Załącznik nr 41

do uchwały Senatu Krakowskiej Akademii im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego z dnia 29 czerwca 2022 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 | 2022/2023 |
| 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 | 100% |
| Suma % | | 100% |

|  |  |
| --- | --- |
| **Liczba punktów ECTS** | |
| 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.

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 | 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 przewlekle 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, chorobami przewodu pokarmowego, układu krążenia, nerek oraz w chorobach endokrynologicznych i neurologicznych. | P6S\_WG  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 |
| **Efekty uczenia się: Umiejętności (potrafi)** | | |
| 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 zleconej 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 dla osób w różnym wieku stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki ich sporządzania. | **P6S\_UO**  **P6S\_UW** |
| **Efekty uczenia się: Kompetencje społeczne (jest gotów do)** | | |
| EUK6\_KS1 | Jest gotów do stałego dokształcania się i ma świadomość własnych ograniczeń, wie kiedy zwrócić się do innych po pomoc. | **P6S\_KK**  **P6S\_KR** |
| EUK6\_KS2 | Przestrzega zasad etyki zawodowej w pracy z pacjentem i jego rodziną, stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu. | **P6S\_KK**  **P6S\_KR** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupa zajęć: Grupa zajęć podstawowych** | | |
| **Efekty uczenia się**  **przypisane do grupy zajęć** | | **Treści programowe** |
| **Wiedza** | EUK6\_W7,  EUK6\_W9 | • 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, wprowadzenie do nutrigenetyki i nutrigenomiki w doborze diety 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\_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 | • 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 |
| **Kompetencje** | EUK6\_KS1, EUK6\_KS2 |
| **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 | • 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 sie 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 sie 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  • zastosowanie zasad żywieniowych w kosmetologii  • 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\_U6,  EUK6\_U7,  EUK6\_U8,  EUK6\_U9 |
| **Kompetencje** | EUK6\_KS1, EUK6\_KS2 |
| **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. | * 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 dieto terapie. |
| **Umiejętności** | EUK6\_U1, EUK6\_U2, EUK6\_U3, EUK6\_U4,  EUK6\_U5,  EUK6\_U6,  EUK6\_U7,  EUK6\_U8,  EUK6\_U9 |
| **Kompetencje** | EUK6\_KS1, EUK6\_KS2 |

|  |  |
| --- | --- |
| **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. |