_K02, K_K04	Zaliczenie
Język angielski specjalistyczny	K_U24	Zaliczenie
Edukacja i poradnictwo żywieniowe	K_W09, K_W13, K_U01, K_U02, K_U03, K_U05, K_U14, K_K05	Zaliczenie

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Problemy medycyny wieku rozwojowego- aspekty społeczne	K_W14	Zaliczenie
Szkolenie BHP	K_W25	Zaliczenie
Żywność specjalnego przeznaczenia	K_W10, K_W18, K_U12, K_U19, K_U23, K_K01, K_K02	Zaliczenie
Interakcja leków z żywnością	K_W11, K_W22, K_U03, K_U27, K_K01, K_K02	Zaliczenie
Fizjologia żywienia człowieka/Physiology of human nutrition	K_W01, K_W04, K_W08, K_K02	Zaliczenie
Żywność kliniczne	K_W10, K_W12, K_W24, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U09, K_U10, K_U11, 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_U18, K_K01, K_K05	Zaliczenie
Praktyka w poradni dietetycznej	K_W09, K_W13, K_U01, K_U04, K_U05, K_U18, K_K01, K_K04, K_K05	Zaliczenie
Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym	K_W09, K_W13, K_W17, K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U15, K_U18, K_K05	Zaliczenie
Ekonomiczne i zdrowotne aspekty produkcji żywności/Economic and health-promoting aspects of food production – moduł A	K_W06, K_U15, K_K01, K_K05	Egzamin
Homeostaza układu pokarmowego a odporność – moduł A	K_W01, K_W03, K_W05, K_U09, K_K01, K_K02	Zaliczenie
Biochemiczne wskaźniki stanu odżywienia – moduł A	K_W03, K_W04, K_U09, K_K01, K_K02	Zaliczenie
Epidemiologia chorób zakaźnych – moduł A	K_W08	Zaliczenie
Zasady żywienia pacjentów leczonych z powodu chorób układu sercowo-naczyniowego – moduł A	K_W01, K_W08, K_W09, K_U01, K_U02, K_U05, K_K01, K_K03	Egzamin
Zarządzanie bezpieczeństwem żywności/Food safety management – moduł A	K_W06, K_W19, K_W20, K_U16, K_K01, K_K03	Zaliczenie
Znaczenie kultury w kreowaniu zachowań żywieniowych – moduł A	K_W07	Zaliczenie

Przedmiot/moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Produkcja potraw i towaroznawstwo/Catering and food science – moduł B	K_W06, K_U15, K_U16, K_U17, K_K01, K_K05	Egzamin
Immunologia – moduł B	K_W03, K_U09, K_K01, K_K02	Zaliczenie
Diagnostyka laboratoryjna – moduł B	K_W03, K_W04, K_U09, K_K01, K_K02	Zaliczenie
Demografia i epidemiologia żywnościowa – moduł B	K_W02, K_W08,	Zaliczenie
Dietoterapia w chorobach układu sercowo-naczyniowego – moduł B	K_W01, K_W08, K_W09, K_U01, K_U02, K_U05, 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_W17, K_W19, K_W20, K_U11, K_U12, K_U13, K_K01, K_K03	Zaliczenie
Psychologia kliniczna i zaburzenia odżywiania – moduł B	K_W07	Zaliczenie

II rok

Przedmiot / moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Zdrowie publiczne	K_W14	Zaliczenie
Informatyka w dietetyce	K_W21, K_U29, K_K01	Zaliczenie
Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych	K_W01, K_W02, K_W13, K_W24, K_U08, K_U23, K_K03, K_K05	Egzamin
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka wyżywienia/Food and nutrition legislation and food policy	K_W18, K_W19, K_W20, K_U16, K_K03	Zaliczenie
Zarządzanie i marketing	K_W16, K_U04, K_K01	Zaliczenie
Jakość i bezpieczeństwo żywności/Food quality and safety	K_W06, K_W08, K_W19, K_W20, K_U16, K_U17, K_U19, K_K02, K_K03	Egzamin
Pedagogika	K_W08, K_W09	Zaliczenie
Statystyka medyczna	K_W21, K_U29, K_K01	Zaliczenie
Żywnienie 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
Seminarium magisterskie	K_W21, K_U04, K_U29, K_K04	Zaliczenie

Przedmiot / moduł	Efekty uczenia się/treści programowe:	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:
Gastroenterologia pediatryczna i żywienie w chorobach metabolicznych – moduł A	K_W01, K_W04, K_W08, K_W09, K_W10, K_W12, K_U01, K_U02, K_U03, K_U07, K_U08, K_K01, K_K03	Egzamin
Pracownia dietetyki pediatrycznej – moduł A	K_W04, K_W13, K_U01, K_U02, K_U15, K_U23, K_K03, K_K04	Zaliczenie
Żywienie osób niepełnosprawnych – moduł A	K_W01, K_W05, K_W13, K_W17, K_U02, K_U04, K_U13, K_K05	Zaliczenie
Żywienie ekologiczne a dodatki do żywności – moduł A	K_W08, K_W14, K_W18, K_W19, K_U16, K_U17, K_U19, K_K04	Zaliczenie
Żywienie alternatywne – moduł A	K_W01, K_W08, K_W13, K_U01, K_U02, K_U15, K_K01	Zaliczenie
Technologia gastronomiczna – moduł A	K_W06, K_U15, K_U16, K_U17, K_U18, K_U19, K_K01, K_K02	Zaliczenie
Medycyna katastrof – moduł A	K_W14, K_W15, K_W16, K_U01, K_U25, K_U26, K_K01, K_K02, K_K03, K_K05	Zaliczenie
Żywienie kliniczne w pediatrii – moduł B	K_W01, 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_W17, K_U01, K_U02, K_U03, K_U04, K_U05, K_U07, K_U09, K_U14, K_K01, K_K04, K_K05	Zaliczenie
Żywienie w chorobach neurologicznych – moduł B	K_W01, K_W13, K_U02, K_U13, K_U15, K_U23, K_K01, K_K03	Zaliczenie
Prozdrowotne i antyodżywcze składniki żywności – moduł B	K_W06, K_W14, K_U16, K_U17, K_K04	Zaliczenie
Zioła i przyprawy w dietetyce – moduł B	K_W13, K_U15, K_K01	Zaliczenie
Kuchnie świata – moduł B	K_W06, K_U15, K_U16, K_K01, K_K02	Zaliczenie
Medycyna rodzinna- moduł B	K_W08, K_W13, K_U01, K_U02, K_U03, K_K03, K_K05	Zaliczenie

V. WYMIAR, ZASADY I FORMA ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH:

łącznie liczba punktów ECTS w ramach praktyk zawodowych: 3

łącznie liczba godzin praktyk wynosi 75, w tym:

1. Praktyka w szpitalu dziecięcym – 25 godz., 1 ECTS
2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym – 25 godz., 1 ECTS
3. Praktyka w poradni dietetycznej – 25 godz., 1 ECTS

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

VI. WARUNKI UKOŃCZENIA STUDIÓW ORAZ UZYSKANY TYTUŁ ZAWODOWY:

Absolwent kierunku Dietetyka (studia II stopnia) będzie posiadał zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób żywieniowo zależnych, marketingu, prawa żywnościowego oraz prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia; stosował żywienie kliniczne z wykorzystaniem diet oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w leczeniu chorób przebiegających z niedożywieniem powstających na tle wadliwego żywienia i innych chorób; planował i przygotowywał potrawy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującymi zasadami żywienia; samodzielnie planował jadłospisy w oparciu o obowiązującą klasyfikację diet; nadzorował i kontrolował przebieg procesów technologicznych w sposób prawidłowy na wszystkich etapach produkcji z uwzględnieniem systemu analizy zagrożeń krytycznych punktów kontrolnych; kontrolował jakość surowców i produktów żywnościowych oraz warunki ich przechowywania; uczestniczył w prowadzeniu leczenia żywieniowego na zlecenie i pod nadzorem lekarza; rozpoznawał, zapobiegał i leczył niedożywienia, w tym niedożywienie szpitalne; dokonywał oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i zapotrzebowania na składniki odżywcze pacjentów; prowadził dokumentację dotyczącą żywienia pacjentów; prowadził edukację żywieniową oraz udzielał porad dietetycznych; samodzielnie prowadził poradnictwo żywieniowe dla różnych grup populacyjnych, zarówno ludzi zdrowych jak i chorych.

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 Egzaminu Dyplomowego na Studiach Stacjonarnych i Niestacjonarnych II Stopnia oraz Jednolitych Studiach Magisterskich na Wydziale Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku.

Absolwent będzie mógł podjąć pracę w charakterze nauczyciela w zakresie wiedzy z obszaru żywienia człowieka i dietetyki oraz prowadzić szkolenia i staże zawodowe; planować i prowadzić badania naukowe w zakresie żywienia ludzi zdrowych i chorych; planować i prowadzić programy ochrony i promocji zdrowia. Absolwent kierunku będzie mógł szukać zatrudnienia w publicznych i niepublicznych placówkach ochrony zdrowia; domach opieki społecznej i zakładach żywienia zbiorowego; instytutach naukowo-badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych oraz jednostkach zajmujących się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy z zakresu żywienia człowieka; placówkach sportowych. Ponadto absolwent jest przygotowany do założenia własnej działalności gospodarczej oraz kontynuacji kształcenia w Szkole Doktorskiej i studiach podyplomowych.

Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta kierunku – **magister**.

Z up. Przewodniczącego Senatu

Prof. dr hab. Marcin Moniuszko