

Załącznik nr 10

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

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

Przyporządkowanie kierunku do dziedzin oraz dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się		
Dziedzina oraz dyscyplina wiodąca	Dziedzina: Nauki medyczne 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.

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: 2685 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

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 charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji 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 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
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 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.	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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> 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. 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
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"> 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
Kompetencje	EUK6_KS1, EUK6_KS2	<ul style="list-style-type: none"> 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

		<ul style="list-style-type: none"> • 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
--	--	--

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"> • 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
Umiejętności	EUK6_U1, EUK6_U2, EUK6_U3, EUK6_U4, EUK6_U6, EUK6_U7, EUK6_U8, EUK6_U9	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Kompetencje	EUK6_KS1, EUK6_KS2	<ul style="list-style-type: none"> • 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

		<p>mediów społecznościowych w promocji usług dietetycznych</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Ocena efektów uczenia jest weryfikowana poprzez następujące formy zaliczania przedmiotów, jak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • egzaminy pisemne (w tym testy egzaminacyjne) • egzaminy ustne • kolokwia • referaty, prace projektowe, prezentacje <p>Ostateczną formą weryfikacji wiedzy jest ustny egzamin dyplomowy, obejmujący:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<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"> • 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	<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"> • 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 doksztalcania • znajomość wartości referencyjnych w planowaniu jadłospisu <p>Dodatkową formą weryfikacji kompetencji są praktyki zawodowe, w czasie których studenci podnoszą uzyskane wcześniej kompetencje.</p>