

Program studiów podyplomowych

Wydział	Wydział Lekarski oraz Medyczne Centrum Kształcenia Podyplomowego Collegium Medicum
Nazwa studiów podyplomowych	Żywność w zdrowiu i chorobie - dietetyka kliniczna

Ogólny opis studiów podyplomowych

Celem studiów podyplomowych „Żywność w zdrowiu i chorobie- dietetyka kliniczna” jest kształcenie specjalistów w zakresie obecnie stosowanego holistycznego podejścia do pacjenta, które zakłada planowanie diet leczniczych, leczenie żywieniowe oraz modyfikację zachowań żywieniowych osób zdrowych zgodnie z zasadami medycyny opartej na faktach, przy uwzględnieniu elementów psychodietetyki oraz bromatologii. Program studiów został opracowany przez zespół ekspertów z zakresu medycyny, dietetyki, psychologii, psychoterapii oraz farmacji. Studia umożliwiają zdobycie usystematyzowanej, interdyscyplinarnej wiedzy teoretycznej oraz praktycznej w zakresie wykorzystania zasad zdrowego żywienia, żywienia klinicznego, psychodietetyki oraz interakcji leków z pożywieniem w różnych dziedzinach medycyny jako profilaktyki oraz elementu leczenia chorób. Program studiów został poszerzony o elementy bromatologii i enologii, jako dziedzin współtowarzyszących żywieniu człowieka.

Efekty uczenia się

(dla kwalifikacji cząstkowych uwzględniających charakterystyki drugiego stopnia PRK na poziomie 6, 7 albo 8 PRK określonych w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji)

Wszystkie efekty uczenia się określone w programie danych studiów podyplomowych powinny stanowić odniesienie do efektów z PRK na tym samym poziomie.

LP	Wiedza Po ukończeniu studiów podyplomowych słuchacz zna i rozumie:	odniesienie do efektów z PRK
W1	Zna całością procesów fizjologicznych i biochemicznych zachodzących w organizmie człowieka w trakcie trawienia.	P6S_WG
W2	Posiada wiedzę na temat naturalnych składników toksycznych i anty-odżywczych w diecie oraz na temat naturalnych karcinogenów pochodzenia roślinnego.	P6S_WG
W3	Zna aktualną terminologię obowiązującą w naukach żywieniowych, przydatną w konstruowaniu podstawowych i specjalistycznych diet oraz modyfikacje w zależności od specyficznych potrzeb i stanu zdrowia jednostki.	P6S_WG
W4	Zna zamienniki produktów spożywczych.	P6S_WG
W5	Zna zasady oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka (prawidłowy stan odżywienia, niedowaga, nadwaga, otyłość) w różnych grupach wiekowych.	P6S_WG
W6	Zna zwyczaje żywieniowe i potrawy charakterystyczne dla różnych regionów świata.	P6S_WG
W7	Zna zalecenia żywieniowe charakterystyczne dla różnych stanów fizjologicznych człowieka.	P6S_WG
W8	Zna zasady konstruowania i interpretacji jadłospisów z wykorzystaniem programów komputerowych.	P6S_WG
W9	Zna produkty i potrawy zalecane i przeciwwskazane oraz zalecane techniki sporządzania potraw w poszczególnych rodzajach diet.	P6S_WG
W10	Posiada wiedzę na temat diet leczniczych i ich zastosowania w przypadku konkretnych schorzeń.	P6S_WG
W11	Zna poszczególne rodzaje diet niekonwencjonalnych oraz potencjalne niebezpieczeństwa związane z ich długotrwałym i częstym stosowaniem.	P6S_WG
W12	Posiada wiedzę na temat patofizjologii najczęściej spotykanych chorób metabolicznych oraz mechanizmów poprzez które dieta może wpływać modulująco na ich powstawanie i przebieg.	P6S_WG
W13	Zna różnice w efektach metabolicznych generowanych przez węglowodany o różnym składzie i pochodzeniu.	P6S_WG
W14	Zna podlegające modyfikacji czynniki ryzyka chorób układu sercowo-naczyniowego.	P6S_WG
W15	Zna podstawowe zalecenia żywieniowe wydane przez Instytut Żywności i Żywienia a także europejskie i polskie towarzystwa naukowe, dotyczące prewencji i leczenia chorób.	P6S_WG
W16	Zna zasady leczenia żywieniowego w chorobach o zwiększonym katabolizmie: enteralne i parenteralne w tym rodzaje diet przemysłowych i preparatów dożylnych oraz metody podania żywienia do układu naczyniowego.	P6S_WG
W17	Zna interakcje zachodzące pomiędzy żywnością a lekami.	P6S_WG
W18	Zna zasady modyfikacji leczenia żywieniowego w zależności od zmian stanu pacjenta.	P6S_WG
W19	Rozumie związek między nietolerancjami pokarmowymi a prozdrowotnymi zachowaniami człowieka.	P6S_WG
W20	Posiada wiedzę na temat wpływu substancji farmakologicznie czynnych zawartych w żywności na działanie leków oraz rozumie interakcje zachodzące między lekami a żywnością, osłabiające lub nasilające działanie substancji leczniczych.	P6S_WG
W21	Zna najczęściej występujące obecnie rodzaje zaburzeń odżywiania i rozumie sposób postępowania dietetycznego w terapii uzależnień.	P6S_WG
W22	Zna mechanizmu działa osi mózg – jelito.	P6S_WG

W23	Zna wieloaspektowe rozwiązania z zakresu dietetyki w aspekcie holistycznego podejścia do człowieka zdrowego i chorego, z zapewnieniem optymalizacji sposobu żywienia i osobniczych zachowań żywieniowych	P6S_WG
-----	--	--------

LP	Umiejętności Po ukończeniu studiów podyplomowych słuchacz potrafi:	odniesienie do efektów z PRK
U1	Potrafi posługiwać się tablicami wartości odżywczych.	P6S_UW
U2	Potrafi posługiwać się „Albumem fotografii produktów i potraw”.	P6S_UW
U3	Potrafi wykorzystać komputerowe programy do konstruowania jadłospisów dostosowanych do indywidualnych potrzeb człowieka zdrowego.	P6S_UW
U4	Potrafi obliczyć podstawowe składniki diety: białka, węglowodany, tłuszcze oraz wybrane witaminy i składniki mineralne (z wykorzystaniem „Tablic wartości odżywczych”).	P6S_UW
U5	Potrafi zastosować odpowiedni rodzaj pomiarów antropometrycznych w zależności od stanu zdrowia i wieku pacjenta.	P6S_UW
U6	Potrafi zinterpretować pomiary składowych masy ciała: tłuszczowa i beztłuszczowa masa ciała oraz całkowita woda ustroju.	P6S_UW
U7	Potrafi dokonywać zmiany w jadłospisach polegające na zamianie tłuszczów nasyconych na tłuszcze prozdrowotne.	P6S_UW
U8	Potrafi ocenić czy dieta młodzieży oraz ludzi dorosłych (16-65 lat) ma prozdrowotne czy anty-zdrowotne właściwości.	P6S_UK
U9	Potrafi zinterpretować i ocenić stan odżywienia ludzi starszych (z wykorzystaniem kwestionariusza MNA).	P6S_UK
U10	Potrafi określić zapotrzebowanie energetyczne, ilość kalorii przypadającą na białka, węglowodany i tłuszcze, a także obliczyć podaż ilościową tych makroskładników w poszczególnych rodzajach diet leczniczych.	P6S_UK
U11	Potrafi określić wady i zalety stosowania diet niekonwencjonalnych.	P6S_UK
U12	Potrafi skonstruować dietę dla pacjentów dostosowaną do indywidualnego zapotrzebowania.	P6S_UW
U13	Potrafi dobrać odpowiednie postępowanie dietetyczne i suplementację w okresie chemioterapii i radioterapii.	P6S_UW
U14	Potrafi zaplanować i monitorować przebieg leczenia żywieniowego oraz podjąć decyzję o kontynuacji lub zakończeniu interwencji żywieniowej.	P6S_UW

LP	Kompetencje społeczne Po ukończeniu studiów podyplomowych słuchacz jest gotów do:	odniesienie do efektów z PRK
K1	Rozumie pojęcie dietetyki jako nauki interdyscyplinarnej, odgrywającej znaczącą rolę w utrzymaniu zdrowia człowieka w każdym okresie jego rozwoju.	P6S_KR
K2	Rozumie potrzebę doskonalenia swej wiedzy i konieczności ciągłej edukacji z dziedziny dietetyki.	P6S_KR