

Załącznik nr 1

do uchwały nr 479/19 Rady Wydziału Nauk o Zdrowiu z dnia 30.05.2019 r.

Załącznik nr 2 do uchwały Nr 8 Senatu UMK z dnia 5 lutego 2019 r.

pieczęćka wydziału

Bydgoszcz, 30.05.2019 r.  
miejscowość, data

**Program Studiów poddyplomowych w zakresie żywienia klinicznego, zbiorowego oraz wspomagania żywienia  
w aktywności ruchowej (w sporcie i rekreacji)**

**Ogólna charakterystyka studiów poddyplomowych**

Wydział realizujący studia poddyplomowe:	Wydział Nauk o Zdrowiu
Nazwa studiów poddyplomowych:	Studia poddyplomowe w zakresie żywienia klinicznego, zbiorowego oraz wspomagania żywienia w aktywności ruchowej (w sporcie i rekreacji)
Nazwa studiów poddyplomowych w j. angielskim:	Postgraduate Diploma Studies in Clinical Nutrition, Catering and Nutritional Support in Physical Activity (in Sports and Recreation)
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	Poziom 7
Liczba semestrów:	2
Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:	235
Łączna liczba punktów ECTS:	30
Forma zaliczenia studiów poddyplomowych – warunki uzyskania świadectwa ukończenia studiów poddyplomowych*	Złożenie egzaminów i uzyskanie zaliczeń
Cel studiów poddyplomowych:	Działania lub zadania, które potrafi wykonywać osoba posiadająca kwalifikację (należy określić, do czego przygotowują uczestników studia poddyplomowe).
	Naczelnym celem studiów jest podniesienie kompetencji osób zajmującymi się udzielaniem porad dietetycznych, zarówno w ramach indywidualnej praktyki, jak i pracujących na co dzień w placówkach służby zdrowia, czy zakładach żywienia zbiorowego. Powyższe studia są także szczególnie skierowane do osób współpracujących ze sportowcami oraz prowadzącymi różnego rodzaju treningi sportowe. Tematyka studiów pozwala na zdobycie podstawowej wiedzy i umiejętności w zakresie oceny stanu odżywienia, zasad postępowania dietetycznego w zależności od stanu klinicznego pacjenta czy zasad żywienia zbiorowego. Ponadto w trakcie studiów dokładnie zostaną omówione zagadnienia związane z żywnością kliniczną czy fizjologią wysiłku fizycznego. Szczególny nacisk zostanie położony na

	<p>zapoznanie uczestników studiów z aktualną wiedzą w zakresie wspomagania żywieniowego w aktywności ruchowej (zarówno w okresach wzmożonego wysiłku fizycznego, jak i rekonwalescencji), suplementacji czy fizjoterapii. Uczestnicy zostaną zapoznani z podstawami farmakologii klinicznej w kontekście pracy dietetyka oraz wpływem poszczególnych grup leków na metabolizm ustroju. Omówione zostaną również zasady interpretacji laboratoryjnych i obrazowych badań diagnostycznych. Oddzielny moduł stanowić będą zagadnienia związane z organizacją gabinetu dietetyka, prowadzeniem własnej działalności gospodarczej oraz funkcjonowaniem na rynku pracy (w tym z aspektami skutecznej promocji i konkurencyjności).</p>
<p>Uprawienia związane z posiadaniem kwalifikacji (należy opisać uzyskiwane przez uczestników nowe uprawnienia i kwalifikacje zawodowe niezbędne na rynku pracy).</p>	<p>Uczestnicy uzyskają kwalifikacje zawodowe w zakresie poradnictwa dietetycznego prowadzonego w różnych sektorach rynku pracy (indywidualna praktyka, placówki służby zdrowia, zakłady żywienia zbiorowego czy jednostki współpracujące ze sportowcami). Zdobyta wiedza i umiejętności pozwolą uczestnikom na poprawną ocenę stanu odżywienia organizmu oraz zaplanowanie postępowania dietetycznego zgodnie z obowiązującymi standardami oraz z uwzględnieniem stanu klinicznego pacjenta, w tym współistnienia chorób towarzyszących. Ponadto uczestnicy zdobędą kompetencje niezbędne do poradnictwa w zakresie wspomagania żywieniowego w aktywności ruchowej, suplementacji i fizjoterapii, zarówno w okresach rekonwalescencji, jak i okresach wzmożonego treningu fizycznego. Zdobyta wiedza oraz umiejętność interpretacji podstawowych zagadnień z zakresu diagnostyki laboratoryjnej i obrazowej oraz farmakologii klinicznej pozwolą uczestnikom na wstępną, przesiewową ocenę otrzymanych od pacjenta wyników, zalecenie wykonania dalszych, prawidłowo określonych badań dodatkowych, ocenę ryzyka wystąpienia niepożądanych interakcji pomiędzy przyjmowanymi lekami czy wpływie spożywanej żywności na prowadzone postępowanie farmakoterapeutyczne. Poznanie zagadnień z zakresu marketingu, zarządzania, prowadzenia własnej działalności gospodarczej, w tym również zasad organizacji własnego gabinetu dietetycznego, da uczestnikom realną możliwość podniesienia konkurencyjności na rynku pracy.</p>
<p>Zapotrzebowanie na kwalifikację, przedstawione w kontekście trendów na rynku pracy, rozwoju nowych technologii, potrzeb społecznych, strategii rozwoju kraju lub regionu (należy również uwzględnić opinie interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych).</p>	<p>Wzrost popularności trendów związanych z zdrowym stylem życia oraz moda na tzw. „szczyplą sylwetkę” skutkuje statym wzrostem liczby ośrodków oferujących porady dietetyczne, w tym również planowanie suplementacji i wspomagania żywieniowego. Rosnie również świadomość istotnej roli postępowania dietetycznego w osiąganiu określonych wyników sportowych czy w szybkim i efektywnym powrocie do formy w okresach rekonwalescencji. W literaturze fachowej i środowiskach naukowych coraz częściej podkreśla się także wpływ stosowanego leczenia żywieniowego na terapię bardzo wielu jednostek chorobowych. Rosnąca liczba powstających w placówkach służby zdrowia oraz poza nimi interdyscyplinarnych komitetów terapeutycznych i żywieniowych powoduje wzrost zapotrzebowania na rynku pracy na wykwalifikowanych i kompetentnych pracowników szeroko pojętego sektora związanego z poradnictwem dietetycznym. Obecna cyfryzacja powoduje również pozyskiwanie i uzyskiwanie przez zainteresowanych informacji online, w tym również porad żywieniowych.</p>

	<p>Możliwości wykorzystania kwalifikacji.</p>	<p>Zdobyte kwalifikacje uczestnicy będą mogli wykorzystać podczas zakładania, organizacji i w prowadzeniu własnego gabinetu dietetycznego. Potencjalnym miejscem pracy są również placówki służby zdrowia, inne gabinety dietetyczne, ośrodki zajmujące się wspólnie z placówkami ze sportowcami (siłownie, kluby sportowe i treningowe). Uczestnicy uzyskają również kwalifikacje przydatne podczas pracy w zakładach prowadzących żywienie zbiorowe różnego typu.</p>
	<p><b>Efekty uczenia się dla studiów podyplomowych **</b></p>	
<b>Symbol</b>	<p>Po ukończeniu studiów podyplomowych absolwent osiąga następujące efekty uczenia się:</p>	
	<p>wiedza</p>	
<b>EUS_W01</b>	<p>Zna charakterystykę biochemiczna i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i hormonów oraz rolę elektrolitów i pierwiastków śladowych.</p>	
<b>EUS_W02</b>	<p>Posiada szczegółową znajomość patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych (a zwłaszcza zapalenia) na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych.</p>	
<b>EUS_W03</b>	<p>Posiada szczegółową znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii wysiłku, motoryczności, farmakologii oraz społecznych i prawnych aspektów stosowania dopingu w sporcie.</p>	
<b>EUS_W04</b>	<p>Objasnia metody (w tym badania przesiewowe) rozpoznawania osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).</p>	
<b>EUS_W05</b>	<p>Wyjaśnia związek stanu odżywienia i diety z patogenezą i przebiegiem chorób.</p>	
<b>EUS_W06</b>	<p>Potrafi wymienić wskazania do suplementacji żywieniowej i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemyślowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą</p>	
<b>EUS_W07</b>	<p>Interpretuje zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w organizmie pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.</p>	
<b>EUS_W08</b>	<p>Rozumie psychologiczne, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.</p>	
<b>EUS_W09</b>	<p>Rozumie podstawowe prawa i zależności ekonomiczne mające znaczenie w działalności gospodarczej w obszarze ochrony zdrowia.</p>	
<b>EUS_W10</b>	<p>Zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojłowe z wykorzystaniem diet przemyślowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia.</p>	
<b>EUS_W11</b>	<p>Objasnia mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.</p>	

EUS_W12	Zna zasady wskazania do wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą.
EUS_W13	Wskazuje składniki pokarmowe nietolerowane w danych jednostkach chorobowych.
EUS_W14	Zna zasady postępowania dieetycznego w danych chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania.
EUS_W15	Wyjaśnia wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasywnych i nowotworów.
EUS_W16	Rozumie podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcje leków z żywnością.
EUS_W17	Zna założenia/wytyczne żywieniowe dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej – sportowców, z uwzględnieniem produktów naturalnych i specjalnego przeznaczenia żywieniowego.
EUS_W18	Zna psychologiczne podstawy zachowań indywidualnych osób zdrowych i chorych, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.
EUS_W19	Omawia psychologiczno-pedagogiczne podstawy prowadzenia edukacji żywieniowej.
EUS_W20	Ma pogłębioną wiedzę z zakresu oceny stanu odżywienia sportowca.
EUS_W21	Zna zasady żywienia w okresie przedstartowym oraz przedsezonowym, sezonowym i posezonowym sportowca.
EUS_W22	Definiuje pojęcie dopingu w sporcie.
EUS_W23	Opisuje psychologiczne, etyczne i prawne problemy wykonywania zawodu dietetyka.
EUS_W24	Opisuje budowę anatomiczną układu pokarmowego człowieka.
EUS_W25	Zna zasady planowania jadłospisów w żywieniu zbiorowym.
EUS_W26	Zna możliwości wsparcia makrych i średnich przedsiębiorstw w Polsce.
EUS_W27	Zna najważniejsze teorie marketingu i zarządzania.
EUS_W28	Zna zasady dietytyki i promocji zdrowia opartej na faktach.
EUS_W29	Zna rodzaje wysiłku fizycznego ważnego dla uprawianej dyscypliny sportowej.
EUS_W30	Zna zasady planowania żywienia u osób podejmujących zwiększoną aktywność fizyczną w celach wyczynowych w zależności od rodzaju uprawianej dyscypliny.
EUS_W31	Wyjaśnia znaczenie marketingowych i zarządczych aspektów prowadzenia działalności gospodarczej.
EUS_W32	Zna formy prawne i uwarunkowania ekonomiczne prowadzenia działalności gospodarczej.
EUS_W33	Wymienia metody oceny efektywności interwencji żywieniowej u sportowca.
EUS_W34	Opisuje znaczenie poszczególnych makro- i mikroskładników diety dla wydolności wysiłkowej.
EUS_W35	Opisuje metody klinicznej i biochemicznej oceny stanu odżywienia.
EUS_W36	Opisuje zasady dietyoproflaktyki i dietyterapii chorób.
EUS_W37	Wykazuje znajomość fizjologii układu pokarmowego człowieka i jego znaczenie dla procesów trawienia i wchłaniania.
EUS_W38	Wykazuje rozszerzoną znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w organizmie pod wpływem choroby oraz wysiłku fizycznego.

EUS_W39	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.
EUS_W40	Wykazuje szczegółową znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.
EUS_W41	Przedstawia korzystne i negatywne aspekty wpływu wysiłku na funkcjonowanie przewodu pokarmowego.
EUS_W42	Przedstawia zasady suplementacji żywieniowej w sporcie.
EUS_W43	Opisuje sposoby modyfikacji interwencji żywieniowej u sportowców cierpiących na choroby metaboliczne, np. cukrzycę.
EUS_W44	Zna podstawy żywienia pozajelitowego.
EUS_W45	Zna wytyczne żywieniowe dla różnych grup ludności.
<b>umiejętności</b>	
EUS_U01	Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu i monitorowaniu żywienia.
EUS_U02	Potrafi ustalić wskazania do wspomniania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania.
EUS_U03	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
EUS_U04	Oblicza zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze dla różnych grup ludności.
EUS_U05	Posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe.
EUS_U06	Potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiągnięciu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb.
EUS_U07	Potrafi zaplanować jadłospis w różnych jednostkach chorobowych i dla pacjentów w różnych grupach wiekowych.
EUS_U08	Wykorzystuje wiedzę o żywności funkcjonalnej i żywności genetycznie modyfikowanej w edukacji i poradnictwie żywieniowym.
EUS_U09	Potrafi zebrać wywiad żywieniowy oraz dokonać przesiewowej i pogłębionej oceny stanu odżywienia pacjenta.
EUS_U10	Interpretuje zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w organizmie pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania.
EUS_U11	Potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością.
EUS_U12	Posiada umiejętność przygotowania pisemnego opracowania oraz prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemysłów.
EUS_U13	Zna diagnostykę laboratoryjną zaburzeń stanu odżywienia na poziomie podstawowym.
EUS_U14	Potrafi ocenić stan odżywienia sportowca i zaplanować sposób jego monitorowania podczas interwencji żywieniowej.
EUS_U15	Potrafi zaplanować dietę sportowca w zależności od tego, czy konieczne jest utrzymanie masy ciała, jej zwiększenie lub obniżenie.
EUS_U16	Potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla sportowca.
EUS_U17	Posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji.
EUS_U18	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie w zależności od stosowanego wysiłku fizycznego.
EUS_U19	Potrafi zbierać i gromadzić dane na temat funkcjonowania rynku usług dietetycznych.
EUS_U20	Przeprowadza podstawową analizę rynkową podmiotu działającego w obszarze rynku zdrowia.

EUS_U21	Planuje budżetowanie działalności zawodowej.
EUS_U22	Potrąfi interpretować dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii.
EUS_U23	Potrąfi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać te dane.
EUS_U24	Potrąfi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze.
EUS_U25	Potrąfi określić ryzyko niedożywienia szpitalnego i podjąć odpowiednie działania zapobiegawcze działając wspólnie z lekarzami i pielęgniarkami w ramach zespołu terapeutycznego zapewniającego opiekę żywieniową nad pacjentami.
EUS_U26	Potrąfi ocenić występowanie objawów przetrenowania, zmęczenia oraz nietolerancji składników pokarmowych wynikającej z „rozszerzenia” bariery jelitowej.
EUS_U27	Umie zmodyfikować dietę sportowca oraz zalecić odpowiedni nadzór metaboliczny w zależności od chorób współistniejących (np. cukrzyca, galaktozemia) oraz farmakoterapii (np. insulinoterapia).
EUS_U28	Potrąfi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
EUS_U29	Określa rolę diety w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
EUS_U30	Planuje własną działalność gospodarczą w obszarze usług dietetycznych w kontekście finansowym i organizacyjnym.
EUS_U31	Umie określić miejsce trawienia i wchłaniania poszczególnych składników pokarmowych.
EUS_U32	Potrąfi określić wartość odżywcza pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommende Dietary Allowances – RDA).
EUS_U33	Potrąfi w oparciu o obowiązujące zasady żywienia klinicznego zaplanować schemat żywienia dojelitowego z wykorzystaniem diet przemysłowych w celu zapobiegania i leczenia niedożywienia.
EUS_U34	Zna zasady postępowania dietetycznego w danych chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania.
EUS_U35	Potrąfi ustalić wskazania do zastosowania suplementów żywieniowych dostosowanych do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.
EUS_U36	Potrąfi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia.
EUS_U37	Potrąfi modyfikować udział węglowodanów i białek w diecie w zależności od intensywności treningu oraz docelowej wagi sportowca.
EUS_U38	Potrąfi opracować schemat żywienia szpitalnego, z uwzględnieniem indywidualnego zapotrzebowania energetycznego oraz zapotrzebowania na poszczególne składniki pokarmowe dla pacjenta wymagającego całkowitego lub częściowego żywienia drogą parenteralną.
EUS_U39	Rozumie wpływ spożycia pokarmu i jego poszczególnych makro- i mikroskładników na funkcje przewodu pokarmowego (motorykę, wydzielanie, trawienie, wchłanianie).
EUS_U40	Przygotowuje plan działań marketingowych małego przedsiębiorstwa.
EUS_U41	Potrąfi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.
EUS_U42	Rozumie patomechanizmy związków wybranych jednostek chorobowych z ilościowymi i jakościowymi zaburzeniami stanu odżywienia.
EUS_U43	Potrąfi planować i realizować własne uczenie się, potrąfi ukierunkować innych w tym zakresie
<b>kompetencje społeczne</b>	
EUS_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.

EUS_K02	Jest przygotowany do kierowania poradnią dietetyczną i do prowadzenia badań naukowych w dziedzinie żywności i żywienia.
EUS_K03	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.
EUS_K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.
EUS_K05	Potrafi kierować zespołem realizującym zadania w zakresie edukacji żywieniowej, oraz profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo zależnych.
EUS_K06	Przeszłozęga praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.
EUS_K07	Potrafi formułować opinie dotyczące różnych aspektów działalności związanej z zawodem dietetyka.
EUS_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.
EUS_K09	Przeszłozęga tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
EUS_K10	Przeszłozęga zasad etyki zawodowej.
EUS_K11	Przeszłozęga zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
EUS_K12	Wykazuje dbałość o właściwy wizerunek zawodu w środowisku medycznym.
EUS_K13	Kreatywnie rozwiązuje problemy zawodowe.
EUS_K14	Okazuje szacunek wobec pacjenta i zrozumienia dla różnic światopoglądowych i kulturowych, w tym żywieniowych.
EUS_K15	Posiada umiejętność komunikowania się z pacjentem i otoczeniem.
EUS_K16	Posiada podstawowe przygotowanie w zakresie ekonomicznym pozwalające na prowadzenie własnej poradni dietetycznej.
EUS_K17	Demonstruje postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną.
EUS_K18	Potrafi uzyskać informacje interpretować, integrować, a także wyciągać wnioski i formułować opinie.
EUS_K19	Właściwie organizuje własną pracę i przeszłozęga zasad bezpieczeństwa pracy.

**Moduły kształcenia wraz z zakładanymi efektami uczenia się**

Moduły kształcenia	Przedmioty	Charakter zajęć (teoretyczne/ praktyczne) T/P	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS	Zakładane efekty uczenia się	Sposób weryfikacji zakładanych efektów uczenia się osiągniętych przez uczestnika
Moduł I Anatomia, fizjologia i patofizjologia przewodu pokarmowego	Anatomia i fizjologia przewodu pokarmowego	T	15	2	Wiedza: EUS_W24, EUS_W37, Umiejętności: EUS_U31, EUS_U39, EUS_U43, Kompetencje społeczne: EUS_K01, EUS_K03, EUS_K10	egzamin

Moduł II Diagnostyka laboratoryjna oraz podstawy farmakologii klinicznej	Patofizjologia przewodu pokarmowego	T/P	15	2	Wiedza: EUS _W02, EUS _W07, EUS _W40, Umiejętności: EUS _U03, EUS _U05, EUS _U07, EUS _U43, Kompetencje społeczne: EUS _K01, EUS K03, EUS K08	egzamin
	Stan odżywienia człowieka	T/P	10	1	Wiedza: EUS _W01, EUS _W02, EUS _W04, EUS _W15, EUS _W38, Umiejętności: EUS _U06, EUS _U12, EUS _U24, EUS _U25, EUS _U32, Kompetencje społeczne: EUS _K02, EUS K05, EUS K06	zaliczenie na ocenę
	Diagnostyka laboratoryjna	T/P	10	1	Wiedza: EUS _W38, EUS _W39, EUS _W40, Umiejętności: EUS _U01, EUS _U03, EUS _U41, Kompetencje społeczne: EUS _K02, EUS K05, EUS K06	zaliczenie na ocenę
	Podstawy farmakologii klinicznej	T/P	10	2	Wiedza: EUS _W02, EUS _W03, EUS _W16, Umiejętności: EUS _U03, EUS _U22, EUS _U23, Kompetencje społeczne: EUS _K01, EUS K02, EUS K07	zaliczenie na ocenę
	Mikrobiologia i parazytologia	T	10	2	Wiedza: EUS _W07, EUS _W08, EUS _W15, Umiejętności: EUS _U03, EUS _U07, EUS _U12, EUS _U43, Kompetencje społeczne: EUS _K03, EUS K07, EUS K09	zaliczenie na ocenę



Moduł III Żywnienie kliniczne	Suplementacja i fitoterapia	T/P	10	1	<p>Wiedza: EUS_W03, EUS_W12, EUS_W13, EUS_W14, EUS_W17,</p> <p>Umiejętności: EUS_U02, EUS_U08, EUS_U11, EUS_U43,</p> <p>Kompetencje społeczne: EUS_K01, EUS_K02, EUS_K03, EUS_K06</p>	zaliczenie na ocenę
	Podstawy żywienia klinicznego	T/P	10	1	<p>Umiejętności: EUS_U01, EUS_U02, EUS_U03, EUS_U04, EUS_U06, EUS_U07, EUS_U08, EUS_U09, EUS_U10, EUS_U11, EUS_U13, EUS_U25, EUS_U28, EUS_U29, EUS_U34, EUS_U42, EUS_U43,</p> <p>Kompetencje społeczne: EUS_K01, EUS_K03, EUS_K04, EUS_K06, EUS_K07, EUS_K08, EUS_K09, EUS_K10, EUS_K11, EUS_K12, EUS_K13, EUS_K14, EUS_K15, EUS_K17</p> <p>Wiedza: EUS_W10, EUS_W12, EUS_W44,</p>	zaliczenie na ocenę
	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego	T/P	10	1	<p>Umiejętności: EUS_U03, EUS_U33, EUS_U38, EUS_U43,</p> <p>Kompetencje społeczne: EUS_K01, EUS_K03, EUS_K10</p> <p>Wiedza: EUS_W11, EUS_W13, EUS_W14,</p>	zaliczenie na ocenę
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi	T/P	15	3	<p>Umiejętności: EUS_U03, EUS_U06, EUS_U10, EUS_U43,</p> <p>Kompetencje społeczne: EUS_K03, EUS_K05, EUS_K06</p>	egzamin

Moduł IV Fizjologia wysiłku fizycznego oraz wspomaganie żywienia w aktywności ruchowej	Psychodietetyka i komunikacja z pacjentem	T/P	20	1	Wiedza: EUS_W08, EUS_W18, EUS_W19, EUS_W23, Umiejętności: EUS_U17, Kompetencje społeczne: EUS_K04	zaliczenie na ocenę
	Fizjologia wysiłku fizycznego	T/P	25	2	Wiedza: EUS_W03, EUS_W38, Umiejętności: EUS_U18, EUS_U43, Kompetencje społeczne: EUS_K01, EUS_K03	zaliczenie na ocenę
	Żywienie w sporcie	T/P	20	3	Wiedza: EUS_W20, EUS_W21, EUS_W22, EUS_W28, EUS_W29, EUS_W30, EUS_W33, EUS_W34, EUS_W41, EUS_W42, EUS_W43, Umiejętności: EUS_U06, EUS_U14, EUS_U15, EUS_U16, EUS_U24, EUS_U26, EUS_U27, EUS_U34, EUS_U35, EUS_U37, EUS_U43, Kompetencje społeczne: EUS_K01, EUS_K03, EUS_K04, EUS_K06, EUS_K07, EUS_K08, EUS_K09, EUS_K10, EUS_K11, EUS_K12, EUS_K13, EUS_K14, EUS_K15, EUS_K17	egzamin
Moduł V Żywienie zbiorowe i edukacja żywieniowa	Żywienie zbiorowe	T/P	10	2	Wiedza: EUS_W01, EUS_W25, EUS_W45, Umiejętności: EUS_U04, EUS_U05, EUS_U07, EUS_U12, EUS_U43, Kompetencje społeczne: EUS_K03, EUS_K05, EUS_K08	egzamin
	Edukacja żywieniowa	T/P	10	1	Wiedza: EUS_W08, EUS_W18, EUS_W19, Umiejętności: EUS_U05, EUS_U06, EUS_U08, EUS_U11, EUS_U43, Kompetencje społeczne: EUS_K03, EUS_K04, EUS_K05	zaliczenie na ocenę

Moduł VI Własna działalność gospodarcza i funkcjonowanie na rynku pracy	Zasady organizacji gabinetu dietetyka	T/P	10	1	Wiedza: EUS _W02, EUS _W04, EUS _W38, Umiejętności: EUS _U12, EUS _U23, EUS _U24, Kompetencje społeczne: EUS _K01, EUS K18, EUS K19	zaliczenie na ocenę
	Elementy marketingu i zarządzania	T/P	10	2	Wiedza: EUS _W09, EUS _W26, EUS _W32, Umiejętności: EUS _U19, EUS _U21, EUS _U30, Kompetencje społeczne: EUS _K01, EUS K11, EUS K16	zaliczenie na ocenę
	Działalność gospodarcza - aspekty ekonomiczne i prawne	T/P	15	2	Wiedza: EUS _W09, EUS _W27, EUS _W31, Umiejętności: EUS _U05, EUS _U20, EUS _U40, Kompetencje społeczne: EUS _K01, EUS K11, EUS K16	zaliczenie na ocenę

Program studiów obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020

Program studiów został uchwalony na posiedzeniu Rady Wydziału \*\*\*  
Nauk o Zdrowiu  
(nazwa wydziału)

w dniu 30 maja 2019 r.  
(data posiedzenia rady wydziału)

(podpis Dyrektora)

- \* Zgodnie z Regulaminem Studiów Poddyplomowych, studia mogą się kończyć:
- złożeniem egzaminów i uzyskaniem zaliczeń;
  - złożeniem egzaminów i uzyskaniem zaliczeń, pracą końcową;
  - złożeniem egzaminów i uzyskaniem zaliczeń, egzaminem końcowym;
  - złożeniem egzaminów i uzyskaniem zaliczeń, pracą końcową, egzaminem końcowym.
- \*\* Efekty uczenia się powinny być identyczne jak te wykazane w tabeli zgodności.

Objaśnienia oznaczeń:

EUS - efekty uczenia się

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03, etc. – numer efektu uczenia się

\*\*\* W przypadku, gdy studia podplomowe realizowane są wspólnie przez kilka wydziałów, program studiów musi być podpisany przez dziekanów wszystkich współpracujących wydziałów i wskazywać daty posiedzeń poszczególnych rad wydziałów