



Program studiów

Jednostka organizacyjna:	Medyczne Centrum Kształcenia Podyplomowego Collegium Medicum, Ośrodek ds. kształcenia podyplomowego na Wydziale Lekarskim UJ CM
Kierunek:	Żywność w zdrowiu i chorobie - dietetyka kliniczna
Poziom kształcenia:	podyplomowe
Forma kształcenia:	stacjonarne
Rok akademicki:	2023/24

Program

Klasyfikacja ISCED: 0915

Liczba semestrów: 2

Opis programu

Program studiów podyplomowych „Żywność w zdrowiu i chorobie-dietetyka kliniczna” obejmuje tematy związane z żywieniem człowieka na różnym etapie rozwoju, postępowania dietetycznego w chorobach metabolicznych, reumatologicznych i nowotworowych, alergiach pokarmowych z uwzględnieniem chorób wątroby i trzustki, nerek, oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia, pozytywnych i negatywnych aspektów żywności funkcjonalnej, modyfikowanej genetycznie i nutraceutyków, a także profilaktyki pierwotnej i wtórnej chorób żywieniowo-zależnych. W trakcie kształcenia poruszone zostaną także ogólne tematy dotyczące żywienia człowieka w wieku podeszłym oraz zagadnienia dotyczące bariatryki i żywienia klinicznego. Przedstawiona zostanie tematyka modnych diet z uwzględnieniem Evidence Based Medicine oraz Evidence Based Nutrition. Uczestnicy dodatkowo otrzymają możliwość poszerzenia swojej wiedzy w zakresie planowania diet z wykorzystaniem programu komputerowego a także psychodietetyki, bromatologii, enologii, oraz żywienia sportowców, ponieważ są to elementy stanowiące ważny aspekt holistycznego podejścia do choroby. Uczestnicy studiów podyplomowych pod okiem specjalistów nauczą się opracować postępowanie dietetyczne w różnych jednostkach chorobowych; konstruować diety mające na celu wspomaganie leczenia farmakologicznego; przeprowadzić analizę oceny sposobu żywienia i oceny stanu odżywienia przy wykorzystaniu najnowocześniejszych metod i technik. Program studiów został opracowany przez zespół ekspertów z zakresu medycyny, dietetyki, psychologii, psychoterapii oraz farmacji.

Zdobyta wiedza i umiejętności powinny umożliwić zrozumienie interdyscyplinarnego charakteru żywienia człowieka.

Liczba godzin i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów

192 godziny; liczba pkt. ECTS 32.

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.

Wiedza

Treść	PRK
Uczestnik zna i rozumie całokształt procesów fizjologicznych i biochemicznych zachodzących w organizmie człowieka w trakcie trawienia.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie rolę naturalnych składników toksycznych i anty-odżywczych w diecie oraz ma wiedzę na temat naturalnych karcinogenów pochodzenia roślinnego.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie aktualną terminologię obowiązującą w naukach żywieniowych, przydatną w konstruowaniu podstawowych i specjalistycznych diet oraz modyfikacje w zależności od specyficznych potrzeb i stanu zdrowia jednostki.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zamienniki produktów spożywczych.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zasady oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia człowieka (prawidłowy stan odżywienia, niedowaga, nadwaga, otyłość) w różnych grupach wiekowych.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zwyczaje żywieniowe i potrawy charakterystyczne dla różnych regionów świata.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zalecenia żywieniowe charakterystyczne dla różnych stanów fizjologicznych człowieka.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zasady konstruowania i interpretacji jadłospisów z wykorzystaniem programów komputerowych.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie produkty i potrawy zalecane i przeciwwskazane oraz zalecane techniki sporządzania potraw w poszczególnych rodzajach diet.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie zastosowanie diet leczniczych w przypadku konkretnych schorzeń.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie poszczególne rodzaje diet niekonwencjonalnych oraz potencjalne niebezpieczeństwa związane z ich długotrwałym i częstym stosowaniem.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie patofizjologię najczęściej spotykanych chorób metabolicznych oraz mechanizmów poprzez które dieta może wpływać modulująco na ich powstawanie i przebieg.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie różnice w efektach metabolicznych generowanych przez węglowodany o różnym składzie i pochodzeniu.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie podlegające modyfikacji czynniki ryzyka chorób układu sercowo-naczyniowego.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie podstawowe zalecenia żywieniowe wydane przez Instytut Żywności i Żywienia a także europejskie i polskie towarzystwa naukowe, dotyczące prewencji i leczenia chorób.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie 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.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie interakcje zachodzące pomiędzy żywnością a lekami.	P7S_WG

Treść	PRK
Uczestnik zna i rozumie zasady modyfikacji leczenia żywieniowego w zależności od zmian stanu pacjenta.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie związek między nietolerancjami pokarmowymi a prozdrowotnymi zachowaniami człowieka.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie mechanizmy wpływu substancji farmakologicznie czynnych zawartych w żywności na działanie leków oraz rozumie interakcje zachodzące między lekami a żywnością, osłabiające lub nasilające działanie substancji leczniczych.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie najczęściej występujące obecnie rodzaje zaburzeń odżywiania i rozumie sposób postępowania dietetycznego w terapii uzależnień.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie mechanizm działania osi mózg – jelito.	P7S_WG
Uczestnik zna i rozumie wieloaspektowe rozwiązania z zakresu dietytyki w aspekcie holistycznego podejścia do człowieka zdrowego i chorego, z zapewnieniem optymalizacji sposobu żywienia i osobniczych zachowań żywieniowych.	P7S_WG

Umiejętności

Treść	PRK
Uczestnik potrafi posługiwać się tablicami wartości odżywczych.	P7S_UW
Uczestnik potrafi posługiwać się „Albumem fotografii produktów i potraw”.	P7S_UW
Uczestnik potrafi wykorzystać komputerowe programy do konstruowania jadłospisów dostosowanych do indywidualnych potrzeb człowieka zdrowego.	P7S_UW
Uczestnik potrafi obliczyć podstawowe składniki diety: białka, węglowodany, tłuszcze oraz wybrane witaminy i składniki mineralne.	P7S_UW
Uczestnik potrafi zastosować odpowiedni rodzaj pomiarów antropometrycznych w zależności od stanu zdrowia i wieku pacjenta.	P7S_UW
Uczestnik potrafi zinterpretować pomiary składowych masy ciała: tłuszczowa i beztłuszczowa masa ciała oraz całkowita woda ustroju.	P7S_UW
Uczestnik potrafi dokonywać zmiany w jadłospisach polegające na zamianie tłuszczów nasyconych na tłuszcze prozdrowotne.	P7S_UW
Uczestnik potrafi ocenić czy dieta młodzieży oraz ludzi dorosłych (16-65 lat) ma prozdrowotne czy anty-zdrowotne właściwości.	P7S_UK
Uczestnik potrafi zinterpretować i ocenić stan odżywienia ludzi starszych (z wykorzystaniem kwestionariusza MNA).	P7S_UK
Uczestnik potrafi określić zapotrzebowanie energetyczne, ilość kalorii przypadającą na białka, węglowodany i tłuszcze, a także obliczyć podaż ilościową tych makroskładników w poszczególnych rodzajach diet leczniczych.	P7S_UK
Uczestnik potrafi określić wady i zalety stosowania diet niekonwencjonalnych.	P7S_UK
Uczestnik potrafi skonstruować dietę dla pacjentów dostosowaną do indywidualnego zapotrzebowania.	P7S_UW
Uczestnik potrafi dobrać odpowiednie postępowanie dietetyczne i suplementację w okresie chemioterapii i radioterapii.	P7S_UW
Uczestnik potrafi zaplanować i monitorować przebieg leczenia żywieniowego oraz podjąć decyzję o kontynuacji lub zakończeniu interwencji żywieniowej.	P7S_UW

Kompetencje społeczne

Treść	PRK
Uczestnik jest gotów do traktowania dietetyki jako nauki interdyscyplinarnej, odgrywającej znaczącą rolę w utrzymaniu zdrowia człowieka w każdym okresie jego rozwoju.	P7S_KR
Uczestnik jest gotów do do ciągłego doskonalenia swej wiedzy i konieczności edukacji z dziedziny dietetyki.	P7S_KR