Załącznik nr 11

do uchwały Senatu Krakowskiej Akademii im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego Nr 15/2023 z dnia 21 czerwca 2023 r.

|  |  |
| --- | --- |
| **Program studiów** | |
| **Podstawowe informacje** | |
| Nazwa Wydziału | Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu |
| Nazwa kierunku | Dietetyka |
| Poziom | studia pierwszego stopnia |
| Profil | praktyczny |
| Forma | niestacjonarne |
| Nabór | 2023/2024 |
| Język studiów | język polski |
| Liczba semestrów | 6 |
| Tytuł zawodowy | licencjat |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Przyporządkowanie kierunku do dziedzin oraz dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się** | | |
| **Dziedzina oraz dyscyplina wiodąca** | Dziedzina: Nauk medycznych i nauk o zdrowiu  Dyscyplina: Nauki o zdrowiu | 73% |
| Dodatkowa dyscyplina | Technologia żywności i żywienia | 17% |
| Dodatkowa dyscyplina | Nauki medyczne | 10% |
| Suma % | | 100% |

|  |  |
| --- | --- |
| **Liczba punktów ECTS** | |
| Konieczna do ukończenia studiów | 180 |
| W ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | 156 |
| Którą student uzyskuje w ramach zajęć do wyboru | 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 kształtujących umiejętności praktyczne (dotyczy profilu praktycznego) | 140 |

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.

1. **Cele kształcenia**

* Absolwent zdobędzie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólna z zakresu nauk o zdrowiu
* Zdobędzie wiedzą 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

1. **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 Żywienia Pozajelitowego i Dojelitowego (POLSPEN), a jego realizację powierzono doświadczonym klinicystom 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.

1. **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.

1. **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.

1. **Badania naukowe**

**n/a**

1. **Główne kierunki badań naukowych w jednostce**

**n/a**

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

**n/a**

1. **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.

1. **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 ćwiczenia z przedmiotu: *Repetytorium 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa wydziału:** Wydział Lekarki i Nauk o Zdrowiu  **Nazwa kierunku studiów:** Dietetyka  **Poziom studiów:** I stopień  **Profil kształcenia:** praktyczny | | |
| Symbol | Opis zakładanych efektów uczenia się | Odniesienie do charakte-rystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifika-cji na poziomie 6 PRK |
| **Efekty uczenia się: Wiedza (zna i rozumie)** | | |
| EUK6\_W1 | Absolwent zna podstawy anatomii i fizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem budowy i funkcji przewodu pokarmowego oraz mechanizmy wpływające na procesy trawienia i wchłaniania jelitowego, a także zależności pomiędzy przewodem pokarmowym a pozostałymi układami człowieka. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W2 | Posiada wiedzę z zakresu podstaw biochemii ogólnej i klinicznej, a także chemii żywności, mikrobiologii, parazytologii oraz genetyki. Zna i rozumie podstawowe znaczenie nutrigenomiki i nutrigenetyki w programowaniu zdrowia. | **P6S\_WG** |
| EUK6\_W3 | Absolwent zna zasady organizacji różnych stanowisk pracy w aspekcie żywienia zbiorowego oraz specyfiki oddziału i poradni dietetycznej. Wykazuje znajomość zagadnień z zakresu między innymi prawa, przedsiębiorczości, marketingu i wskazuje na ich rolę w przygotowaniu do otwarcia własnej działalności gospodarczej (poradni dietetycznej). Zna i potrafi interpretować podstawowe przepisy i pojęcia z zakresu ochrony własności intelektualnej. Określa rolę dietetyka klinicznego w przewlekłym ambulatoryjnym prowadzeniu leczenia żywieniowego oraz zna zasady współpracy lekarz – dietetyk. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W4 | Zna zasady higieny i bezpieczeństwa pracy, a jako dietetyk w szczególności współczesne systemy bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie obowiązujących przepisów dotyczących warunków produkcji/przygotowania żywności w zakładach przemysłu spożywczego/ żywienia zbiorowego. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W5 | Absolwent zna zasady żywienia oraz normy żywieniowe dla poszczególnych grup wiekowych z uwzględnieniem aktywności fizycznej, a także stanu fizjologicznego w zdrowiu i chorobie. Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób dietozależnych. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W6 | Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W7 | Zna zasady rozpoznawania niedożywienia o różnej etiologii. Opisuje wpływ stanu odżywienia na funkcjonowanie poszczególnych układów, w tym pokarmowego, krążenia, oddychania, kostno- stawowego, wydalniczego i nerwowego. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W8 | Wymienia pozytywne i negatywne skutki oddziaływania składników pokarmowych i używek na organizm ludzki. Wykazuje znajomość zarówno korzystnego, jak i szkodliwego oddziaływania składników antyodżywczych obecnych w żywności na zdrowie człowieka. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W9 | Zna podstawowe pojęcia i definicje leczenia żywieniowego oraz podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego, w tym ich powikłania. Zna zasady klasyfikacji diet przemysłowych, potrafi przedstawić metody wyboru drogi dostępu do przewodu pokarmowego i rodzaju diety w zależności od miejsca podania. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W10 | Zna podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością. Definiuje znaczenie biologiczne w racjonalnym żywieniu suplementów dietetycznych oraz preparatów specjalnego medycznego przeznaczenia. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W11 | Rozumie rolę diety w leczeniu i profilaktyce chorób metabolicznych u dzieci i dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem zaburzeń gospodarki węglowodanowej i cukrzycy oraz otyłości i zespołu metabolicznego. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W12 | Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej, symptomatologię wybranych chorób przewlekłych oraz podstawy diagnostyki laboratoryjnej z ich zastosowaniem do oceny stanu odżywienia i efektów dietoterapii oraz leczenia żywieniowego. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W13 | Zna i rozumie ogólne zmiany w metabolizmie zachodzące w organizmie starzejącym się i starczym oraz zasady żywienia osób w starszym wieku. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| EUK6\_W14 | Ma podstawową wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu/kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla kierunku dietetyka. Rozumie zasady organizacji ochrony zdrowia, podstawowe prawa pacjenta oraz zasady komunikowania się zarówno z chorym, jak i innymi członkami zespołu terapeutycznego. Wykorzystuje tą wiedzę w organizowaniu edukacji żywieniowej i zachowań prozdrowotnych. Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem i jego rodziną. | **P6S\_WG**  **P6S\_WK** |
| **Efekty uczenia się: Umiejętności (potrafi)** | | |
| EUK6\_U1 | Potrafi rozpoznać objawy ostrych i przewlekłych niedoborów pokarmowych. Dokonuje ich podziału z zastosowaniem kryteriów oceny wyniszczenia i otyłości. Planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe. | **P6S\_UW**  **P6S\_UO**  **P6S\_UK**  **P6S\_UU** |
| EUK6\_U2 | Umie w praktyce wskazać źródła naturalne poszczególnych składników odżywczych, zna ich znaczenie i pełnioną funkcję biologiczną i potrafi je wykorzystać w dietoterapii. | **P6S\_UK**  **P6S\_UW** |
| EUK6\_U3 | Potrafi oszacować zapotrzebowanie pokarmowe w stanie zdrowia i choroby (z uwzględnieniem wieku, płci i aktywności fizycznej człowieka) oraz opracować indywidualny sposób żywienia (karta dietetyczna). | **P6S\_UW**  **P6S\_UK**  **P6S\_UO** |
| EUK6\_U4 | Potrafi ocenić wartość odżywczą stosowanych lub przepisanych diet oraz modyfikować je wykorzystując programy komputerowe i tabele wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw. | **P6S\_UW**  **P6S\_UK**  **P6S\_UO** |
| EUK6\_U5 | Prowadzi edukację żywieniową dla indywidualnego i grupowego odbiorcy wśród zdrowych i chorych, a także ich rodzin i opiekunów. | **P6S\_UK**  **P6S\_UW**  **P6S\_UO**  **P6S\_UU** |
| EUK6\_U6 | Sporządza i stosuje w praktyce zasady nadzoru nad przygotowywaniem potraw z wykorzystaniem różnych technik obróbki kulinarnej oraz organizuje ekspedycję posiłków z kuchni. Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw dla osób w różnym wieku stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki ich sporządzania.  W nagłych przypadkach potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej.  Potrafi dokonać oceny jakości żywności oraz wyboru właściwej metody analizy, a następnie identyfikacji wybranych składników żywienia. | **P6S\_UW**  **P6S\_UO**  **P6S\_UK**  **P6S\_UU** |
| EUK6\_U7 | Ocenia zagrożenia i punkty krytyczne w procesie produkcji i ekspedycji posiłków. Opracowuje i wdraża system analizy zagrożeń przygotowywania posiłków ze szczególnym uwzględnieniem transmisji chorób infekcyjnych i inwazyjnych. | **P6S\_UK**  **P6S\_UO**  **P6S\_UW** |
| EUK6\_U8 | Wykazuje umiejętność realizowania zasad organizacji pracy podczas przygotowywania potraw dla dzieci i dorosłych w domu i placówkach żywienia zbiorowego.  Organizuje warunki przechowywania i przetwarzania produktów przeciwdziałające zmianom zachodzącym w produktach i potrawach. Planuje zakup surowców w celu realizacji jadłospisu, z uwzględnieniem czynników ekonomicznych i realnych możliwości ich przechowywania. | **P6S\_UK**  **P6S\_UW**  **P6S\_UO** |
| EUK6\_U9 | Różnicuje diety przemysłowe pod kątem ich przydatności w żywieniu chorych. Potrafi zorganizować i zaplanować plan dostaw diet przemysłowych i niezbędnego sprzętu do prowadzenia dojelitowego leczenia żywieniowego. | **P6S\_UO**  **P6S\_UW**  **P6S\_UK** |
| EUK6\_U10 | Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu i optymalizacji żywienia pacjenta. | **P6S\_UW**  **P6S\_UK**  **P6S\_UO** |
| EUK6\_U11 | Potrafi przeprowadzić szczegółowy wywiad żywieniowy z wykorzystaniem kwestionariuszy oceny spożycia oraz skal przesiewowych stanu odżywienia. | **P6S\_UW**  **P6S\_UK**  **P6S\_UO** |
| EUK6\_U12 | Wykazuje znajomość różnych surowców (ich właściwości) oraz technik kulinarnych i potrafi zastosować je w praktyce w celu przygotowania potraw z kuchni różnych regionów Polski oraz kuchni świata. Rozpoznaje i dokonuje oceny różnorodnych gatunków win.  Zna i umie zastosować w praktyce zasady savoir-vivre przy stole oraz stylizowania potraw. | **P6S\_UW**  **P6S\_UK**  **P6S\_UO**  **P6S\_UU** |
| EUK6\_U13 | Potrafi przeprowadzić szkolenie dla pracowników zakładów żywienia zbiorowego w zakresie wymogów Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz organizacji pracy. | **P6S\_UW**  **P6S\_UK**  **P6S\_UO**  **P6S\_UU** |
| EUK6\_U14 | Posługuje się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawowej komunikacji; zna zwroty i terminologię specyficzną dla kierunku Dietetyka. Potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego | **P6S\_UK**  **P6S\_UU** |
| EUK6\_U15 | Potrafi opracować indywidualny program żywieniowy dla osób uprawiających sport sylwetkowy oraz sportowców. | **P6S\_UW**  **P6S\_UK**  **P6S\_UO**  **P6S\_UU** |
| **Efekty uczenia się: Kompetencje społeczne (jest gotów do)** | | |
| EUK6\_KS1 | Jest gotów do systematycznego uzupełniania wiedzy, bierze udział w kursach doskonalących. | **P6S\_KK**  **P6S\_KO**  **P6S\_KR** |
| EUK6\_KS2 | Jest gotów zwrócić się o pomoc do innych specjalistów. | **P6S\_KK**  **P6S\_KO**  **P6S\_KR** |
| EUK6\_KS3 | Jest gotów do taktownego i skutecznego zasugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej (skierowanie do innego specjalisty). | **P6S\_KK**  **P6S\_KO**  **P6S\_KR** |
| EUK6\_KS4 | Potrafi przestrzegać zasad etyki zawodowej zawodu dietetyka. | **P6S\_KK**  **P6S\_KO**  **P6S\_KR** |
| EUK6\_KS5 | Jest gotów do prowadzenia poradni dietetycznej i przygotowuje materiały edukacyjne dotyczące żywienia dla pacjentów w różnym wieku i z różnymi problemami zdrowotnymi. | **P6S\_KK**  **P6S\_KO**  **P6S\_KR** |
| EUK6\_KS6 | Jest gotów do efektywnego wypełniania powierzonych zadań, wykazując jednocześnie zdolności komunikacyjne oraz organizacyjne. Jest odpowiedzialny/a za działania własne i właściwie organizuje pracę indywidualną oraz posiada umiejętność organizowania pracy w zespole przejmując odpowiedzialność za wszystkich członków zespołu. | **P6S\_KK**  **P6S\_KO**  **P6S\_KR** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupa zajęć: Grupa zajęć podstawowych** | | |
| **Efekty uczenia się**  **przypisane do grupy zajęć** | | **Treści programowe** |
| **Wiedza** | EUK6\_W1  EUK6\_W2  EUK6\_W3  EUK6\_W4  EUK6\_W5  EUK6\_W7  EUK6\_W8  EUK6\_W14 | • podstawy budowy anatomicznej człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, jego budowy i funkcji  • podstawy znajomości budowy człowieka, obejmujące fizjologiczne zasady działania poszczególnych układów oraz procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników pokarmowych  • wybrane zagadnienia z zakresu psychologicznych uwarunkowań kontaktu z pacjentem, barier i stylów komunikowania się  • znajomość przemian biochemicznych i chemicznych podczas przechowywania i przetwarzania żywności  • 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  • wybrane zagadnienia obejmujące choroby pasożytnicze zarówno rodzime jak i egzotyczne wraz z umiejętnością postępowania z pacjentem  • podstawy genetycznej charakterystyki człowieka z uwzględnieniem mechanizmów dziedziczenia, chorób uwarunkowanych genetycznie, podstawowe znaczenie nutrigenetyki i nutrigenomiki w programowaniu zdrowia oraz umiejętność opracowania i analizy rodowodu ze wskazaniem leczenia dietetycznego do chorób genetycznych żywieniowo-zależnych  • ogólne zagadnienia w zakresie kształcenia pierwszej pomocy oraz umiejętność rozpoznania zagrożeń i podjęcia działań ratunkowych  • umiejętności i kompetencje w zakresie przestrzegania norm i zasad etyki zawodowej w pracy z pacjentem i jego rodziną  • kompetencje w zakresie doskonalenia zawodowego |
| **Umiejętności** | EUK6\_U2  EUK6\_U14 |
| **Kompetencje** | EUK6\_KS1  EUK6\_KS2  EUK6\_KS6 |
| **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\_W7  EUK6\_W8  EUK6\_W9  EUK6\_W10  EUK6\_W11  EUK6\_W12  EUK6\_W14 | • wybrane zagadnienia z zakresu żywienia człowieka z uwzględnieniem charakterystyki składników odżywczych i klasyfikacji żywności. Nomy żywieniowe w Polsce oraz żywienie osób dorosłych zdrowych i chorych.  • szczegółowe zagadnienia w zakresie dietetyki pediatrycznej z uwzględnieniem zmian fizjologicznych i metabolicznych oraz żywienia kobiety ciężarnej i karmiącej  • 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  • wybrane zagadnienia dotyczące wybranych chorób w tym chorób alergicznych, immunologicznych, metabolicznych, żywieniowo-zależnych, zakaźnych i pasożytniczych oraz nowotworowych wraz z ich charakterystyką kliniczną  • wiedza z zakresu wpływu chorób na stan odżywienia oraz wpływu niedożywienia na przebieg chorób  • wybrane zagadnienia z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością  • wiedza z zakresu edukacji żywieniowej pacjentów i ich rodziny obejmująca profilaktykę chorób cywilizacyjnych na tle wadliwego żywienia  • wybrane zagadnienia w zakresie prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia z uwzględnieniem sytuacji żywnościowej i żywieniowej w Polsce oraz polityki zdrowotnej państwa  • zagadnienia wybrane z oceny jakości żywności oraz stosowanych analiz do identyfikacji składników żywności  • wybrane zagadnienia z zakresu oceny toksykologicznej żywności, jej bezpieczeństwa i poziomu higieny z uwzględnieniem substancji antyodżywczych i zanieczyszczeń występujących w żywności  • 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  • podstawowe zagadnienia z zakresu organizacji pracy, zasad BHP i PPOŻ z uwzględnieniem wymogów higieniczno-sanitarnych dla zakładów żywienia zbiorowego  • umiejętność przygotowywania materiałów edukacyjnych dla pacjenta i jego rodziny oraz umiejętność organizowania pokazów żywieniowych, szkoleń z wykorzystaniem terminologii zawodowej  • 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  • umiejętność wyliczenia średnioważonej normy żywienia i modelowej racji pokarmowej dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym  • umiejętności analityczno - matematyczne oraz statystyczne wykorzystywane, m.in. w weryfikacji wyników badań laboratoryjnych w tym genetycznych w planowaniu jadłospisów  • umiejętności przeprowadzenia wywiadu żywieniowego i opracowania indywidualnego planu żywieniowego dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku  • umiejętności stosowania oprogramowania komputerowego podstawowego i specjalistycznego, np. do planowania jadłospisów dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku  • umiejętności i kompetencje w zakresie przestrzegania norm i zasad etyki zawodowej w pracy z pacjentem i jego rodziną  • kompetencje w zakresie doskonalenia zawodowego i organizacji pracy własnej |
| **Umiejętności** | EUK6\_U1  EUK6\_U2  EUK6\_U3  EUK6\_U4  EUK6\_U5  EUK6\_U6  EUK6\_U7  EUK6\_U8  EUK6\_U9  EUK6\_U10  EUK6\_U11  EUK6\_U12  EUK6\_U13  EUK6\_U14 |
| **Kompetencje** | EUK6\_KS1  EUK6\_KS2  EUK6\_KS3  EUK6\_KS4  EUK6\_KS5  EUK6\_KS6 |
| **Grupa zajęć: Grupa zajęć specjalistycznych** | | |
| **Efekty uczenia się**  **przypisane do grupy zajęć** | | **Treści programowe** |
| **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  EUK6\_W14 | • wybrane zagadnienia z zakresu znajomości przepisów kuchni regionalnych i świata  • wybrane zagadnienia z zakresu znajomości, rozpoznawania i oceny win oraz surowców egzotycznych spożywczych  • wybrane zagadnienia z zakresu stylizacji potraw i organizacji stołu  • wybrane zagadnienia dotyczące żywienia sportowców z uwzględnieniem fizjologii zmian w organizmie osób trenujących oraz treningu personalnego w żywieniu  • wybrane zagadnienia dotyczące żywienia osób starzejących się i starszych zarówno zdrowych i chorych z uwzględnieniem fizjologii zmian zachodzących w organizmie osób starzejących się  • wybrane zagadnienia dotyczące medycyny paliatywnej z uwzględnieniem żywienia i fizjologii zmian w organizmie osób znajdujących się w stadium nieuleczalnym choroby  • wybrane zagadnienia z zakresu dietetyki zaburzeń odżywiania u pacjentów w różnym wieku  • planowanie żywienia zbiorowego i programowania żywieniowego  • 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 mediów społecznościowych w promocji usług dietetycznych  • właściwe odżywianie i zdrowy styl życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych i zastosowanie w promocji zdrowia  • wybrane zagadnienia fizjologiczne, socjologiczne, związane z psychologią komunikacji, stresu i wypalenia zawodowego  • wybrane zagadnienia z zakresu prawa, przedsiębiorczości i bezpieczeństwa wewnętrznego w Unii Europejskiej  • 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  • umiejętność oznaczania i identyfikacji podstawowych składników żywności  • umiejętności stosowania oprogramowania komputerowego podstawowego i specjalistycznego np. do planowania jadłospisów dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku  • umiejętności i kompetencje w zakresie przestrzegania norm i zasad etyki zawodowej w pracy z pacjentem i jego rodziną  • kompetencje w zakresie doskonalenia zawodowego i organizacji pracy własnej |
| **Umiejętności** | EUK6\_U1  EUK6\_U2  EUK6\_U3  EUK6\_U4  EUK6\_U5  EUK6\_U6  EUK6\_U7  EUK6\_U8  EUK6\_U9  EUK6\_U10  EUK6\_U11  EUK6\_U12  EUK6\_U13  EUK6\_U15 |
| **Kompetencje** | EUK6\_KS1  EUK6\_KS2  EUK6\_KS3  EUK6\_KS4  EUK6\_KS5  EUK6\_KS6 |
| **Grupa zajęć: Praktyki** | | |
| **Efekty uczenia się**  **przypisane do grupy zajęć** | | **Treści programowe** |
| **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  EUK6\_W14 | * Praktyka w bloku żywienia w zamkniętych zakładach opieki zdrowotnej (szpital, dom pomocy społecznej, hospicjum, dom spokojnej starości lub zakład opieki zdrowotnej). * Praktyka technologiczna (w kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, żłobkowej, domu opieki, domu pomocy społecznej, restauracji, ośrodków wczasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej) * Praktyka - opieka nad pacjentem (oddział szpitalny, dom pomocy społecznej, hospicjum, dom spokojnej starości, zakład opieki zdrowotnej) * Praktyka w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej, przyszpitalnej lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellness lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię. |
| **Umiejętności** | EUK6\_U1  EUK6\_U2  EUK6\_U3  EUK6\_U4  EUK6\_U5  EUK6\_U6  EUK6\_U7  EUK6\_U8  EUK6\_U9  EUK6\_U10  EUK6\_U11  EUK6\_U12  EUK6\_U13  EUK6\_U14  EUK6\_U15 |
| **Kompetencje** | EUK6\_KS1  EUK6\_KS2  EUK6\_KS3  EUK6\_KS4  EUK6\_KS5  EUK6\_KS6 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Efekty uczenia się** | **Metody weryfikacji i oceny efektów uczenia się**  **osiągnięte przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia** |
| **Wiedza** | Ocena efektów uczenia jest weryfikowana poprzez następujące formy zaliczania przedmiotów, jak:  • egzaminy pisemne ( w tym testy egzaminacyjne)  • egzaminy ustne  • kolokwia  • referaty, prace projektowe, prezentacje  Ostateczną formą weryfikacji wiedzy jest ustny egzamin dyplomowy, obejmujący:  • zagadnienia wchodzące w zakres przedmiotów kierunkowych realizowanych na kierunku dietetyka z całego toku studiów w tym praktyczne aspekty pracy dietetyka obejmujące wiedzę i umiejętności |
| **Umiejętności** | Weryfikowanie osiąganych umiejętności przez studentów odbywa się z wykorzystaniem metody - nauka przez działanie - learning by doing.  Warunkiem zaliczenia większości przedmiotów jest wykazanie się umiejętnością praktycznego zastosowania zdobytej wiedzy w zakresie objętym programem i planem studiów, jak:  • opracowanie indywidualnego planu żywienia dla zdrowych i chorych pacjentów w różnym wieku  • opracowywanie jadłospisu do danego schorzenia i praktyczne przygotowanie posiłków standardowych oraz miejsca ich podania  • praktyczne wykorzystanie diet przemysłowych i znajomość miejsc podaży do przewodu pokarmowego pacjenta  • przeprowadzenie wywiadu żywieniowego z pacjentem i weryfikacja sposobu żywienia  • ocena stanu odżywienia i niedożywienia |
| **Kompetencje** | 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:  • aktywność w czasie zajęć, zaangażowanie w pracę,  • terminowość wykonywania zadań,  • praca w zespole,  • kreatywność,  • przestrzeganie zasad etyki zawodowej w pracy z pacjentem i jego rodziną  • świadomość własnych ograniczeń i gotowość do dokształcania  • znajomość wartości referencyjnych w planowaniu jadłospisu  Dodatkową formą weryfikacji kompetencji są praktyki zawodowe, w czasie których studenci podnoszą uzyskane wcześniej kompetencje. |