

PROGRAM STUDIÓW**Cykl kształcenia rozpoczynający się w roku akademickim 2020/2021****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 – 3269, z nauczycielem – 1759, praktyki – 150, bez nauczyciela – 1360

II. 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.

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.

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.

II. 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: 120
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): 72 ECTS
5. Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 7

6. Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego: 2
7. Procentowy wskaźnik punktów ECTS w modułach/grupach zajęć do wyboru 31,2%
8. Liczba godzin zajęć z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy: ...4

III. 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 osiągnięcia przez studenta efektów uczenia zawarte są w sylabusach przedmiotów/modułów zajęć.

I rok studiów magisterskich

PRZEDMIOT/MODUŁ: Patofizjologia kliniczna	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W05, W13, U06, U07, K01, K02	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Żywnienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W09, W13, U21, U22, U23, U24, U25, K01	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Metodologia badań	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W20, W22, U03, U27, U32, K02, K04	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Język obcy	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
U27	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Edukacja i poradnictwo żywieniowe	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W09, W13, U01, U02, U03, U05, U15, K05	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Problemy medycyny wieku rozwojowego- aspekty społeczne	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny</i>

	<i>efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W03, W04, W08, W09, U01, U02, K01, K03	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Szkolenie BHP	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Żywność specjalnego przeznaczenia	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W10, W17, U13, U20, U26, K01, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Interakcja leków z żywnością	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W11, W21, U03, U30, K01, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Fizjologia żywienia człowieka / Physiology of human nutrition	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W04, W08, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Żywnienie kliniczne	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W10, W12, W24, W25, U05, U06, U07, U08, U09, U10, U11, U12, K01	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ:	
Moduł A	
<i>Ekonomiczne i zdrowotne aspekty produkcji żywności / Economic and health - promoting aspects of food production</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W06, U16, K01, K05	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A <i>Homeostaza układu pokarmowego a odporność</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W03, W05, U08, K01, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A <i>Biochemiczne wskaźniki stanu odżywienia</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W03, W04, U04, U10, U11, U12, K01, K02, K05	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A <i>Epidemiologia chorób zakaźnych</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W03, W05, U02, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A <i>Zasady żywienia pacjentów leczonych z powodu chorób układu sercowo-naczyniowego</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W03, W04, W08, W09, W16, U01, U02, U05, K01, K03	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A <i>Zarządzanie bezpieczeństwem żywności / Food safety management</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W06, W18, W19, U14, U17, K01, K03	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A <i>Znaczenie kultury w kreowaniu zachowań żywieniowych</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W07, W13, U03, K01, K02	Zaliczenie

--	--

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B <i>Produkcja potraw i towaroznawstwo / Catering and food science</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W06, U16, U17, U18, K02, K04	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B <i>Immunologia</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W03, U08, U09, U13, K01, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B <i>Diagnostyka laboratoryjna</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W04, W05, U08, U09, K01, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B <i>Demografia i epidemiologia żywieniowa</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W02, W08, W09, U04, U10, U11, U26, K03	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B <i>Dietoterapia w chorobach układu sercowo-naczyniowego</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W03, W04, W08, W09, U01, U02, K01, K03	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B

Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach / Principles and organization of mass catering and hospital nutrition	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W16, W18, W19, U12, U13, U14, K01, K03	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B <i>Psychologia kliniczna i zaburzenia odżywiania</i>	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W07, U02, U03, K01, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: PRAKTYKI ZAWODOWE	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
1. Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności) W06, W09, U01, U03, U04, U19, K01, K05	Wykonanie i zaliczenie czynności określonych w <i>Dzienniku kształcenia zawodowego</i> potwierdzone podpisem opiekuna praktyk.
2. Praktyka w poradni dietetycznej W09, W13, U01, U04, U05, U19, K01, K04, K05	
3. Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia) W09, W13, W16, U01, U02, U03, U04, U05, U16, U19, K05	

II rok studiów magisterskich

PRZEDMIOT/MODUŁ: Zdrowie publiczne	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W14, W20, U03, K01, K03	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Informatyka w dietetyce	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W20, K01	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo-zależnych	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W02, W13, W25, U07, U26, K03, K05	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia / Food and nutrition legislation and food policy	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W06, W14, W17, W18, W19, U17, K01, K03	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Zarządzanie i marketing	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W15, U04, K01	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Jakość i bezpieczeństwo żywności / Food quality and safety	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W06, W08, W18, W19, U17, U18, U20, K02, K03	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Pedagogika	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W08, W09, U01, U02, U20, K03	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Statystyka medyczna	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W20, K01	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Żywnienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych / Nutrition in food allergies and intolerances	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W03, W04, W08, W09, U01, U02, U03, K01, K03	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Wychowanie fizyczne	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W23, U33, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A Gastroenterologia pediatryczna i żywienie w chorobach metabolicznych	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W04, W05, W08, W09, W10, W12, U01, U02, U03, U06, U07, K01, K03	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A Pracownia dietetyki pediatrycznej	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W04, W13, U01, U02, U16, U26, K03, K04	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A Żywnienie osób niepełnosprawnych	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W05, W13, W16, U02, U04, U14, K05	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A Żywnienie ekologiczne a dodatki do żywności	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W08, W14, W17, W18, U17, U18, U20, K04	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A Żywnienie alternatywne	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W08, W13, U01, U02, U16, K01	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A Technologia gastronomiczna	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W06, U16, U17, U18, U19, U20, K01, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł A Medycyna katastrof	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W14, W15, W20, U03, U28, U29, K01, K02, K03, K05	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B Żywnienie kliniczne w pediatrii	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W03, W04, W08, W09, U01, U02, U03, K01, K03	Egzamin

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B Podstawy psychodietetyki	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W04, W05, W09, W13, W16, U01, U02, U03, U04, U05, U06, U08, U09, U15, K01, K02, K04, K05	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B Żywnienie w chorobach neurologicznych	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W01, W13, U02, U14, U16, U26, K01, K03	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B Prozdrowotne i antyodżywcze składniki żywności	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W06, W14, U17, U18, K04	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B Zioła i przyprawy w dietetyce	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W13, U16, K01	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B Kuchnie świata	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W06, U16, U17, K01, K02	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Moduł B Medycyna rodzinna	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W08, W13, U01, U02, K03, K05	Zaliczenie

PRZEDMIOT/MODUŁ: Seminaria magisterskie	
<i>Efekty uczenia się/treści programowe:</i>	<i>Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:</i>
W20, U04, K04	Zaliczenie

IV. WYMIAR, ZASADY I FORMA ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH:

Łączna liczba punktów ECTS w ramach praktyk zawodowych: ...6 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 - 150 godzin (10 tygodni x 15 godzin):

1. Praktyka w szpitalu dziecięcym – 50 godzin
2. Praktyka w szpitalu dla dorosłych – 50 godzin
3. Praktyka w poradni dietetycznej – 50 godzin

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

V. 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 żywieniowo zależnym, 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

REKTOR


prof. dr hab. Adam Krętowski

.....
(pieczętka i podpis Rektora)