

**Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia**

**z siedzibą w Krakowie**

**Wydział Promocji Zdrowia**



**PROGRAM STUDIÓW**

**Dietetyka i ekologiczna żywność**

**studia II stopnia**

## 1. Ogólna charakterystyka kierunku studiów

Poziom kształcenia	studia II stopnia		
Profil kształcenia	praktyczny		
Forma studiów	stacjonarne/niestacjonarne		
Liczba semestrów	4		
Tytuł zawodowy uzyskany przez absolwenta	magister		
Łączna liczba godzin zajęć	1605/1205		
Łączna liczba punktów ECTS	122 ECTS		
Dyscyplina naukowa wiodąca	nauki o zdrowiu	87 ECTS	71%
Pozostałe dyscypliny	nauki medyczne	24 ECTS	20%
	technologia	11 ECTS	9%
	żywności i żywienia		

### 1.1. Łączna liczba punktów ECST lub liczba godzin zajęć

wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego stacjonarne/niestacjonarne	65,6 ECTS (53,8%)/ 51,4 ECTS (42,1%)
uzyskanych w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	8 ECTS
przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	74 ECTS (60,6%)
przyporządkowana zajęciom do wyboru	46 ECTS (37,7%)
przyporządkowana praktykom zawodowym	18 ECTS
z języka obcego	5 ECTS

## 2. Sylwetka absolwenta

Absolwent studiów II stopnia na kierunku Dietetyka i ekologiczna żywność posiada zaawansowaną wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania zawodu dyplomowanego dietetyka, rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywienia, przestrzega praw konsumenta i pacjenta oraz potrafi podjąć współpracę z innymi specjalistami dla ich dobra.

Absolwent posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie fizjologii żywienia, toksykologii żywności, nutrigenomiki, immunologii, psychologii, demografii i epidemiologii żywienia. Zna

regulacje prawne i ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe oraz posiada zaawansowaną wiedzę w zakresie europejskich programów walki z otyłością i chorobami dietozależnymi.

Absolwent jest specjalistą (praktykiem) w zakresie planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego dla różnych grup ludności, oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia w zależności od wieku, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego konsumenta i pacjenta. Zna rolę ziół i bioaktywnych składników żywności, potrafi dobrać prawidłowo produkty spożywcze, suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia medycznego. Jest specjalistą w zakresie profilaktyki i wdrażania leczenia dietetycznego w chorobach przewodu pokarmowego, układu krążenia, chorobach autoimmunologicznych, alergicznych i dermatologicznych oraz chorobach nowotworowych. Absolwent potrafi zdiagnozować żywieniowe i psychologiczne czynniki oraz mechanizmy sprzyjające zaburzeniom odżywiania i wykorzystać swoją wiedzę w edukacji i poradnictwie żywieniowym.

Absolwent jest przygotowany do kontrolowania jakości produktów spożywczych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami odpowiednich systemów jakości, podejmowania działań w zakresie zdrowia publicznego oraz ochrony środowiska i dietoprofilaktyki chorób niezakaźnych. Absolwent rozumie potrzebę ciągłego poszerzania swojej wiedzy w celu uaktualniania umiejętności i rozwoju zawodowego oraz komunikuje się w języku obcym na poziomie biegłości B2+.

Absolwent jest przygotowany do pracy w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego, organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych i turystyczno - rekreacyjnych, placówkach oświatowych kształcących w zakresie nauk o żywności i żywieniu, prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa dietetycznego i psychodietetycznego, a także w instytutach naukowo-badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych. Absolwent jest przygotowany do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi, prowadzenia badań w zakresie żywności i żywienia oraz kierowania zespołem badawczym czy terapeutycznym.

### **3. Wymagania programowe**

Podstawę prawną do opracowania programu kształcenia na kierunku Dietetyka i ekologiczna żywność studia drugiego stopnia – profil praktyczny stanowiły:

- rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2025 poz.211),

- rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U.2023 poz. 2787 z późn.zm.),

- rozporządzenie 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 (Dz.U. 2018, poz. 2218).

#### 4. Opis zakładanych efektów uczenia się

SYMBOL	Efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka i ekologiczna żywność, studia II stopnia, profil praktyczny	Odniesienie efektów kierunkowych do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej
<b>W I E D Z A</b>		
DII_WG_01	Posiada rozszerzoną wiedzę w zakresie psychologii społecznej, filozofii, historii smaku oraz immunologii. Posiada rozszerzoną wiedzę z zakresu nauk medycznych oraz zna zagadnienia demograficzne w tym epidemiologiczne dotyczące patologii związanych z żywieniem.	P7S_WG
DII_WG_02	Zna rolę bioaktywnych składników żywności dietetycznej.	P7S_WG
DII_WG_03	Posiada szczegółową znajomość budowy układu odpornościowego oraz fizjologii człowieka i żywienia sportowców.	P7S_WG
DII_WG_04	Zna przyczyny, objawy i skutki chorób układu pokarmowego, chorób metabolicznych, chorób dermatologicznych i nowotworowych. Posiada wiedzę potrzebną do zaplanowania żywienia w wyżej wyszczególnionych chorobach.	P7S_WG
DII_WG_05	Ma wiedzę w zakresie języka obcego specjalistycznego zarówno w mowie jak i piśmie, zna terminologię z zakresu dietetyki i ekologii.	P7S_WG
DII_WG_06	Zna sposoby, metody i cele realizacji poradnictwa żywieniowego.	P7S_WG
DII_WG_07	Zna zaawansowane techniki pozwalające kształtować i wykorzystywać żywność w celu poprawy zdrowia i jakości życia.	P7S_WG

DII_WK_01	Posiada zaawansowaną wiedzę na temat tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie żywności i żywienia.	P7S_WK
DII_WK_02	Posiada wiedzę w zakresie europejskich programów walki z chorobami dietozależnymi. Zna regulacje prawne i ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe.	P7S_WK
DII_WK_03	Zna etapy procesu badawczego. Zna rolę środowiska w kształtowaniu jakości surowców i produktów spożywczych.	P7S_WK
DII_WK_04	Posiada wiedzę w zakresie regulacji prawnych obowiązujących w Polsce i w UE w zakresie żywności i żywienia.	P7S_WK
DII_WK_05	Ma wiedzę na temat biosfery i procesów w niej zachodzących oraz rolnictwa ekologicznego.	P7S_WK
<b>UMIĘJĘTNOŚCI</b>		
DII_UW_01	Potrafi zdiagnozować psychologiczne czynniki i mechanizmy sprzyjające zaburzeniom zachowań żywnościowych.	P7S_UW
DII_UW_02	Potrafi określić priorytety służące rozwojowi rolnictwa ekologicznego i produkcji żywności prozdrowotnej.	P7S_UW
DII_UW_03	Potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt laboratoryjny i wykonywać analizy próbek żywności.	P7S_UW
DII_UW_04	Umie rozpoznać problemy żywieniowe różnych grup ludności oraz przyczyny zaburzeń zdrowotnych spowodowanych dietą.	P7S_UW
DII_UW_05	Umie w praktyce wykorzystać przepisy prawne zarówno polskie jak i regulacje UE w zakresie żywności i żywienia	P7S_UW
DII_UW_06	Umie korygować błędy dotyczące sposobu żywienia i odżywiania pacjentów z różnymi chorobami dietozależnymi.	P7S_UW
DII_UW_07	Potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące żywienia i żywności.	P7S_UW
DII_UK_01	Potrafi dobrać do sytuacji pacjenta odpowiedni styl zachowania oraz stosuje skuteczną komunikację werbalną i niewerbalną.	P7S_UK
DII_UK_02	Umie wykorzystać wiedzę pedagogiczno - psychologiczną w edukacji i poradnictwie żywieniowym pacjenta.	P7S_UK
DII_UK_03	Posiada umiejętności posługiwania się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z tekstów fachowych oraz komunikowania się z pacjentami.	P7S_UK
DII_UO_01	Potrafi organizować pracę zespołu i nim kierować.	P7S_UO
DII_UO_02	Potrafi planować działania odpowiadające potrzebom pacjentów z chorobami układu pokarmowego, chorobami metabolicznymi, chorobami dermatologicznymi i chorobami nowotworowymi.	P7S_UO
DII_UO_03	Posiada pogłębione umiejętności przygotowania prac pisemnych i wystąpień ustnych dotyczących problematyki	P7S_UO

	ekologicznej i żywnościowej. Umie zaplanować i przeprowadzić proces badawczy.	
DII_UU_01	Umie zastosować metody statystyczne i wykorzystywać narzędzie informatyczne do przedstawienia i opracowania wyników doświadczeń (eksperymentu).	P7S_UU
DII_UU_02	Posiada umiejętność ciągłego poszerzania wiedzy w zakresie ekologii i żywienia człowieka w celu planowania własnego rozwoju.	P7S_UU
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
DII_KR_01	Wykazuje dbałość o prestiż związany z zawodem dietetyka.	P7S_KR
DII_KR_02	Przestrzega tajemnicy zawodowej i praw pacjenta do rzetelnej informacji o postępowaniu dietetycznym.	P7S_KR
DII_KR_03	Potrafi określić priorytety służące realizacji zadań związanych z wykonywanym zawodem.	P7S_KR
DII_KK_01	Posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności – wie kiedy skorzystać z porady eksperta.	P7S_KK
DII_KO_01	Rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywienia oraz potrafi określić priorytety racjonalnego żywienia.	P7S_KK
DII_KO_02	Potrafi nawiązać właściwą relację z pacjentem w celu skutecznego rozwiązywania jego problemów.	P7S_KO
DII_KO_03	Wykazuje się myśleniem i działaniem w sposób przedsiębiorczy	P7S_KO

Objaśnienie oznaczeń stosowanych we wszystkich tabelach:

DII– kierunkowe efekty uczenia się dla kierunku "Dietetyka i ekologiczna żywność"

Symbol II – poziomu kształcenia studia/kwalifikacje drugiego stopnia

WG – kategoria wiedzy – zakres i głębia

WK – kategoria wiedzy – kontekst

UW – kategoria umiejętności – wykorzystanie wiedzy

UK – kategoria umiejętności – komunikowanie się

UO – kategoria umiejętności – organizacja pracy

UU – kategoria umiejętności – uczenie się

KK – kategoria kompetencji społecznych – ocena, krytyczne podejście

KO – kategoria kompetencji społecznych – odpowiedzialność

KR – kategoria kompetencji społecznych – rola zawodowa

## 5. Moduły kształcenia<sup>1</sup>

### 5.1. Przedmioty podstawowe

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Psychologia	3
2.	Patofizjologia	2
3.	Demografia i epidemiologia żywienia	3
4.	Immunologia	2
5.	Zarządzanie jakością i marketing	2
6.	Metodologia badań	2
7.	Ustawodawstwo żywnościowe i żywieniowe	2
8.	Filozofia	2
9.	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	2
10.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	0

### 5.2. Przedmioty kierunkowe

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Dietoprofilaktyka przewlekłych chorób niezakaźnych	3
2.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe i dietetyczne	3
3.	Fizjologia żywienia człowieka	4
4.	Polityka żywieniowa	1
5.	Żywność kliniczna	4
6.	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	3
7.	Przemysłowa produkcja żywności i potraw	4
8.	Język obcy zawodowy (do wyboru: j. angielski/j. hiszpański*)	5
9.	Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach	2
10.	Nutri genomika	3
11.	Ekologiczna żywność	2
12.	Metody statystyczne w żywieniu	2

<sup>1</sup> Zakładane efekty uczenia się oraz ich sposoby weryfikacji dla poszczególnych przedmiotów są ujmowane bezpośrednio w sylabusach tych przedmiotów.

13.	Żywienie i suplementacja w sporcie	2
14.	Toksykologia żywności	3
15.	Diety niekonwencjonalne	2

\*jeden z dwóch przedmiotów do wyboru;

### 5.3. Grupa przedmiotów obieralnych – Specjalność I: Dietetyka kliniczna

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Żywienie w chorobach przewodu pokarmowego	3
2.	Żywienie w chorobach alergicznych i dermatologicznych	2
3.	Żywienie w chorobach onkologicznych	2
4.	Żywienie w chorobach autoimmunologicznych	2
5.	Żywienie w chorobach rzadkich i genetycznych	2
6.	Żywienie dojelitowe i pozajelitowe	2
7.	Genetyka w żywieniu i żywności	3
8.	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego	3
9.	Seminarium – żywienie w wybranych jednostkach chorobowych/Seminar – nutrition in selected disease entitles	2
10.	Praca magisterska 1	20

### 5.4. Grupa przedmiotów obieralnych – Specjalność II: Ekologiczna żywność

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Ekologiczne aspekty żywności i żywienia	3
2.	Podstawy ekologii	2
3.	Zanieczyszczenia i skażenia żywności	2
4.	Mikrobiologiczne aspekty żywności i żywienia	3
5.	Seminarium – żywność ekologiczna a zdrowie/Seminar – organic food and health	2
6.	Certyfikacja i nadzór nad żywnością ekologiczną	3
7.	Zioła, używki i przyprawy w rolnictwie ekologicznym	2
8.	Enologia (produkcja wina)	2
9.	Prozdrowotne cechy żywności roślinnej	2

10.	Praca magisterska 2	20
-----	---------------------	----

#### 5.5. Grupa przedmiotów obieralnych – Specjalność III: Psychodietetyka

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Psychologia emocji i motywacji	2
2.	Diagnoza i leczenie zaburzeń odżywiania	3
3.	Psychologia zdrowia	2
4.	Psychologia kliniczna	3
5.	Coaching dietetyczny	3
6.	Psychosomatyczne i emocjonalne aspekty odżywiania	2
7.	Komunikacja z pacjentem	2
8.	Mindfulness jako wsparcie w procesie terapeutycznym	2
9.	Seminarium – psychologia żywienia/Seminar – nutrition psychology	2
10.	Praca magisterska 3	20

#### 5.6. Praktyki zawodowe

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Praktyka w zakładzie przemysłu rolno-spożywczego	5
2.	Praktyka w poradni dietetycznej lub poradni chorób metabolicznych	6
3.	Praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci	2
4.	Praktyka w zakresie żywienia osób dorosłych	5

#### 6. Praktyki zawodowe

Praktyki zawodowe obejmują łącznie 390 godzin (18 ECTS). W semestrze I realizowana jest praktyka w zakładzie przemysłu rolno-spożywczego, w ilości 110 godzin (5 ECTS), w semestrze II realizowane są: praktyka w poradni dietetycznej lub poradni chorób metabolicznych, w ilości 120 godzin (6 ECTS) oraz praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci w ilości 50 godzin (2 ECTS). W semestrze III realizowana jest praktyka w zakresie żywienia osób dorosłych, w ilości 110 godzin (5 ECTS). Zasady i formę odbywania praktyk

określa Regulamin Praktyk Zawodowych zatwierdzony odpowiednią uchwałą Senatu KWSPZ.

## **7. Załączniki:**

7.1. Plan studiów dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych,

7.2. Sylabusy przedmiotów,

## **8. Opis sposobów weryfikacji osiągniętych przez studenta efektów uczenia się**

Warunkiem uzyskania dyplomu ukończenia studiów jest osiągnięcie wszystkich zakładanych w programie efektów uczenia się. Zakładane efekty uczenia się ustalane przez Senat Uczelni dla kierunku jako całości osiągnane są w drodze realizacji poszczególnych, uwzględnionych w planie studiów, modułów. Jako moduł rozumiemy przedmiot lub grupę przedmiotów.

Warunkiem zaliczenia modułu jest osiągnięcie – w minimalnym akceptowalnym stopniu – określonych dla tego modułu efektów uczenia się. Student, który zaliczył moduł, uzyskuje przypisaną temu modułowi liczbę punktów ECTS. To, w jakim stopniu efekty te zostały osiągnięte, nie ma wpływu na liczbę uzyskanych punktów ECTS, ma natomiast wpływ na uzyskaną ocenę.

W trakcie tworzenia programu studiów należy przede wszystkim zadbać o jego wewnętrzną spójność, co osiąga się poprzez realizację następujących zasad:

- osiągnięcie przez studenta efektów uczenia się dla wszystkich modułów przewidzianych w planie studiów pozwala na osiągnięcie zakładanych efektów kierunkowych,
- formy zajęć i metody dydaktyczne są dopasowane do efektów uczenia się określonych dla danego modułu i umożliwiają ich osiągnięcie przez studenta,
- formy i warunki zaliczenia przedmiotu są zróżnicowane i dopasowane do poszczególnych efektów oraz umożliwiają weryfikację, czy student osiągnął efekty uczenia się przewidziane dla danego modułu, są zatem mierzalne.

Stosowane w Uczelni metody weryfikacji osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się to:

- egzamin pisemny w formie testu,
- egzamin pisemny w formie opisowej,
- egzamin pisemny (opisowy lub testowy) z dostępem i bez dostępu do pomocy dydaktycznych,
- egzamin ustny,
- okresowe prace kontrolne – kolokwia ustne lub pisemne,
- referat,
- sprawozdanie,

- raport,
- esej,
- projekt przygotowany indywidualnie lub w grupie,
- prezentacja przygotowana indywidualnie lub w grupie,
- rozwiązania zadania problemowego,
- case study,
- obserwacja aktywności i wypowiedzi na zajęciach,
- przygotowanie pracy dyplomowej,
- inne – dobrane indywidualnie przez nauczyciela akademickiego.

W przypadku każdego modułu metody weryfikacji są dobierane indywidualnie w zależności od sposobu sformułowania poszczególnych efektów uczenia się:

- wiedza – dobór metod nie następuje w tym przypadku większych trudności, stosuje się najczęściej formę egzaminu ustnego lub pisemnego,
- umiejętności – w tym przypadku dominują metody pozwalające sprawdzić czy student umie zastosować posiadaną wiedzę w praktyce takie jak projekt, prezentacja, zadanie problemowe czy case study,
- kompetencje społeczne – z uwagi na specyfikę tej grupy efektów najczęściej stosowaną metodą jest obserwacja aktywności i wypowiedzi studenta na zajęciach.

Ważną rolę w procesie kształcenia, w tym szczególnie w wyższych uczelniach zawodowych, odgrywają studenckie praktyki zawodowe. Podstawowym zadaniem praktyk jest:

- zdobycie przez studentów dodatkowych umiejętności praktycznych oraz ugruntowanie wiedzy i umiejętności zdobytych już w trakcie procesu kształcenia w ramach ćwiczeń i pracowni zgodnie z obowiązującymi trendami w branży dietetycznej;
- nauka powiązania wiadomości teoretycznych/podstawowych z działaniem w warunkach rzeczywistych;
- zapoznanie się ze specyfiką środowiska zawodowego oraz funkcjonowaniem podmiotów prowadzących działalność w zakresie dietetyki i technologii żywności,

Podczas odbywania praktyk zawodowych studenci weryfikują zdobywaną w trakcie studiów wiedzę teoretyczną w konfrontacji z rzeczywistością, ugruntowują praktyczne elementy tej wiedzy, dzięki czemu są w stanie dokonać krytycznej analizy przydatności obu elementów wykształcenia.

Szczegółowy zakres praktyk określają sylabusy praktyk oraz dziennik praktyk obowiązujący w Krakowskiej Wyższej Szkole Promocji Zdrowia. Na Uczelni został wprowadzony i jest realizowany system nadzoru praktyk.