

Załącznik nr 11

do uchwały Senatu Krakowskiej Akademii im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego z dnia 30 czerwca 2021 r. w sprawie ustalenia programów studiów dla niektórych kierunków studiów oraz poziomów i profili kształcenia dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się od roku akademickiego 2021/2022

<b>Program studiów</b>	
<b>Podstawowe informacje</b>	
Nazwa Wydziału	Wydział Lekarki i Nauk o Zdrowiu
Nazwa kierunku	Dietetyka
Poziom	I stopień
Profil	praktyczny
Forma	Niestacjonarne
Nabór	nabór od 2021/2022
Język studiów	język polski
Liczba semestrów	6
Tytuł zawodowy	licencjat dietetyka

<b>Przyporządkowanie kierunku do dziedzin oraz dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się</b>		
<b>Dziedzina oraz dyscyplina wiodąca</b>	Dziedzina: Nauki medyczne i nauk o zdrowiu Dyscyplina: Nauki o zdrowiu	100%
Suma %		100%

<b>Liczba punktów ECTS</b>	
Konieczna do ukończenia studiów	180
W ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	nie mniej niż 94 (godziny e-learningowe max 40% ze 156)
Którą student uzyskuje w ramach zajęć do wyboru	min. 54
Którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	24
Którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych (nie mniejszą niż 5 pkt. ECTS w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub społeczne)	13
Którą student uzyskuje w ramach zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których jest przyporządkowany kierunek studiów (dotyczy profilu ogólnoakademickiego)	n/d
Którą student uzyskuje w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (dotyczy profilu praktycznego)	min. 160

## **1. Koncepcja kształcenia - zgodność z misją i strategią uczelni**

Program studiów na kierunku Dietetyka zorientowany jest na przygotowanie wysokiej klasy specjalistów dietetyków, posiadających umiejętności z zakresu oceny stanu odżywienia i opracowywania indywidualnego planu żywienia dla zdrowych i chorych dzieci, młodzieży i dorosłych w sytuacji typowej i we współistnieniu chorób oraz zmiennej aktywności fizycznej w oparciu o obowiązujące normy żywienia, potrafiących ściśle współpracować z lekarzem.

Ukończenie studiów I stopnia zgodnie z definicją zawodu określoną przez EFAD (Europejska Federacja Towarzystw Dietetycznych) przygotowuje absolwenta do podjęcia współpracy z lekarzem w strukturach Zespołów lub Oddziałach Leczenia Żywieniowego, prowadzenia poradnictwa żywieniowego i dietetycznego, edukacji zdrowotnej społeczeństwa, a także prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie usług gastronomicznych, cateringowych i doradztwa dietetycznego. Ukończenie studiów I stopnia stanowi podstawę do dalszego kształcenia na poziomie uzupełniających studiów magisterskich oraz studiów podyplomowych.

## **2. Cele kształcenia**

- Absolwent zdobędzie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu
- Zdobędzie wiedzę szczegółową z zasad żywienia dzieci, młodzieży i dorosłych, zdrowych i chorych
- Przygotowanie do pracy w szpitalach, ogólnych i specjalistycznych poradniach dietetycznych, stacjach sanitarno-epidemiologicznych
- Przygotowanie do pracy w sanatoriach i domach wczasowych, żłobkach, przedszkolach, stołówkach szkolnych i pracowniczych, zakładach żywienia zbiorowego
- Przygotowanie do pracy w branży usług rekreacyjno-terapeutycznej (ośrodki fitness, SPA, odnowy biologicznej)
- Przygotowanie do pracy w firmach farmaceutycznych produkujących preparaty do żywienia oraz firmach cateringowych, przedsiębiorstwach turystyczno-hotelarskich
- Przygotowanie do pracy w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego
- Przygotowanie do pracy w szkołach gastronomicznych i przemysłu spożywczego (po ukończeniu kursu pedagogicznego)
- Przygotowanie do pracy we współpracy z lekarzem w zakresie leczenia żywieniowego pacjenta chorego
- Przygotowanie do podjęcia studiów II stopnia

### **3. Charakterystyka kierunku z uwzględnieniem potrzeb społeczno-gospodarczych**

Aby ułatwić absolwentom kierunku Dietetyka odnalezienie się na rynku pracy, efekty uczenia się oraz program kształcenia uwzględniają opinie interesariuszy zewnętrznych. Program studiów wyróżnia nauczanie przedmiotu Leczenie żywieniowe, jako terapii stosowanej u chorych ze stwierdzoną niewydolnością przewodu pokarmowego, przygotowując Absolwentów do pracy w klinicznych Oddziałach Leczenia Żywieniowego i Szpitalnych Zespołach Żywieniowych. Przedmiot rekomenduje Polskie Towarzystwo Żywności i Dojelitowego (POLSPEN), a jego realizację powierzono doświadczonym klinicyście zajmującym się na co dzień pacjentami wymagającymi żywienia dożylnego i dojelitowego z wykorzystaniem diet chemicznie zdefiniowanych specjalnego przeznaczenia. Kształcenie na tym kierunku realizowane jest w profilu praktycznym, w którym nacisk położony jest na zdobycie konkretnych umiejętności, co w połączeniu ze zdobytą wiedzą i ukształtowaną postawą ułatwi absolwentom znalezienie pracy.

### **4. Opis realizacji programu - informacja o ścieżkach specjalizacyjnych, modułach i warunkach ich wyboru**

W toku kształcenia realizowane są przedmioty teoretyczne i praktyczne. Szczególną uwagę poświęca się na nauczanie praktyczne i aktywizujące oraz specjalistyczne. Program realizowany jest zgodnie z PRK dla Szkolnictwa Wyższego na podstawie stosownych regulacji prawnych. Obejmuje przedmioty biologiczno-chemiczne, kierunkowe, kliniczne, morfologiczne, behawioralne, dydaktyczno-badawcze, nauk o zdrowiu, prawno-organizacyjne oraz fakultatywne. W realizacji programu kluczowe znaczenie mają praktyki zawodowe po pierwszym i drugim roku studiów, a także w czasie trwania studiów. **Łączna liczba godzin zajęć konieczna do ukończenia studiów: 2135 w tym 960 godzin dydaktycznych praktyk zawodowych.**

Obecność na wszystkich formach zajęć przewidzianych programem studiów i planem studiów, wliczając w to wykłady, jest obowiązkowa.

Studia kończą się egzaminem teoretycznym i praktycznym.

### **5. Praktyki zawodowe - wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych**

Praktyki trwają 6 miesięcy w wymiarze **960 godzin dydaktycznych**. Studenci odbywają je w trakcie trwania studiów (sześciu semestrów), w tym wliczone są zarówno praktyki wakacyjne, jak i śródsemestralne. Zaliczenie praktyk jest warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego. Studenci odbywają praktyki w wybranych przez siebie instytucjach lub firmach, z którymi uczelnia zawiera stosowne umowy. Przebieg praktyki dokumentowany jest w dzienniczku praktyk. Nad realizacją praktyk czuwa pełnomocnik dziekana ds. praktyk studenckich.

## **6. Badania naukowe**

**n/a**

### **a. Główne kierunki badań naukowych w jednostce**

**n/a**

### **b. Związek badań naukowych z dydaktyką w ramach dyscypliny, do której przyporządkowany jest kierunek studiów**

**n/a**

## **7. Opis infrastruktury niezbędnej do prowadzenia kształcenia**

Niezbędne elementy do stworzenia stanowiska pracy - stanowisko pracy studenta powinno być maksymalnie zbliżone do stanowiska pracy dietetyka w gabinecie dietetycznym: biurko, komputer ze specjalistycznym programem dla dietetyków, drukarka, krzesło dla pacjenta i krzesło dla dietetyka.

Sprzęt specjalistyczny do pomiarów parametrów ciała: analizator składu ciała - waga lekarska z drukarką i wzrostomierzem z analizą składu ciała, z pomiarem wody i tłuszczu w organizmie; cyrkiel do mierzenia fałdu skóry, miarka do pomiaru obwodów ciała.

## **8. Wymogi związane z ukończeniem studiów (praca dyplomowa, egzamin dyplomowy)**

Praca dyplomowa nie jest wymagana. Studia kończą się egzaminem dyplomowym składanym przed komisją powołaną przez dziekana. W semestrach 5 i 6 prowadzone są seminaria (*Repetitorium i przygotowanie do egzaminu dyplomowego*), w czasie których studenci przygotowują się do egzaminu dyplomowego.

**Opis zakładanych efektów uczenia się w odniesieniu do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji**

<b>Nazwa wydziału:</b> Wydział Lekarki i Nauk o Zdrowiu <b>Nazwa kierunku studiów:</b> Dietetyka <b>Poziom studiów:</b> I stopień <b>Profil kształcenia:</b> praktyczny		
Symbol	Opis zakładanych efektów uczenia się	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 PRK
<b>Efekty uczenia się: Wiedza (zna i rozumie)</b>		
EUK6_W1	Zna i rozumie ogólne zmiany w metabolizmie kobiety ciężarnej i karmiącej.	P6S_WG
EUK6_W2	Zna rolę i zapotrzebowanie na główne składniki pokarmowe w okresie ciąży i laktacji, rozumie ich wpływ na przebieg ciąży i wyniki położnicze.	P6S_WG
EUK6_W3	Zna zasady żywienia noworodków donoszonych i urodzonych przedwcześnie, rozumie odmienności funkcji przewodu pokarmowego zależne od stopnia dojrzałości dziecka.	P6S_WG P6S_WK
EUK6_W4	Zna zalety karmienia naturalnego oraz schemat żywienia dziecka nie karmionego piersią.	P6S_WG P6S_WK
EUK6_W5	Zna zasady rozpoznawania niedożywienia oraz jego wpływ na funkcje życiowe u dzieci.	P6S_WG P6S_WK
EUK6_W6	Rozumie procesy rozwoju osobniczego u dzieci oraz rolę prawidłowego żywienia dostosowanego do naturalnych potrzeb wynikających z rozwoju dziecka i zmiennej aktywności fizycznej.	P6S_WG P6S_WK
EUK6_W7	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem i jego rodzicami/opiekunami, zasady komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tę wykorzystuje w edukacji żywieniowej.	P6S_WG P6S_WK
EUK6_W8	Zna zasady odżywiania kobiety ciężarnej przewlekłe chorej oraz kobiety z ciążą powikłaną a także profil bezpieczeństwa dla matki i płodu doustnych leków hipoglikemizujących.	P6S_WG
EUK6_W9	Zna etiopatogenezę i zasady żywienia dzieci, młodzieży i dorosłych z chorobami uwarunkowanymi genetycznie, o podłożu immunologicznym,	P6S_WG

	chorobami przewodu pokarmowego, układu krążenia, nerek oraz w chorobach endokrynologicznych i neurologicznych.	P6S_WK
EUK6_W10	Wykazuje znajomość zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze niemowląt, dzieci, młodzieży i dorosłych w stanie zdrowia i choroby. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania oraz zasady i metody wdrażania zdrowego żywienia i stylu życia u dzieci, młodzieży, dorosłych i seniorów.	P6S_WG P6S_WK
EUK6_W11	Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym i wie jak je zidentyfikować w żywności, zna i rozumie wskazania i przeciwwskazania do żywienia dojelitowego oraz metody podania żywienia do układu naczyniowego.  Zna i rozumie podstawowe znaczenie nutrigenomiki i nutrigenetyki w doborze diety.	P6S_WG P6S_WK
EUK6_W12	Zna i rozumie niebezpieczeństwa związane ze stosowaniem u dzieci, młodzieży i dorosłych diet niekonwencjonalnych i tzw. modnych.	P6S_WK
EUK6_W13	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK
<b>Efekty uczenia się: Umiejętności (potrafi)</b>		
EUK6_U1	Planuje i ocenia jadłospis przy użyciu różnych metod, także komputerowych dla kobiety ciężarnej i karmiącej w sytuacji zdrowia i choroby.	P6S_UW
EUK6_U2	Opracowuje indywidualny plan żywienia dla zdrowych i chorych dzieci, młodzieży i dorosłych w sytuacji typowej i we współistnieniu chorób oraz zmiennej aktywności fizycznej w oparciu o obowiązujące normy żywienia.	P6S_UK P6S_UW
EUK6_U3	Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia, rozpoznać niedożywienie, zaproponować terapię żywieniową wykorzystując możliwości podaży diety do przewodu pokarmowego.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
EUK6_U4	Oblicza średnioważoną normę żywienia i modelową rację pokarmową dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym.	P6S_UW
EUK6_U5	Edukuje pacjentów i ich rodziny w zakresie złecone diety, przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta/opiekuna wykorzystując terminologię zawodową.	P6S_UK P6S_UW
EUK6_U6	Potrafi przewidzieć skutki długotrwałego głodzenia lub niedoborów u zdrowych i w okresie choroby u dzieci, młodzieży i dorosłych, zna rolę dietetyka w monitorowaniu i planowaniu właściwego postępowania żywieniowego w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6S_UW P6S_UO
EUK6_U7	Zna wartości referencyjne i potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu indywidualnego jadłospisu dla pacjenta.	P6S_UK P6S_UO P6S_UW
EUK6_U8	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy (także w języku obcym) z uwzględnieniem podstawowych składników zawartych w produktach żywnościowych oraz wpływu czynników genetycznych i środowiskowych oraz dokonać zmian w sposobie żywienia pacjenta zdrowego i chorego.	P6S_UK P6S_UW
EUK6_U9	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw	P6S_UO

	dla osób w różnym wieku stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki ich sporządzania.	<b>P6S_UW</b>
<b>Efekty uczenia się: Kompetencje społeczne (jest gotów do)</b>		
EUK6_KS1	Jest gotów do stałego dokształcania się i ma świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych po pomoc.	<b>P6S_KK P6S_KR</b>
EUK6_KS2	Przestrzega zasad etyki zawodowej w pracy z pacjentem i jego rodziną, stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu.	<b>P6S_KK P6S_KR</b>

### Grupa zajęć: Grupa zajęć podstawowych

<b>Efekty uczenia się przypisane do grupy zajęć</b>		<b>Treści programowe</b>
Wiedza	EUK6_W7, EUK6_W9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• podstawy budowy anatomicznej człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, jego budowy i funkcji</li> <li>• podstawy znajomości budowy człowieka, obejmujące fizjologiczne zasady działania poszczególnych układów oraz procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników pokarmowych</li> <li>• wybrane zagadnienia z zakresu psychologicznych uwarunkowań kontaktu z pacjentem, barier i stylów komunikowania się</li> <li>• znajomość przemian biochemicznych i chemicznych podczas przechowywania i przetwarzania żywności</li> <li>• wybrane zagadnienia związane z charakterystyką mikrobiologiczną żywności, z uwzględnieniem mikroflory przewodu pokarmowego oraz grup drobnoustrojów ważnych w technologii żywności i żywieniu a także występujących w środowisku</li> <li>• wybrane zagadnienia obejmujące choroby pasożytnicze zarówno rodzime jak i egzotyczne wraz z umiejętnością postępowania z pacjentem</li> <li>• podstawy genetycznej charakterystyki człowieka z uwzględnieniem mechanizmów dziedziczenia, chorób uwarunkowanych genetycznie, wprowadzenie do nutrigenetyki i nutrigenomiki w doborze diety oraz umiejętność opracowania i analizy rodowodu ze wskazaniem leczenia dietetycznego do chorób genetycznych żywieniowo-zależnych</li> <li>• ogólne zagadnienia w zakresie kształcenia pierwszej pomocy oraz umiejętność rozpoznania zagrożeń i podjęcia działań ratunkowych</li> <li>• umiejętności i kompetencje w zakresie przestrzegania norm i zasad etyki zawodowej w pracy z pacjentem i jego rodziną</li> <li>• kompetencje w zakresie doskonalenia zawodowego</li> </ul>
Umiejętności	EUK6_U6, EUK6_U7, EUK6_U8	
Kompetencje	EUK6_KS1, EUK6_KS2	

Grupa zajęć: Grupa zajęć kierunkowych		
Efekty uczenia się przypisane do grupy zajęć		Treści programowe
Wiedza	EUK6_W1, EUK6_W2, EUK6_W3, EUK6_W4, EUK6_W5, EUK6_W6, EUK6_W8, EUK6_W9, EUK6_W10, EUK6_W11, EUK6_W12	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wybrane zagadnienia z zakresu żywienia człowieka z uwzględnieniem charakterystyki składników odżywczych i klasyfikacji żywności. Normy żywieniowe w Polsce oraz żywienie osób dorosłych zdrowych i chorych.</li> <li>• szczegółowe zagadnienia w zakresie dietetyki pediatrycznej z uwzględnieniem zmian fizjologicznych i metabolicznych oraz żywienia kobiety ciężarnej i karmiącej</li> <li>• szczegółowe zagadnienia związane z odmiennością fizjologiczną zależnie od stopnia dojrzałości dziecka oraz zasady i warunki żywienia dzieci i niemowląt zdrowych i chorych z uwzględnieniem wpływu na zdrowie wynikające ze stosowania diet niekonwencjonalnych</li> </ul>
Umiejętności	EUK6_U1, EUK6_U2, EUK6_U3, EUK6_U4, EUK6_U5, EUK6_U6, EUK6_U7, EUK6_U8, EUK6_U9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wybrane zagadnienia dotyczące wybranych chorób w tym chorób alergicznych, immunologicznych, metabolicznych, żywieniowo-zależnych, zakaźnych i pasożytniczych oraz nowotworowych wraz z ich charakterystyką kliniczną</li> <li>• wiedza z zakresu wpływu chorób na stan odżywienia oraz wpływu niedożywienia na przebieg chorób</li> <li>• wybrane zagadnienia z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością</li> <li>• wiedza z zakresu edukacji żywieniowej pacjentów i ich rodziny obejmująca profilaktykę chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia</li> </ul>
Kompetencje	EUK6_KS1, EUK6_KS2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wybrane zagadnienia w zakresie prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia z uwzględnieniem sytuacji żywnościowej i żywieniowej w Polsce oraz polityki zdrowotnej państwa</li> <li>• zagadnienia wybrane z oceny jakości żywności oraz stosowanych analiz do identyfikacji składników żywności</li> <li>• wybrane zagadnienia z zakresu oceny toksykologicznej żywności, jej bezpieczeństwa i poziomu higieny z uwzględnieniem substancji antyodżywczych i zanieczyszczeń występujących w żywności</li> <li>• wybrane zagadnienia z zakresu procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności, przygotowywania i przechowywania surowców i potraw a także obróbki wstępnej i cieplnej surowców oraz technik zabezpieczania żywności przed zepsuciem wraz z oceną towaroznawczą</li> <li>• podstawowe zagadnienia z zakresu organizacji pracy, zasad BHP i PPOŻ z uwzględnieniem wymogów higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego</li> <li>• umiejętność przygotowywania materiałów edukacyjnych dla pacjenta i jego rodziny oraz umiejętność organizowania pokazów żywieniowych, szkoleń z wykorzystaniem terminologii zawodowej</li> <li>• umiejętności oceny stanu odżywienia oraz rozpoznania niedożywienia a także przewidzenia skutków długotrwałego głodzenia się lub niedoborów u zdrowych i chorych pacjentów i dostosowanie do tego odpowiedniego postępowania żywieniowego</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• umiejętność wyliczenia średnioważonej normy żywienia i modelowej racji pokarmowej dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym</li> <li>• umiejętności analityczno - matematyczne oraz statystyczne wykorzystywane m.in. w weryfikacji wyników badań laboratoryjnych w tym genetycznych w planowaniu jadłospisów</li> <li>• umiejętności przeprowadzenia wywiadu żywieniowego i opracowania indywidualnego planu żywieniowego dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku</li> <li>• umiejętności stosowania oprogramowania komputerowego podstawowego i specjalistycznego np. do planowania jadłospisów dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku</li> <li>• umiejętności i kompetencje w zakresie przestrzegania norm i zasad etyki zawodowej w pracy z pacjentem i jego rodziną</li> <li>• kompetencje w zakresie doskonalenia zawodowego i organizacji pracy własnej</li> </ul>
--	--	--

#### Grupa zajęć: Grupa zajęć specjalistycznych

Efekty uczenia się przypisane do grupy zajęć		Treści programowe
Wiedza	EUK6_W5, EUK6_W6, EUK6_W7, EUK6_W9, EUK6_W10, EUK6_W12, EUK6_W13	<ul style="list-style-type: none"> <li>• wybrane zagadnienia z zakresu znajomości przepisów kuchni regionalnych i świata</li> <li>• wybrane zagadnienia z zakresu znajomości, rozpoznawania i oceny win oraz surowców egzotycznych spożywczych</li> <li>• wybrane zagadnienia z zakresu stylizacji potraw i organizacji stołu</li> <li>• wybrane zagadnienia dotyczące żywienia sportowców z uwzględnieniem fizjologii zmian w organizmie osób trenujących oraz treningu personalnego w żywieniu</li> <li>• wybrane zagadnienia dotyczące żywienia osób starzejących się i starszych zarówno zdrowych i chorych z uwzględnieniem fizjologii zmian zachodzących w organizmie osób starzejących się</li> <li>• wybrane zagadnienia dotyczące medycyny paliatywnej z uwzględnieniem żywienia i fizjologii zmian w organizmie osób znajdujących się w stadium nieuleczalnym choroby</li> <li>• wybrane zagadnienia z zakresu dietetyki zaburzeń odżywiania u pacjentów w różnym wieku</li> <li>• planowanie żywienia zbiorowego i programowania żywieniowego</li> <li>• podstawy zasad marketingu usług i umiejętności w projektowaniu poradni dietetycznej ze szczególnym uwzględnieniem markowania usług i materiałów identyfikujących firmę odniesionych do konkretnej usługi dietetycznej a także zasady i umiejętności wykorzystania</li> </ul>
Umiejętności	EUK6_U1, EUK6_U2, EUK6_U3, EUK6_U4, EUK6_U6, EUK6_U7, EUK6_U8, EUK6_U9	
Kompetencje	EUK6_KS1, EUK6_KS2	

		<p>mediów społecznościowych w promocji usług dietetycznych</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zastosowanie zasad żywieniowych w kosmetologii</li> <li>• właściwe odżywianie i zdrowy styl życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych i zastosowanie w promocji zdrowia</li> <li>• wybrane zagadnienia fizjologiczne, socjologiczne, związane z psychologią komunikacji, stresu i wypalenia zawodowego</li> <li>• wybrane zagadnienia z zakresu prawa, przedsiębiorczości i bezpieczeństwa wewnętrznego w Unii Europejskiej</li> <li>• umiejętności przeprowadzenia wywiadu żywieniowego i opracowania indywidualnego planu żywieniowego dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku z uwzględnieniem podstawowych składników odżywczych oraz wpływu czynników środowiskowych i genetycznych w oparciu o nutrigenetykę i nutrigenomikę</li> <li>• umiejętność oznaczania i identyfikacji podstawowych składników żywności</li> <li>• umiejętności stosowania oprogramowania komputerowego podstawowego i specjalistycznego np. do planowania jadłospisów dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku</li> <li>• umiejętności i kompetencje w zakresie przestrzegania norm i zasad etyki zawodowej w pracy z pacjentem i jego rodziną</li> <li>• kompetencje w zakresie doskonalenia zawodowego i organizacji pracy własnej</li> </ul>
<b>Grupa zajęć: Praktyki</b>		
<b>Efekty uczenia się przypisane do grupy zajęć</b>		<b>Treści programowe</b>
Wiedza	EUK6_W1, EUK6_W2, EUK6_W3, EUK6_W4, EUK6_W5, EUK6_W6, EUK6_W7, EUK6_W8, EUK6_W9, EUK6_W10, EUK6_W11, EUK6_W12, EUK6_W13.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktyka w bloku żywienia w zamkniętych zakładach opieki zdrowotnej (szpital, dom pomocy społecznej, hospicjum, dom spokojnej starości lub zakład opieki zdrowotnej).</li> <li>• Praktyka technologiczna (w kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, żłobkowej, domu opieki, domu pomocy społecznej, restauracji, ośrodków wczasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej)</li> <li>• Praktyka - opieka nad pacjentem (oddział szpitalny, dom pomocy społecznej, hospicjum, dom spokojnej starości, zakład opieki zdrowotnej)</li> <li>• Praktyka w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej, przyszpitalnej lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&amp;wellness lub domach wczasowych prowadzących dieto terapie.</li> </ul>
Umiejętności	EUK6_U1, EUK6_U2, EUK6_U3, EUK6_U4, EUK6_U5, EUK6_U6, EUK6_U7, EUK6_U8, EUK6_U9	
Kompetencje	EUK6_KS1, EUK6_KS2	

<b>Efekty uczenia się</b>	<b>Metody weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągnięte przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia</b>
Wiedza	<p>Ocena efektów uczenia jest weryfikowana poprzez następujące formy zaliczania przedmiotów, jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• egzaminy pisemne ( w tym testy egzaminacyjne)</li> <li>• egzaminy ustne</li> <li>• kolokwia</li> <li>• referaty, prace projektowe, prezentacje</li> </ul> <p>Ostateczną formą weryfikacji wiedzy jest ustny egzamin dyplomowy, obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zagadnienia wchodzące w zakres przedmiotów kierunkowych realizowanych na kierunku dietetyka z całego toku studiów w tym praktyczne aspekty pracy dietetyka obejmujące wiedzę i umiejętności</li> </ul>
Umiejętności	<p>Weryfikowanie osiąganych umiejętności przez studentów odbywa się z wykorzystaniem metody - nauka przez działanie - learning by doing.</p> <p>Warunkiem zaliczenia większości przedmiotów jest wykazanie się umiejętnością praktycznego zastosowania zdobytej wiedzy w zakresie objętym programem i planem studiów, jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opracowanie indywidualnego planu żywienia dla zdrowych i chorych pacjentów w różnym wieku</li> <li>• opracowywanie jadłospisu do danego schorzenia i praktyczne przygotowanie posiłków standardowych oraz miejsca ich podania</li> <li>• praktyczne wykorzystanie diet przemysłowych i znajomość miejsc podaży do przewodu pokarmowego pacjenta</li> <li>• przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pacjentem i weryfikacja sposobu żywienia</li> <li>• ocena stanu odżywienia i niedożywienia</li> </ul>
Kompetencje	<p>Osiąganie kompetencji przez studentów weryfikowane jest w trakcie całego cyklu uczenia się. Na ocenę końcowych z każdego przedmiotu brane jest pod uwagę nie tylko znajomość wiedzy i osiągnięte umiejętności, ale także założone w efektach uczenia się kompetencje, takie jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aktywność w czasie zajęć, zaangażowanie w pracę,</li> <li>• terminowość wykonywania zadań,</li> <li>• praca w zespole,</li> <li>• kreatywność,</li> <li>• przestrzeganie zasad etyki zawodowej w pracy z pacjentem i jego rodziną</li> <li>• świadomość własnych ograniczeń i gotowość do doksztalcania</li> <li>• znajomość wartości referencyjnych w planowaniu jadłospisu</li> </ul> <p>Dodatkową formą weryfikacji kompetencji są praktyki zawodowe, w czasie których studenci podnoszą uzyskane wcześniej kompetencje.</p>