Załącznik nr 4 do Uchwały nr VII/34 Senatu Państwowej Wyższej

Szkoły Zawodowej im. Witelona w Legnicy z dnia 29 czerwca 2021 r.

**PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSCYPLIN NAUKOWYCH**

Obowiązuje od roku akademickiego 2021/2022

|  |  |
| --- | --- |
| Wydział: | Wydział Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej |
| Nazwa kierunku studiów: | **Dietetyka** |
| Poziom studiów: | Studia pierwszego stopnia |
| Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: | 6 |
| Forma studiów: | Stacjonarne |
| Profil studiów: | Praktyczny |
| Nazwa dyscypliny, do której został przyporządkowany kierunek: | Nauki medyczne |
| Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: | Licencjat |

W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż jednej dyscypliny:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa dyscypliny wiodącej** | **Punkty ECTS** | |
| **Liczba** | **% udziału** |
| Nauki medyczne | 108 | 60% |

1. W tabeli poniżej, należy wpisać nazwę dyscypliny wiodącej w ramach której uzyskiwana jest ponad połowa efektów uczenia się wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla tej dyscypliny w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.
2. W tabeli poniżej, należy wpisać nazwy pozostałych dyscyplin wraz z określeniem procentowego udziału liczby punktów ECTS dla pozostałych dyscyplin w ogólnej liczbie punktów ECTS wymaganej do ukończenia studiów na kierunku.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa dyscypliny** | **Punkty ECTS** | |
| **Liczba** | **% udziału** |
| 1. | Technologia żywności i żywienia | 57 | 32% |
| 2. | Nauki o zdrowiu | 15 | 8% |

**OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Obowiązuje od roku akademickiego 2021/2022

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów: | Dietetyka |
| Poziom studiów: | Studia pierwszego stopienia |
| Profil studiów: | Praktyczny |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Symbole kierunkowych efektów uczenia się | Opis kierunkowych efektów uczenia się | Odniesienie do charakterystyk PRK |
| **WIEDZA** | | |
| K1D\_W01 | Zna budowę, sposób biosyntezy i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów. Rozumie funkcje witamin, hormonów i metabolitów wtórnych oraz elektrolitów i pierwiastków śladowych | P6S\_WG |
| K1D\_W02 | Zna budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów, ma opanowaną terminologię anatomiczno-fizjologiczną. | P6S\_WG |
| K1D\_W03 | Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia. | P6S\_WG |
| K1D\_W04 | Zna procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym. | P6S\_WG |
| K1D\_W05 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. | P6S\_WG |
| K1D\_W06 | Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych. | P6S\_WG |
| K1D\_W07 | Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. | P6S\_WG |
| K1D\_W08 | Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne. | P6S\_WG |
| K1D\_W09 | Ma wiedzę z zakresu pozyskiwania żywności, w tym metodami niekonwencjonalnymi. | P6S\_WG |
| K1D\_W10 | Zna budowę, fizjologię, patogenność mikroorganizmów i organizmów pasożytniczych, a także budowę, metabolizm mikroorganizmów o znaczeniu biotechnologicznym oraz zagrożenia zdrowotne dla człowieka. | P6S\_WG |
| K1D\_W11 | Zna zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności, ich wpływ na zdrowie człowieka oraz sposób postępowania w sytuacji narażenia zdrowia. | P6S\_WG |
| K1D\_W12 | Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania. | P6S\_WG |
| K1D\_W13 | Zna mechanizmy działania leków i wybranych związków chemicznych oraz ich interakcji z innymi lekami oraz ze składnikami pokarmowymi. Zna podstawowe klasy leków, wskazania i przeciwwskazania do ich stosowania. | P6S\_WG |
| K1D\_W14 | Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli, jakości żywności. | P6S\_WK |
| K1D\_W15 | Ma wiedzę na temat metod biologicznej i analitycznej oceny, jakości żywności. | P6S\_WG |
| K1D\_W16 | Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży | P6S\_WK |
| K1D\_W17 | Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania. | P6S\_WK |
| K1D\_W18 | Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach. | P6S\_WK |
| K1D\_W19 | Ma wiedze na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych cechach. Zna zasady przygotowywania potraw. | P6S\_WK |
| K1D\_W20 | Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej. | P6S\_WK |
| K1D\_W21 | Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych. | P6S\_WK |
| K1D\_W22 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, sposoby oraz przeszkody w komunikowaniu. Potrafi wykorzystać tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej i poradnictwie żywieniowym. | P6S\_WK |
| K1D\_W23 | Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia. | P6S\_WK |
| K1D\_W24 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego. | P6S\_WK |
| K1D\_W25 | Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywieniowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka. | P6S\_WK |
| K1D\_W26 | Zna problemy makroekonomiczne, rozumie kategorie ekonomiczne oraz zasady działania głównych podmiotów gospodarczych. | P6S\_WK |
| K1D\_W27 | Zna prawo w zakresie ochrony własności intelektualnej. | P6S\_WK |
| K1D\_W28 | Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego bioróżnorodności oraz zrównoważonego użytkowania surowców roślinnych i zwierzęcych. | P6S\_WK |
| K1D\_W29 | Posiada wiedzę z zakresu zasad korzystania z elektronicznej informacji bibliotecznej i zasobów biblioteki oraz z elektronicznego systemu obsługi studenta. | P6S\_WK |
| K1D\_W30 | Rozpoznaje stany zagrożenia zdrowia i życia oraz zna zasady udzielania pomocy przedmedycznej. | P6S\_WG |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| K1D\_U01 | Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu. | P6S\_UU |
| K1D\_U02 | Zna zasady oraz potrafi udzielić pierwszej pomocy oraz pomocy w stanach zagrożenia życia. | P6S\_UW |
| K1D\_U03 | Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe. | P6S\_UW |
| K1D\_U04 | Potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne, a także sporządzić pisemny raport w oparciu o pozyskane dane. | P6S\_UW |
| K1D\_U05 | Opanował języki obce w stopniu umożliwiającym komunikację w trakcie wykonywania zawodu oraz wykorzystywanie literatury fachowej. | P6S\_UK |
| K1D\_U06 | Posiada umiejętności ruchowe w zakresie wybranych form aktywności fizycznej | P6S\_UW |
| K1D\_U07 | Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą w formie pisemnej i ustnej w języku polskim i obcym z zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim | P6S\_UW |
| K1D\_U08 | Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające, na jakość wykonywanej pracy zawodowej. | P6S\_UW |
| K1D\_U09 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | P6S\_UW |
| K1D\_U10 | Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą. | P6S\_UK |
| K1D\_U11 | Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb. | P6S\_UW |
| K1D\_U12 | Potrafi określić ryzyko interakcji między lekami a składnikami żywności. | P6S\_UW |
| K1D\_U13 | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanych właściwościach. | P6S\_UW |
| K1D\_U14 | Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka. | P6S\_UW |
| K1D\_U15 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe. | P6S\_UW |
| K1D\_U16 | Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw. | P6S\_UW |
| K1D\_U17 | Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe. | P6S\_UO |
| K1D\_U18 | Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności. |  |
| K1D\_U19 | Potrafi obsługiwać sprzęt laboratoryjny w celu identyfikacji wybranych składników żywności. | P6S\_UW |
| K1D\_U20 | Potrafi scharakteryzować budowę anatomiczną oraz scharakteryzować funkcje życiowe człowieka. | P6S\_UW |
| K1D\_U21 | Potrafi scharakteryzować zastosowania i osiągnięcia genetyki we współczesnej nauce. | P6S\_UW |
| K1D\_U22 | Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu. | P6S\_UW |
| K1D\_U23 | Potrafi stosować rachunek ekonomiczny oraz wykorzystywać mierniki społeczno-ekonomiczne w podejmowaniu decyzji w skali makro i mikro. | P6S\_UO |
| K1D\_U24 | Student potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu prawa oraz zjawisk społecznych i gospodarczych w odniesieniu do wykonywanego zawodu. | P6S\_UU |
| K1D\_U25 | Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę w odniesieniu do wykonywanej pracy zawodowej. | P6S\_UW |
| K1D\_U26 | Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby. | P6S\_UW |
| K1D\_U27 | Potrafi scharakteryzować procesy wpływające na przydatność żywności. | P6S\_UW |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| K1D\_K01 | Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów. | P6S\_KK |
| K1D\_K02 | Posiada umiejętność stałego dokształcania się. | P6S\_KK |
| K1D\_K03 | Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka. | P6S\_KO |
| K1D\_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką, jakość żywności i żywienia. | P6S\_KR |
| K1D\_K05 | Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach. | P6S\_KO |
| K1D\_K06 | Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń. | P6S\_KR |
| K1D\_K07 | Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. | P6S\_KR |
| K1D\_K08 | Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. | P6S\_KO |
| K1D\_K09 | Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy | P6S\_KK |

Legenda:

1. Opis zakładanych efektów uczenia się dla: kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2153 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. Z 2018 r., poz. 2218) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 – 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.
2. W przypadku realizacji programu studiów prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich, obok odniesień do charakterystyk efektów uczenia się z I części załącznika, należy uwzględnić odniesienia do charakterystyk efektów uczenia się zawartych w części III zakończonych sufixem (Inż.), np. P6S\_WG(Inż.)
3. W kolumnie odniesień do charakterystyk PRK należy charakterystyki, dla danego efektu uczenia się, wpisywać jedna pod drugą.

**OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ**

Obowiązuje od roku akademickiego 2021/2022

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów: | Dietetyka |
| Poziom studiów: | Studia pierwszego stopienia |
| Profil studiów: | Praktyczny |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Symbole kierunkowych efektów uczenia się | Opis kierunkowych efektów uczenia się | Odniesienie do charakterystyk PRK |
| **WIEDZA** | | |
| K1D\_W01 | Zna budowę, sposób biosyntezy i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów. Rozumie funkcje witamin, hormonów i metabolitów wtórnych oraz elektrolitów i pierwiastków śladowych | P6S\_WG |
| K1D\_W02 | Zna budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów, ma opanowaną terminologię anatomiczno-fizjologiczną. | P6S\_WG |
| K1D\_W03 | Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia. | P6S\_WG |
| K1D\_W04 | Zna procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym. | P6S\_WG |
| K1D\_W05 | Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. | P6S\_WG |
| K1D\_W06 | Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych. | P6S\_WG |
| K1D\_W07 | Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów. | P6S\_WG |
| K1D\_W08 | Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne. | P6S\_WG |
| K1D\_W09 | Ma wiedzę z zakresu pozyskiwania żywności, w tym metodami niekonwencjonalnymi. | P6S\_WG |
| K1D\_W10 | Zna budowę, fizjologię, patogenność mikroorganizmów i organizmów pasożytniczych, a także budowę, metabolizm mikroorganizmów o znaczeniu biotechnologicznym oraz zagrożenia zdrowotne dla człowieka. | P6S\_WG |
| K1D\_W11 | Zna zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności, ich wpływ na zdrowie człowieka oraz sposób postępowania w sytuacji narażenia zdrowia. | P6S\_WG |
| K1D\_W12 | Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania. | P6S\_WG |
| K1D\_W13 | Zna mechanizmy działania leków i wybranych związków chemicznych oraz ich interakcji z innymi lekami oraz ze składnikami pokarmowymi. Zna podstawowe klasy leków, wskazania i przeciwwskazania do ich stosowania. | P6S\_WG |
| K1D\_W14 | Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli, jakości żywności. | P6S\_WK |
| K1D\_W15 | Ma wiedzę na temat metod biologicznej i analitycznej oceny, jakości żywności. | P6S\_WG |
| K1D\_W16 | Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży | P6S\_WK |
| K1D\_W17 | Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania. | P6S\_WK |
| K1D\_W18 | Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach. | P6S\_WK |
| K1D\_W19 | Ma wiedze na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanych cechach. Zna zasady przygotowywania potraw. | P6S\_WK |
| K1D\_W20 | Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej. | P6S\_WK |
| K1D\_W21 | Ma wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych. | P6S\_WK |
| K1D\_W22 | Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, sposoby oraz przeszkody w komunikowaniu. Potrafi wykorzystać tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej i poradnictwie żywieniowym. | P6S\_WK |
| K1D\_W23 | Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia. | P6S\_WK |
| K1D\_W24 | Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego. | P6S\_WK |
| K1D\_W25 | Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywieniowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka. | P6S\_WK |
| K1D\_W26 | Zna problemy makroekonomiczne, rozumie kategorie ekonomiczne oraz zasady działania głównych podmiotów gospodarczych. | P6S\_WK |
| K1D\_W27 | Zna prawo w zakresie ochrony własności intelektualnej. | P6S\_WK |
| K1D\_W28 | Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego bioróżnorodności oraz zrównoważonego użytkowania surowców roślinnych i zwierzęcych. | P6S\_WK |
| K1D\_W29 | Posiada wiedzę z zakresu zasad korzystania z elektronicznej informacji bibliotecznej i zasobów biblioteki oraz z elektronicznego systemu obsługi studenta. | P6S\_WK |
| K1D\_W30 | Rozpoznaje stany zagrożenia zdrowia i życia oraz zna zasady udzielania pomocy przedmedycznej. | P6S\_WG |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | |
| K1D\_U01 | Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu. | P6S\_UU |
| K1D\_U02 | Zna zasady oraz potrafi udzielić pierwszej pomocy oraz pomocy w stanach zagrożenia życia. | P6S\_UW |
| K1D\_U03 | Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe. | P6S\_UW |
| K1D\_U04 | Potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne, a także sporządzić pisemny raport w oparciu o pozyskane dane. | P6S\_UW |
| K1D\_U05 | Opanował języki obce w stopniu umożliwiającym komunikację w trakcie wykonywania zawodu oraz wykorzystywanie literatury fachowej. | P6S\_UK |
| K1D\_U06 | Posiada umiejętności ruchowe w zakresie wybranych form aktywności fizycznej | P6S\_UW |
| K1D\_U07 | Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą w formie pisemnej i ustnej w języku polskim i obcym z zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim | P6S\_UW |
| K1D\_U08 | Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające, na jakość wykonywanej pracy zawodowej. | P6S\_UW |
| K1D\_U09 | Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań. | P6S\_UW |
| K1D\_U10 | Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą. | P6S\_UK |
| K1D\_U11 | Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb. | P6S\_UW |
| K1D\_U12 | Potrafi określić ryzyko interakcji między lekami a składnikami żywności. | P6S\_UW |
| K1D\_U13 | Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanych właściwościach. | P6S\_UW |
| K1D\_U14 | Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka. | P6S\_UW |
| K1D\_U15 | Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe. | P6S\_UW |
| K1D\_U16 | Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw. | P6S\_UW |
| K1D\_U17 | Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe. | P6S\_UO |
| K1D\_U18 | Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności. |  |
| K1D\_U19 | Potrafi obsługiwać sprzęt laboratoryjny w celu identyfikacji wybranych składników żywności. | P6S\_UW |
| K1D\_U20 | Potrafi scharakteryzować budowę anatomiczną oraz scharakteryzować funkcje życiowe człowieka. | P6S\_UW |
| K1D\_U21 | Potrafi scharakteryzować zastosowania i osiągnięcia genetyki we współczesnej nauce. | P6S\_UW |
| K1D\_U22 | Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu. | P6S\_UW |
| K1D\_U23 | Potrafi stosować rachunek ekonomiczny oraz wykorzystywać mierniki społeczno-ekonomiczne w podejmowaniu decyzji w skali makro i mikro. | P6S\_UO |
| K1D\_U24 | Student potrafi wykorzystywać wiedzę z zakresu prawa oraz zjawisk społecznych i gospodarczych w odniesieniu do wykonywanego zawodu. | P6S\_UU |
| K1D\_U25 | Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę w odniesieniu do wykonywanej pracy zawodowej. | P6S\_UW |
| K1D\_U26 | Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby. | P6S\_UW |
| K1D\_U27 | Potrafi scharakteryzować procesy wpływające na przydatność żywności. | P6S\_UW |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | |
| K1D\_K01 | Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów. | P6S\_KK |
| K1D\_K02 | Posiada umiejętność stałego dokształcania się. | P6S\_KK |
| K1D\_K03 | Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka. | P6S\_KO |
| K1D\_K04 | Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką, jakość żywności i żywienia. | P6S\_KR |
| K1D\_K05 | Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach. | P6S\_KO |
| K1D\_K06 | Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń. | P6S\_KR |
| K1D\_K07 | Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy. | P6S\_KR |
| K1D\_K08 | Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role. | P6S\_KO |
| K1D\_K09 | Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy | P6S\_KK |

Legenda:

1. Opis zakładanych efektów uczenia się dla: kierunku studiów, poziomu i profilu kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2153 z późn. zm.) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6 – 7 określone w rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. (Dz. U. Z 2018 r., poz. 2218) w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6 – 8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.
2. W przypadku realizacji programu studiów prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich, obok odniesień do charakterystyk efektów uczenia się z I części załącznika, należy uwzględnić odniesienia do charakterystyk efektów uczenia się zawartych w części III zakończonych sufixem (Inż.), np. P6S\_WG(Inż.)
3. W kolumnie odniesień do charakterystyk PRK należy charakterystyki, dla danego efektu uczenia się, wpisywać jedna pod drugą.

**ZAJĘCIA I ZAKŁADANE EFEKTY UCZENIA SIĘ**

Obowiązuje od roku akademickiego 2021/2022

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów: | Dietetyka |
| Poziom studiów: | Studia pierwszego stopnia |
| Profil studiów: | Praktyczny |
| Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: | Dietetyk kliniczny/ specjalista ds. poradnictwa żywieniowego  i dietetyk w gastronomii |

**MODUŁ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/ grupy zajęć** | **Zakładane efekty uczenia się** | **Formy i metody kształcenia** | **Sposoby weryfikacji i oceniania efektów uczenia się** | **Treści programowe** |
| Wychowanie fizyczne | K1D\_W23  K1D\_U06 | Ćwiczenia ruchowe grupowe Ćwiczenia ruchowe indywidualne | Aktywność podczas zajęć Prezentacja umiejętności ruchowych Obserwacja zachowań Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studentów z metodami kształtowania sprawności fizycznej w zakresie wszystkich jej komponentów oraz z koncepcją zdrowego stylu życia. 2: Doskonalenie umiejętności ruchowych wybranych form aktywności fizycznej o charakterze prozdrowotnym. |
| Język angielski\* | K1D\_U05  K1D\_K02 | Ćwiczenia metodą komunikatywną Praca w parach i grupach Wizualizacja treści językowych (praca z fotografią, ilustracją, schematami, wykresami) | Aktywność podczas zajęć Kolokwium  Obserwacja Prezentacja ustna Egzamin  Średnia ważona ocen formujących | 1: Rozwijanie kompetencji komunikacyjnej. 2: Doskonalenie i dalszy rozwój sprawności językowych. 3: Motywowanie do samodzielnej pracy. |
| Język niemiecki\*/Język francuski\* | K1D\_U05  K1D\_K02 | Ćwiczenia metodą komunikatywną Praca w parach i grupach Wizualizacja treści językowych (praca z fotografią, ilustracją, schematami, wykresami) | Aktywność podczas zajęć Kolokwium  Obserwacja Prezentacja ustna Egzamin  Średnia ważona ocen formujących | 1: Rozwijanie kompetencji komunikacyjnej. 2: Doskonalenie i dalszy rozwój sprawności językowych. 3: Motywowanie do samodzielnej pracy. |
| Technologie informacyjne | K1D\_W29  K1D\_U03  K1D\_K02 | Wykonywanie ćwiczeń zawartych w plikach Prezentowanie zaawansowanych możliwości pakietu | obserwacja wykonywanych ćwiczeń i zadań zadania domowe  Ocena wykonywanych zadań domowych Prezentacja zadanego problemu przez zespół autorski Indywidualny test windy | 1: Nauczyć studenta narzędzi edytorskich w zakresie pisania referatów, pism urzędowych oraz prac dyplomowych 2: Zdobycie umiejętności posługiwania się arkuszem kalkulacyjnym szczególnie budowania własnych formuł i wykresów oraz nabycie umiejętności tworzenia skutecznych prezentacji oraz ich wygłaszania na szerszym forum |
| Ochrona własności intelektualnej | K1D\_W27  K1D\_U24 | Wykład | Kolokwium/praca pisemna podczas zajęć.  Kolokwium/praca pisemna podczas zajęć. | 1: Zdobycie wiedzy w zakresie podstawowych pojęć i zasad dotyczących ochrony własności intelektualnej (w tym prawa autorskiego i prawa własności przemysłowej) w zakresie związanym z kierunkiem studiów |
| Wprowadzenie do praktyki zawodowej | K1D\_W17  K1D\_W18  K1D\_W20  K1D\_U09 K1D\_U22 | Ćwiczenia | Aktywność na zajęciach,  ocena realizacji zadań,  obserwacja | 1. Przygotowanie studentów do efektywnej realizacji praktyk zawodowych  2. Zapoznanie studentów z istotą praktyk zawodowych, ich organizacją, realizacjami zadaniami oraz dokumentacją przebiegu praktyk i sposobem jej prowadzenia.  3. Uświadomienie studentom roli i znaczenia praktyk zawodowych w budowaniu podstaw tożsamości zawodowej przyszłych dietetyków. |

**ZAJĘCIA KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/ grupy zajęć** | **Zakładane efekty uczenia się** | **Formy i metody kształcenia** | **Sposoby weryfikacji i oceniania efektów uczenia się** | **Treści programowe** |
| Anatomia | K1D\_W02  K1D\_U20 | Wykład informacyjny  Pokaz  Ćwiczenia przedmiotowe | Test  Prezentacja | 1: Zapoznanie studentów z budową organizmu człowieka |
| Fizjologia | K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_W04  K1D\_U20  K1D\_U26 | Wykład informacyjny  Pokaz | Wykład informacyjny  Wykład problemowy | 1: Wyposażenie studentów w wiedzę o funkcjonowaniu organizmu człowieka i poszczególnych jego układów ze szczególnym uwzględnieniem układu trawiennego i przemiany materii. |
| Komunikacja interpersonalna | K1D\_U10  K1D\_K03  K1D\_W22  K1D\_K04  K1D\_K05  K1D\_K06 | Prelekcja Dyskusja dydaktyczna | Udział w dyskusji Kolokwium  Średnia ważona ocen formujących | 1: Nauczenie studentów poprawnego porozumiewania się z osobami zdrowymi i chorymi w różnym stanie klinicznym. |
| Biochemia ogólna i żywności | K1D\_W01  K1D\_W05  K1D\_W08  K1D\_W12  K1D\_U19  K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_K08 | Wykłady informacyjne Doświadczenia Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium Obserwacja  Egzamin z materiału wykładowego  Średnia ważona z ocen formujących | 1: Nabycie podstawowych wiadomości o chemicznych składnikach organizmów żywych, przemianach chemicznych i biochemicznych w nich zachodzących, o biosyntezie i metabolizmie składników komórek zwierzęcych i roślinnych, o przekazywaniu informacji genetycznych oraz roli składników żywnościowych w procesach energetycznych organizmów żywych. 2: Zapoznanie z technikami pracy laboratoryjnej w zakresie oznaczania jakościowego i ilościowego wybranych składników odżywczych. |
| Chemia żywności | K1D\_W01  K1D\_W08  K1D\_W11  K1D\_W12  K1D\_U18  K1D\_U19  K1D\_K08 | Wykłady informacyjne Doświadczenia Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń i sprawozdania  Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Poznanie z podstawowymi wiadomościami o związkach organicznych, izomerii związków organicznych, grupach funkcyjnych w podstawowych związkach organicznych i ich reaktywności. 2: Poznanie podstawowych metod pracy laboratoryjnej, poznanie metod badania związków organicznych. |
| Chemia ogólna | K1D\_W01  K1D­\_U03  K1D\_K02 | Wykład informacyjny i aktywizujący. | Kolokwium zaliczeniowe.  Kolokwium zaliczeniowe | 1: Utrwalenie i pogłębienie znajomości chemii ogólnej i chemii organicznej. |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | K1D\_W10  K1D\_W11  K1D\_W12  K1D\_U18  K1D\_U19  K1D\_K07  K1D\_K08 | Wykłady problemowe | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń Sprawozdania z ćwiczeń Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Poznanie budowy, fizjologii i roli drobnoustrojów w kształtowaniu jakości mikrobiologicznej i bezpieczeństwa zdrowotnego surowców. 2: Poznanie metod identyfikacji wybranych grup mikroorganizmów. |
| Etyka zawodu dietetyka\*` | K1D\_W21  K1D\_K04 | Wykład konwersatoryjny | Obserwacja zachowań Kolokwium | 1: Przekazanie studentom wiedzy o moralności i etyce jako szczególnych stymulatorach życia osobniczego i społecznego. |
| Etyka pracy\* | K1D\_W21  K1D\_K04 | Wykład konwersatoryjny | Obserwacja zachowań Kolokwium | 1: Przekazanie studentom wiedzy o moralności i etyce jako szczególnych stymulatorach życia osobniczego i społecznego. |
| Biotechnologia żywności | K1D\_W01  K1D\_W12  K1D\_W10  K1D\_W09  K1D\_U18  K1D\_K02  K1D\_K04 | Wykłady informacyjne Przygotowanie prezentacji Dyskusja, praca w zespole | Kolokwium Ocena prezentacji Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Poznanie bioprocesów stosowanych w produkcji żywności oraz zdobycie wiedzy o drobnoustrojach stosowanych w skali przemysłowej. 2: Zdobycie umiejętności, wyróżniania, opisywania operacji i procesów jednostkowych występujących w bioprocesach. |
| Genetyka | K1D\_W05  K1D\_W09  K1D\_U21  K1D\_U25  K1D\_K02 | Wykłady informacyjne Ćwiczenia teoretyczne, przygotowanie pracy pisemnej na zadany temat Dyskusja, praca w zespole | Aktywność na ćwiczeniach Kolokwium z ćwiczeń Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Ocena pracy Średnia ważona ocen formujących | 1: Student zdobywa znajomość mechanizmów dziedziczenia, inżynierii genetycznej oraz czynników powodujących choroby genetyczne. 2: Student zdobywa znajomość metod otrzymywania żywności genetycznie modyfikowanej i aspektów jej stosowania. |
| Pierwsza pomoc | K1D\_W30  K1D\_U02 | Wykład problemowy Pokaz Ćwiczenia praktyczne na fantomach Analiza przypadków | Test sprawdzający wiedzę Rozwiązywanie problemów w sytuacjach symulowanych  sprawdzian praktyczny Średnia ważona ocen formujących | 1: Nabycie wiedzy i umiejętności z zakresu udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia pochodzenia wewnętrznego i środowiskowego 2: Nauka czynności ratujących życie według obowiązujących standardów. |
| Promocja zdrowia | K1D\_W23  K1D\_U09  K1D\_U11  K1D\_K08  K1D\_K09 | Wykład konwersatoryjny Dyskusja  Praca w zespole | Kolokwium Ocena prezentacji Obserwacja Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studenta z determinantami zdrowia i czynnikami zwiększającymi ryzyko zachorowania na choroby cywilizacyjne. 2: Wskazywanie zagrożeń wynikających z niewłaściwego odżywiania, weryfikacja dotychczasowych poglądów oraz określenie konkretnych zaleceń i diet najlepiej służących utrzymaniu zdrowia. |
| Surowce i dodatki do żywności | K1D\_W08  K1D\_W12  K1D\_W11  K1D\_W14  K1D\_U18  K1D\_U13  K1D\_K04 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Prezentacja na zadany temat Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Ocena prezentacji  Średnia ważona ocen formujących | 1: Przyswojenie podstawowych wiadomości dotyczących rodzaju i charakterystyki funkcjonalnej i żywieniowej surowców roślinnych i zwierzęcych. 2: Zapoznanie się z aspektami zdrowotnymi stosowania dodatków do żywności z uwzględnieniem bezpieczeństwa ich stosowania i właściwości prozdrowotnych. |
| Biostatystyka | K1D\_U03  K1D\_U04  K1D\_U23 | Wykład  Dyskusja dydaktyczna | Obserwacja zachowań, dyskusje.  Kolokwium pisemne podczas zajęć | 1: Przedstawienie podstawowych metod statystycznych wykorzystywanych w opisie i analizie danych biomedycznych.  2: Przedstawienie wiedzy dotyczącej podstaw demografii, podstawowych pojęć, procesów, zjawisk demograficznych oraz metod ich  badania.  3: Przedstawienie wiedzy dotyczącej demograficznych uwarunkowań stanu zdrowi  a ludności oraz oceny stanu zdrowia ludności. |

**ZAJĘCIA KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/ grupy zajęć** | **Zakładane efekty uczenia się** | **Formy i metody kształcenia** | **Sposoby weryfikacji i oceniania efektów uczenia się** | **Treści programowe** |
| Podstawy żywienia człowieka | K1D\_W01  K1D\_W08  K1D\_W18  K1D\_U26  K1D\_U14  K1D\_U15  K1D\_K02 | Wykłady informacyjne Ćwiczenia teoretyczne- rozwiązywanie zadań, dyskusja | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studenta z podstawowymi zagadnieniami z zakresu żywienia człowieka. Poznanie właściwości oraz źródeł podstawowych składników odżywczych (białek, tłuszczy, węglowodanów, witamin i składników mineralnych). 2: Zapoznanie studenta z zapotrzebowaniem, funkcjami w organizmie, skutkami niedoborów i nadmiarów składników odżywczych (białek, tłuszczy, węglowodanów, witamin i składników mineralnych). |
| Pracownia żywienia i dietetyki | K1D\_U10  K1D\_U11  K1D\_U14  K1D\_U15  K1D\_U04  K1D\_U13  K1D\_K08  K1D\_K05  K1D\_K03 | Analiza przypadków, wykorzystanie programów komputerowych. Prezentacje multimedialne Praca w grupach | Aktywność podczas zajęć Ocena z analizy przypadków Ocena przygotowania do zajęć Obserwacja pracy na ćwiczeniach Dyskusja podczas ćwiczeń Zaliczenie każdego ćwiczenia  Średnia ważona ocen formujących | 1: Pogłębianie umiejętności w zakresie żywienia różnych grup populacyjnych. |
| Żywienie i dietetyka pediatryczna | K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_W16  K1D\_W18  K1D\_U14  K1D\_U15  K1D\_U11  K1D\_K08 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja Średnia ważona ocen formujących | 1: Opanowanie wiedzy z zakresu żywienia dzieci w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Opanowanie zasad komponowania jadłospisu dla dzieci w wybranych stanach chorobowych. 2: Zdobycie umiejętności samodzielnego układanie diet dla dzieci zdrowych i chorych. 3: Poznanie wpływu wybranych czynników chorobowych na układ pokarmowy, krążenia i oddychania oraz ich projekcja na różnych etapach rozwoju. |
| Żywienie i dietetyka geriatryczna | K1D\_W13  K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_W07  K1D\_W16  K1D\_W18  K1D\_U11  K1D\_U14  K1D\_U15  K1D\_K08 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Średnia ważona ocen formujących | 1: Opanowanie wiedzy z zakresu żywienia osób starszych w różnych stanach chorobowych, z uwzględnieniem norm żywieniowych. Opanowanie zasad komponowania jadłospisu dla osób starszych w wybranych stanach chorobowych 2: Zdobycie umiejętności samodzielnego układanie diet dla osób starszych zdrowych i chorych |
| Kliniczny zarys chorób | K1D\_W07  K1D\_U11  K1D\_U09  K1D\_K03  K1D\_W16  . | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe MK3: Ćwiczenia- analiza przypadków Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja Ocena analizy przypadku Średnia ważona ocen formujących | 1: Poznanie zasad żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. 2: Poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu wspomaganym dietą ze szczególnym uwzględnieniem chorych dzieci. |
| Pracownia antropometryczna | K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_W07  K1D\_W16  K1D\_W18  K1D\_W21  K1D\_W22  K1D\_W23  K1D\_U03  K1D\_U04  K1D\_U08  K1D\_U09  K1D\_U10  K1D\_U20  K1D\_U26  K1D\_K04  K1D\_K05  K1D\_K06  K1D\_K07  K1D\_K08  K1D\_K09. | Ćwiczenia informacyjne/pokazowe Przygotowywanie prezentacji Analiza przypadków Ćwiczenia praktyczne Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas ćwiczeń Kolokwium z ćwiczeń Obserwacja Ocena analizy przypadku  Średnia ważona ocen formujących | 1: Poznanie szczegółowych parametrów do oceny składu ciała. 2: Pogłębianie wiedzy na temat wskaźników oceny stanu odżywiania. |
| Farmaceutyki i interakcje leków z żywnością | K1D\_W13  K1D\_U12 | Wykład informacyjny Dyskusja dydaktyczna Metoda przypadków Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Krótkie sprawdziany Egzamin pisemny Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Wejściówki na zajęciach Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studentów ze stosowaniem leków w praktyce klinicznej, terminologią międzynarodową leków, farmakokinetyką i farmakodynamiką leków, stosowaniem leków u osób w różnym wieku, wskazaniami i przeciwwskazaniami do stosowania leków, objawami ubocznymi i toksycznymi leków, potencjalnymi interakcjami między lekami oraz między lekami a żywnością. |
| Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe | K1D\_W23  K1D\_W24  K1D\_U01  K1D\_U04  K1D\_U07  K1D\_U09  K1D\_U10  K1D\_K08  K1D\_K09 | Wykłady informacyjne Ćwiczenia  przygotowanie prezentacji/programu Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Poznanie celów i zadań edukacji żywieniowej i prozdrowotnej z uwzględnieniem poradnictwa żywieniowego i umiejscowienie jej w edukacji zdrowotnej. 2: Poznanie metod profilaktyki zagrożeń zdrowotnych oraz programów profilaktycznych w szerzeniu zasad zdrowego stylu życia. |
| Analiza i ocena jakości żywności | K1D\_W15  K1D\_U18  K1D\_U19  K1D\_K07  K1D\_K08  K1D\_K04 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Doświadczenia Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium, sprawozdanie z ćwiczeń Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Średnia arytmetyczna ocen formujących | 1: Zdobycie wiedzy na temat metod stosowanych w analizie żywności do oznaczania jakości surowców, półproduktów oraz gotowych produktów żywnościowych. 2: Nabycia umiejętności manualnych wykorzystywanych przy ocenie jakości żywności. |
| Bezpieczeństwo i toksykologia żywności | K1D\_W10  K1D\_W11  K1D\_W12  K1D\_W14  K1D\_U01  K1D\_U04  K1D\_U08  K1D\_U18  K1D\_K02  K1D\_K07 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Doświadczenia Dyskusja, praca w zespole  Ćwiczenia informacyjne/pokazowe | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja  Egzamin z materiału wykładowego | 1: Zapoznanie studenta z czynnikami, które mogą wpływać na bezpieczeństwo zdrowotne żywności i zdrowia człowieka, ich rodzajem, źródłem, występowaniem, toksycznością oraz sposobami ograniczania i eliminacji. |
| Technologia żywności i potraw dietetycznych | K1D\_W08  K1D\_W12  K1D\_W20  K1D\_W19  K1D\_W25  K1D\_U18  K1D\_U13  K1D\_U16  K1D\_K07  K1D\_K09 | Wykłady informacyjne: Przeprowadzenie doświadczeń | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja  Egzamin z materiału wykładowego Sprawozdania  Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami teoretycznymi dotyczącymi procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności 2: Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi w zakresie doboru metod oraz obróbki technologicznej różnych surowców żywnościowych |
| Zaburzenia odżywiania | K1D\_W04  K1D\_W07  K1D\_W21  K1D\_W13  K1D\_W18  K1D\_W22  K1D\_U10  K1D\_U11  K1D\_U14  K1D\_K04  K1D\_K03 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Seminarium analiza przypadków Dyskusja | Aktywność podczas zajęć Kolokwium (seminarium) Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studentów z symptomatologią, przebiegiem, przyczynami, skutkami, formami i metodami leczenia zaburzeń odżywiania. Doskonalenie umiejętności w zakresie diagnozowania zaburzeń odżywiania. 2: Zapoznanie z formami działalności profilaktycznej w zakresie zaburzeń odżywiania. |
| Podstawy organizacji i zarządzania | K1D\_W26  K1D\_U10  K1D\_K07  K1D\_K02  K1D\_K08  K1D\_K09 | Wykład problemowy Dyskusja Praca w grupach | Test  Aktywność podczas zajęć Obserwacja zachowań  Średnia arytmetyczna ocen formujących | 1: Przygotowanie słuchaczy do pracy w różnych organizacjach w zakresie związanym z ich organizacją i zarządzaniem. 2: Zapewnienie studentom nowoczesnej wiedzy z zakresu organizacji i zarządzania organizacjami. |
| Żywienie kliniczne | K1D\_W06  K1D\_W18  K1D\_W07  K1D\_W16  K1D\_U07  K1D\_U11  K1D\_K04  K1D\_K08 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Ćwiczenia - analiza przypadków Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z ćwiczeń Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Ocena analizy przypadku  Egzamin z materiału wykładowego  Średnia ważona ocen formujących | 1: Poznanie zasad żywienia w wybranych jednostkach chorobowych. 2: Poznanie zasad planowania i stosowania diet w leczeniu wspomaganym dietą. |
| Diety niekonwencjonalne | K1D\_W23  K1D\_W18  K1D\_U11  K1D\_U14  K1D\_K02  K1D\_K04 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne  Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja zachowań i aktywności  Średnia ważona ocen formujących | 1: Zdobycie wiedzy w zakresie popularnych diet oraz diet niekonwencjonalnych z uwzględnieniem dietetyki wschodniej. 2: Ocena wpływu zastosowania diet niekonwencjonalnych na zdrowie człowieka. |
| Podstawy żywienia zbiorowego | K1D\_W17  K1D\_W20  K1D\_W25  K1D\_U14  K1D\_U15  K1D\_U17  K1D\_K08 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne - obliczeniowe Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z zajęć Kolokwium z materiału wykładowego  Średnia arytmetyczna ocen formujących | 1: Zapoznanie się z praktycznymi zasadami żywienia w zakładach żywienia zbiorowego. |
| Żywienie człowieka | K1D\_W01  K1D\_W04  K1D\_W08  K1D\_W16  K1D\_W18  K1D\_U11  K1D\_U14  K1D\_U15  K1D\_U17  K1D\_K02  K1D\_K04 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne - obliczeniowe Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Zaliczenie na ocenę materiału wykładowego Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Pogłębienie wiedzy z zakresu składu i właściwości żywości, 2: Znajomość zapotrzebowania organizmu na wybrane składniki pokarmowe, z uwzględnieniem aktualnego stanu odżywienia  3: Zapoznanie z zasadami i znaczeniem higieny i bezpieczeństwa żywności 4: Zapoznanie się z zasadami żywienia dla wybranych grup populacyjnych oraz w wybranych chorobach. |
| Etykieta przy stole\* | K1D\_W21  K1D\_U16  K1D\_U17  K1D\_U13  K1D\_U25  K1D\_K01  K1D\_K07  K1D\_K09 | Wykład konwersatoryjny Praca w grupach: Dyskusja | Test Aktywność podczas zajęć Obserwacja zachowań Średnia arytmetyczna ocen formujących | 1: Zapoznanie się z właściwym zachowaniem przy stole, estetyką jedzenia oraz przestrzeganie zasad savoir vivre. 2: Nabycie umiejętności odpowiedniego zachowania się w kuchni, przyjmowania gości zgodnie z przyjętymi normami i zwyczajami. |
| Podstawy usług kelnerskich\* | K1D\_W04  K1D\_U05  K1D\_U06  K1D\_U07  K1D\_U10  K1D\_K01  K1D\_K02  K1D\_K07  K1D\_K04  K1D\_K08 | Wykład konwersatoryjny  Praca w grupach  Dyskusja | Test  Aktywność podczas zajęć  Obserwacja zachowań  Średnia arytmetyczna ocen formujących | 1. Dostarczenie wiedzy na temat zasad obsługi klienta w gastronomii oraz zapewnienia właściwej jakości usług gastronomicznych. Kształtowanie umiejętności planowania, prowadzenia i zarządzania działalnością gastronomiczną z zakresu obsługi konsumenta. |
| Rośliny lecznicze\* | K1D\_W01  K1D\_W03  K1D\_W05  K1D\_W08  K1D\_W23  K1D\_W28  K1D\_U26 | Wykład konwersatoryjny Dyskusja | Kolokwium Obserwacja Średnia ważona ocen formujących | 1: Poznanie właściwości leczniczych roślinnych substancji czynnych i ich zastosowania w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. |
| Fitoterapia\* | K1D\_W01  K1D\_W13  K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_W08  K1D\_W09  K1D\_U07  K1D\_U26 | Wykład konwersatoryjny Dyskusja | Kolokwium Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Fitochemiczna ocena ziół możliwych do zastosowania w żywieniu człowieka oraz uwzględnienie ich terapeutycznego wpływu na zdrowie. |
| Alergeny pokarmowe | K1D\_W06  K1D\_W03  K1D\_W08  K1D\_W11  K1D\_W13  K1D\_W14  K1D\_W18  K1D\_U10  K1D\_U18 | Wykłady z wykorzystaniem prezentacji multimedialnych Wykłady problemowe | Zaliczenie na ocenę materiału wykładowego Średnia arytmetyczna ocen formujących | 1: Zapoznanie studenta z mechanizmami i funkcjonowaniem układu immunologicznego. 2: Zapoznanie studenta z alergenami występującymi w żywności. 3: Zapoznanie studenta z metodami diagnostyki i leczenia dietetycznego alergii pokarmowej. 4: Zapoznanie studenta z produktami żywnościowymi przeznaczonymi dla pacjentów z alergią pokarmową oraz regulacjami prawnymi w zakresie obecności alergenów w żywności. |
| Metodologia badań żywieniowych | K1D\_W16  K1D\_W24  K1D\_U04  K1D\_U11 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Ćwiczenia  przygotowanie planu badania grupy populacyjnej Dyskusja | Kolokwium Obserwacja Ocena planu  Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studenta z metodami badawczymi stosowanymi w ocenie sposobu żywienia i stanu odżywienia różnych grup ludności. |
| Nutrigenomika, nutrigenetyka i epigenetyka | K1D\_W01  K1D\_W02  K1D\_W05  K1D\_U21  K1D\_K02 | Wykłady informacyjne Prezentacja na zadany temat Dyskusja | Aktywność podczas zajęć Ocena prezentacji Kolokwium z materiału wykładowego  Średnia ważona ocen formujących | 1: Student zdobywa znajomość mechanizmów dziedziczenia, inżynierii genetycznej oraz czynników powodujących choroby genetyczne. |
| Gastronomia w turystyce i hotelarstwie\* | K1D\_W17  K1D\_W18  K1D\_W25  K1D\_U17  K1D\_U22 | Wykłady informacyjne Prezentacja na zadany temat Dyskusja | Aktywność podczas zajęć Ocena prezentacji Kolokwium z materiału wykładowego  Średnia ważona ocen formujących | 1: Poznanie zasad żywienia różnych grup turystycznych z uwzględnieniem żywienia w różnych typach turystyki. 2: Poznanie zasad działania hoteli, w szczególności gastronomii hotelowej i obsługi gości. |
| Żywienie w sporcie\* | K1D\_W04  K1D\_W17  K1D\_W18  K1D\_U11  K1D\_U14 | Wykłady informacyjne Prezentacja na zadany temat Dyskusja | Aktywność podczas zajęć Ocena prezentacji i programu żywieniowego Średnia ważona ocen formujących | 1: Wprowadzenie studentów w zasady żywienia sportowców uprawiających różne dyscypliny sportu. |

**ZAJĘCIA KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/ grupy zajęć** | **Zakładane efekty uczenia się** | **Formy i metody kształcenia** | **Sposoby weryfikacji i oceniania efektów uczenia się** | **Treści programowe** |
| Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych | K1D\_W02  K1D\_W03  K1D\_W06  K1D\_W18  K1D\_U03  K1D\_U11  K1D\_U14 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne - obliczeniowe Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Egzamin z materiału wykładowego Wejściówki na zajęciach Obserwacja pracy studenta Dyskusja w czasie ćwiczeń Średnia ważona ocen formujących | 1: Pogłębienie wiedzy z zakresu funkcjonowania układu immunologicznego oraz zagadnień z immunopatologii. 2: Pogłębianie wiedzy z zakresu dietoterapii chorób autoimmunologicznych. 3: Pogłębianie wiedzy z zakresu zasad racjonalnego żywienia wybranych grup ludności. |
| Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji | K1D\_W23  K1D\_W18  K1D\_W16  K1D\_U04  K1D\_U11  K1D\_U14  K1D\_U15  K1D\_K04 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne  obliczeniowe Analiza przypadku Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Kolokwium z zajęć laboratoryjnych Kolokwium z materiału wykładowego Obserwacja Ocena z analizy przypadku Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie z właściwym zapotrzebowaniem na składniki pokarmowe w zależności od stopnia odżywienia, wieku, wykonywanej pracy i sytuacji zdrowotnej kobiety oraz w różnych stanach fizjologicznych. 2: Zapoznanie z klasyfikacją i charakterystyką diet dla kobiet ciężarnych i w okresie laktacji. |
| Żywienie w zaburzeniach metabolicznych | K1D\_W18  K1D\_U11  K1D\_U09  K1D\_K08 | Wykład informacyjny Dyskusja dydaktyczna Ćwiczenia laboratoryjne  układanie diety u konkretnych pacjentów | Aktywność podczas zajęć Obserwacja zachowań Sprawdzian praktyczny Egzamin pisemny  Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studentów z zasadami żywienia oraz planowania i stosowania leczenia dietetycznego w zaburzeniach przemiany materii. |
| Diagnostyka laboratoryjna | K1D\_W18  K1D\_U11  K1D\_U26  K1D\_K03 | Praca w grupach Analiza przypadku Dyskusja | Kolokwium z ćwiczeń Aktywność podczas zajęć Obserwacja zachowań Średnia arytmetyczna ocen formujących | 1: Student zna najnowsze standardy obowiązujące w wykonywaniu diagnostyki laboratoryjnej w celu rozpoznania lub potwierdzenia danej jednostki chorobowej |
| Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych | K1D\_W18  K1D\_W16  K1D\_W07  K1D\_U15  K1D\_U26  K1D\_U09  K1D\_U11  K1D\_K06 | Wykłady informacyjne Seminarium - prezentacja ustna na zadany temat Laboratorium - analiza przypadków, wykorzystanie programów komputerowych Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Ocena z analizy przypadku Egzamin z materiału wykładowego Ocena z prezentacji ustnej Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Doskonalenie umiejętności wdrażania zasad postępowania dietetycznego oraz terapii w wybranych chorobach ze szczególnym uwzględnieniem terapii żywieniowej. żywieniowego w wybranych chorobach. |
| Seminarium dyplomowe | K1D\_W29  K1D\_U01  K1D\_U04  K1D\_K02  K1D\_U07  K1D\_K09 | Burza mózgów Dyskusja Praca w zespole Indywidualne konsultacje Indywidualne konsultacje | Aktywność podczas zajęć Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Nauczenie studentów zasad korzystania z piśmiennictwa naukowego. 2: Zapoznanie studentów z zasadami planowania i przygotowywania pracy licencjackiej. |
| Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego | K1D\_W14  K1D\_U25  K1D\_U08 | Wykłady informacyjne Seminarium– przygotowanie prezentacji na zadany temat Dyskusja | Kolokwium z materiału wykładowego Ocena prezentacji Obserwacja Aktywność podczas zajęć Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studenta z podstawowymi problemami, regulacjami prawnymi i zaleceniami związanymi z bezpieczeństwem żywności i żywienia. |
| Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego | K1D\_W25  K1D\_W20  K1D\_W14  K1D\_W17  K1D\_U16  K1D\_U17  K1D\_K02  K1D\_K04 | Wykłady informacyjne Wykłady problemowe Zajęcia laboratoryjne – przygotowanie projektu Dyskusja, praca w zespole | Aktywność podczas zajęć Egzamin z materiału wykładowego Ocena projektu Obserwacja Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studentów z rodzajami i zasadami funkcjonowania zakładów gastronomicznych, czynnościami dotyczącymi projektowania nowych lub modernizowania istniejących zakładów gastronomicznych. |
| Rynek żywności | K1D\_W25  K1D\_W26  K1D\_W28 | Wykłady informacyjne | Kolokwium z materiału wykładowego  Średnia ważona ocen formujących | 1: Pogłębienie wiedzy z zakresu rynku żywności ze szczególnym uwzględnieniem działania mechanizmów gospodarki żywnościowej. |
| Technologia gastronomiczna | K1D\_W20  K1D\_W25  K1D\_W12  K1D\_W19  K1D\_U13  K1D\_U10  K1D\_U25  K1D\_K04  K1D\_U16 | Zajęcia laboratoryjne – przygotowywanie potraw Dyskusja  Wykład informacyjny | Aktywność podczas zajęć Kolokwium teoretyczne oraz sprawdzian praktyczny obejmujące zakres zajęć laboratoryjnych: Egzamin z materiału wykładowego Obserwacja  Średnia ważona ocen formujących | 1: Pogłębianie wiedzy z zakresu technologii żywności i potraw w zakładach gastronomicznych. 2: Doskonalenie umiejętności w zakresie technologii żywności i potraw w zakładach gastronomicznych. |
| Przechowalnictwo i utrwalanie żywności | K1D\_W12  K1D\_U27  K1D\_U08 | Wykłady informacyjne Seminarium– przygotowanie prezentacji na zadany temat Dyskusja | Kolokwium z materiału wykładowego Ocena prezentacji Obserwacja Aktywność podczas zajęć  Średnia ważona ocen formujących | 1: Zapoznanie studenta ze sposobami utrwalania i przechowywania żywności. |
| Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane | K1D\_W18  K1D\_W16  K1D\_W07  K1D\_U09  K1D\_U11  K1D\_U15  K1D\_U26  K1D\_K06 | Seminarium - prezentacja ustna na zadany temat prezentacji na zadany temat Laboratorium - analiza przypadków, wykorzystanie programów komputerowych  Dyskusja  Praca w zespole | Obserwacja Aktywność podczas zajęć  Ocena prezentacji  Średnia ważona ocen formujących | 1: Pogłębienie wiedzy dotyczącej celu, miejsca i zakresem działania specjalizacyjnego poradnictwa dietetycznego. Zapoznanie z działaniami związanymi z tworzeniem schematów organizacji i struktury poradnictwa dietetycznego na różnych poziomach opieki zdrowotnej.  2. Doskonalenie umiejętności wdrażania zasad postępowania dietetycznego oraz terapii w wybranych chorobach ze szczególnym uwzględnieniem terapii żywieniowej  3. Doskonalenie umiejętności układania diet dla wybranych jednostek chorobowych. Pogłębianie umiejętności w zakresie profilaktyki oraz poradnictwa żywieniowego w wybranych chorobach. |

**PRAKTYKI ZAWODOWE – WYMIAR, FORMA I ZASADY ODBYWANIA**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/ grupy zajęć** | **Wymiar** | **Formy i zasady odbywania praktyki** | **Sposoby weryfikacji i oceniania efektów uczenia się** | **Treści programowe** |
| Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej | 95 godzin  4 punktów ECTS | Praktyka w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej  Semestr II | Karta zaliczenia praktyki | Zapoznanie studenta z zasadami organizacji żywienia zbiorowego, z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej pacjenta. Zrozumienie różnych zachowań człowieka w środowisku szpitalnym i psychologicznych uwarunkowań kontaktu z pacjentem. Zapoznanie studenta z zasadami funkcjonowania i strukturą szpitala oraz z przepisami bhp, regulaminem szpitala i regulaminem obowiązującym w oddziale szpitalnym. |
| Praktyka w sekcji żywienia | 100 godzin  4 punktów ECTS | Praktyka z dziale żywienia  Semestr II | Karta zaliczenia praktyki | W trakcie praktyki studenci zapoznają się z: charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki; wyposażeniem technicznym kuchni i/lub zakładu; funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych; technologią produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie i/lub placówce; rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem; stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem żywności, produkcją i wydawaniem potraw. |
| Praktyka z technologii potraw | 25 godzin  1 punkt ECTS | Praktyka w zakładzie żywienia zbiorowego  Semestr IV | Karta zaliczenia praktyki | W trakcie praktyki studenci zapoznają się z: charakterem działalności zakładu zajmującego się produkcją żywności; organizacją pracy, przepisami BHP oraz jawną dokumentacją regulującą działalność danej placówki; wyposażeniem technicznym kuchni i/lub zakładu; funkcjonowaniem urządzeń gastronomicznych; technologią produkcji potraw w danym przedsiębiorstwie i/lub placówce; rodzajem wykorzystywanych surowców spożywczych, ich przechowywaniem i magazynowaniem; stosowanymi metodami obróbki termicznej oraz wpływem obróbki termicznej żywności na jakość i wydajność produkcji. Studenci, po odpowiednim przeszkoleniu przez osoby nadzorujące i spełnieniu wymogów sanitarno-epidemiologicznych, uczestniczą w podstawowych czynnościach związanych z przetwórstwem żywności, produkcją i wydawaniem potraw |
| Praktyka w poradni dietetycznej\*/poradni diabetologicznej\* | 125 godzin  5 punktów ECTS | Praktyka w poradni dietetycznej lub poradni diabetologicznej  Semestr III | Karta zaliczenia praktyki | W trakcie praktyki w poradni dietetycznej studenci zdobywają praktyczne umiejętności dotyczące funkcjonowania, podstaw formalno-prawnych, organizacji i zarządzania tego typu placówkami. Uczestniczą w prowadzeniu porad dietetycznych w oparciu o wiedzę zdobytą na studiach. Studenci doskonalą swoje umiejętności w posługiwaniu się programami komputerowymi wspomagającymi pracę dietetyka, pod okiem wykwalifikowanego personelu. |
| Praktyka w szpitalu dziecięcym | 100 godzin  4 punktów ECTS | Praktyka w szpitalu dziecięcym  Semestr IV | Karta zaliczenia praktyki | W trakcie praktyki studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dzieci, pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych |
| Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych | 50 godzin  2 punktów ECTS | Praktyka w domu dziecka, przedszkolu, żłobku  Semestr IV | Karta zaliczenia praktyki | Poznanie organizacji żywienia w placówkach oświatowych i opiekuńczo- wychowawczych obejmującej: zasady planowania, sposób przygotowania oraz metody dystrybucji posiłków. Studenci poznają: specyfikę żywienia na poszczególnych etapach życia i rozwoju dzieci i młodzieży; zwyczaje żywieniowe wpływające na stan odżywienia i stan zdrowia dzieci i młodzieży oraz strategie i metody promocji prozdrowotnych zachowań żywieniowych prowadzone w danej placówce. |
| Praktyka w poradni gastroenterologicznej | 75 godzin  3 punktów ECTS | Praktyka w poradni gastroenterologicznej  Semestr V | Karta zaliczenia praktyki | Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania poradni gastroenterologicznej Zapoznanie z podstawami funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Przeprowadzenie wywiadu przedmiotowego, podmiotowego i żywieniowego. Ocena stanu odżywienia. Analiza dotychczasowej diety pacjenta i błędów żywieniowych. Zasady badań antropometrycznych, biochemicznych. . Zapoznanie z diagnostyką w zakresie chorób układu pokarmowego w tym między innymi z wynikami morfologii, lipidogramu, moczu, z badaniami biochemicznymi, EKG, USG, składu ciała. Przygotowanie pacjenta do badań diagnostycznych. Zapoznanie z zasadami żywienia w jednostkach chorobowych objętych leczeniem w poradni oraz z typami stosowanych diet. Konstruowanie jadłospisów i diet specjalistycznych. Prowadzenie edukacji żywieniowej pacjentów, indywidualnej i grupowej. Zapoznanie z metodami leczenia zaburzeń w gospodarce lipidowej i otyłości oraz chorób towarzyszących. Zapoznanie z zasadami kwalifikacji pacjentów z otyłością olbrzymią do leczenia operacyjnego. Zapoznanie z zasadami bezpieczeństwa żywności i przepisami sanitarnymi zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi oraz zasadami bezpieczeństwa pracy i zapobiegania wypadkom, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i warunkami szkolenia pracowników. |
| Praktyka w szpitalu dla dorosłych | 150 godzin  6 punktów ECTS | Praktyka w szpitalu dla dorosłych  Semestr VI | Karta zaliczenia praktyki | W trakcie praktyki studenci zapoznają się z zasadami funkcjonowania oraz przepisami regulującymi działalność danej placówki ze szczególnym uwzględnieniem organizacji żywienia. Studenci, podczas odbywania praktyki w szpitalu dla dorosłych, pogłębiają wiedzę dotyczącą pracy dietetyka klinicznego w placówkach lecznictwa zamkniętego, uczestniczą w obowiązkach dietetyka w szpitalu oraz nabywają praktycznych umiejętności przeprowadzania wywiadów żywieniowych, komponowania jadłospisów zależnie od wymagań i występujących schorzeń, jak również formułowania zaleceń dietetycznych dla pacjentów opuszczających szpital. Pod nadzorem opiekuna studenci podejmują działania edukacyjne polegające na propagowaniu zasad prawidłowego żywienia oraz wyjaśniają pacjentom konsekwencje zdrowotne popełnianych błędów żywieniowych |
| Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności | 75 godzin  3 punkty ECTS | Państwowa Inspekcja Sanitarna  Semestr V | Karta zaliczenia praktyki | Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki.. Student potrafi zastosować i przestrzegać przepisów PIS w odniesieniu do sektora żywnościowego, a w szczególności do zakładów żywienia zbiorowego. Zapoznanie z zasadami bezpieczeństwa żywności i przepisami sanitarnymi zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi oraz zasadami bezpieczeństwa, zgodnie z obowiązującymi regulacjami prawnymi i warunkami szkolenia pracowników. |
| Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego | 150 godzin  6 punktów ECTS | Zakłady żywienia zamkniętego  Semestr VI | Karta zaliczenia praktyki | Zapoznanie z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki. Zapoznanie z wyposażeniem technicznym zakładu, zasadami organizacji stanowisk pracy, warunkami przechowywania surowców i potraw. Zapoznanie z zasadami bezpiecznego przygotowywania potraw. Przygotowywanie potraw w oparciu o różne techniki kulinarne. Ekspedycja potraw. Ustalanie dziennych i tygodniowych jadłospisów. Planowanie zakupów żywności oraz dokumentacja działu żywienia. |

**WARUNKI REALIZACJI PROGRAMU STUDIÓW**

Obowiązuje od roku akademickiego 2021/2022

|  |  |
| --- | --- |
| Nazwa kierunku studiów: | Dietetyka |
| Poziom studiów: | Studia pierwszego stopnia |
| Profil studiów: | Praktyczny |

**Wskaźniki dotyczące programu studiów**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nazwa wskaźnika** | **Liczba punktów ECTS/Liczba godzin** |
| Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie | 6 SEMESTRÓW  180 ECTS |
| Łączna liczba godzin zajęć | 4555 |
| Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia | 92,4 ECTS  2310 h |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne | 119,86 |
| Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych−w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne | 12 |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru | 66  5 ECTS (języki obce)  30 ECTS (praktyka) |
| Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym | 30 |
| Wymiar praktyk zawodowych | 720 godzin |
| W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego | 60 |
| **Razem: 4555 h (w tym 2310 h kontaktowych), co daje 180 ECTS** | | |

**Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne**

**Moduły z zakresu kształcenia ogólnego, kształcenia podstawowego, kształcenia kierunkowego:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Nazwa zajęć/grupy zajęć** | **Forma/formy zajęć** | **Łączna liczna godzin zajęć**  **stacjonarne/niestacjonarne** | **Liczba punktów ECTS** |
| Wychowanie fizyczne | Ćwiczenia | 60 | 0 |
| Język angielski\*/ Język niemiecki\*/ Język francuski\* | Ćwiczenia  Praca własna | 125 | 5 |
| Technologie informacyjne | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Wprowadzenie do praktyki zawodowej | Ćwiczenia Praca własna | 15 | 1 |
| Anatomia | Laboratorium  Praca własna | 45 | 1,8 |
| Fizjologia | Laboratorium  Praca własna | 45 | 1,8 |
| Komunikacja interpersonalna | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Biochemia ogólna i żywności | Laboratorium  Praca własna | 45 | 1,8 |
| Chemia żywności | Laboratorium  Praca własna | 40 | 1,6 |
| Chemia ogólna | Ćwiczenia  Praca własna | 35 | 1,4 |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | Laboratorium  Praca własna | 45 | 1,8 |
| Etyka zawodu dietetyka\*/ Etyka pracy\* | Ćwiczenia  Praca własna | 50 | 2 |
| Biotechnologia żywności | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Genetyka | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Pierwsza pomoc | Laboratorium  Praca własna | 30 | 1,2 |
| Promocja zdrowia | Ćwiczenia  Praca własna | 50 | 2 |
| Surowce i dodatki do żywności | Ćwiczenia  Praca własna | 20 | 0,8 |
| Biostatystyka | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Podstawy żywienia człowieka | Ćwiczenia  Praca własna | 65 | 2,6 |
| Pracownia żywienia i dietetyki | Laboratorium  Praca własna | 90 | 3,6 |
| Żywienie i dietetyka pediatryczna | Ćwiczenia  Praca własna | 35 | 1,4 |
| Żywienie i dietetyka geriatryczna | Ćwiczenia  Praca własna | 35 | 1,4 |
| Kliniczny zarys chorób | Ćwiczenia  Praca własna | 60 | 2,4 |
| Pracownia antropometryczna | Ćwiczenia  Praca własna | 50 | 2 |
| Farmaceutyki i interakcje leków z żywnością | Ćwiczenia  Praca własna | 40 | 1,6 |
| Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe | Ćwiczenia  Praca własna | 30 | 1,2 |
| Analiza i ocena jakości żywności | Ćwiczenia  Praca własna | 60 | 2,4 |
| Bezpieczeństwo i toksykologia żywności | Ćwiczenia  Praca własna | 35 | 1,4 |
| Technologia żywności i potraw dietetycznych | Ćwiczenia  Praca własna | 110 | 4,4 |
| Zaburzenia odżywiania | Ćwiczenia  Praca własna | 45 | 1,8 |
| Podstawy organizacji i zarządzania | Ćwiczenia  Praca własna | 30 | 1,2 |
| Żywienie kliniczne | Ćwiczenia  Praca własna | 85 | 3,4 |
| Diety niekonwencjonalne | Laboratorium  Praca własna | 35 | 1,4 |
| Podstawy żywienia zbiorowego | Laboratorium  Praca własna | 40 | 1,6 |
| Żywienie człowieka | Laboratorium  Praca własna | 95 | 3,8 |
| Etykieta przy stole\*/ Podstawy usług kelnerskich\* | Ćwiczenia  Praca własna | 50 | 2 |
| Rośliny lecznicze\*/ Fitoterapia\* | Ćwiczenia  Praca własna | 35 | 1,4 |
| Alergeny pokarmowe | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Metodologia badań żywieniowych | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Nutrigenomika, nutrigenetyka i epigenetyka | Laboratorium  Praca własna | 45 | 1,8 |
| Gastronomia w turystyce i hotelarstwie\*/ Żywienie w sporcie\* | Ćwiczenia  Praca własna | 30 | 1,2 |
| Razem |  |  | 73,2 |

**Moduły z zakresu kształcenia w ramach specjalności Dietetyka kliniczna:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć/grupy zajęć | Forma/formy zajęć | Łączna liczna godzin zajęć  stacjonarne/niestacjonarne | Liczba punktów ECTS |
| Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych | Laboratorium  Praca własna | 45 | 1,8 |
| Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji | Laboratorium  Praca własna | 25 | 1 |
| Żywienie w zaburzeniach metabolicznych | Laboratorium  Praca własna | 75 | 3 |
| Diagnostyka laboratoryjna | Ćwiczenia  Praca własna | 20 | 0,8 |
| Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych | Laboratorium  Praca własna | 60 | 2,4 |
| SEMINARIUM | SEMINARIUM  Praca własna | 100 | 4 |
| Praca dyplomowa | Ćwiczenia | 125 | 5 |
| Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej | Praktyka | 95 | 4 |
| Praktyka z technologii potraw | Praktyka | 25 | 1 |
| Praktyka w sekcji żywienia | Praktyka | 100 | 4 |
| Praktyka w poradni dietetycznej\*/poradni diabetologicznej\* | Praktyka | 125 | 5 |
| Praktyka w szpitalu dziecięcym | Praktyka | 100 | 4 |
| Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych lub placówka opiekuńcza dla dzieci | Praktyka | 50 | 2 |
| Praktyka w szpitalu dla dorosłych | Praktyka specjalnościowa | 150 | 6 |
| Praktyka w poradni gastroenterologicznej | Praktyka  specjalnościowa | 75 | 3 |
| RAZEM: | |  | 47 |

**Moduły z zakresu kształcenia w ramach specjalności Poradnictwo żywieniowe   
i dietetyka w gastronomii:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nazwa zajęć/grupy zajęć | Forma/formy zajęć | Łączna liczna godzin zajęć  stacjonarne/niestacjonarne | Liczba punktów ECTS |
| Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego | Ćwiczenia  Praca własna | 25 | 1 |
| Projektowanie i wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego | Laboratorium  Praca własna | 33 | 1,32 |
| Technologia gastronomiczna | Ćwiczenia  Praca własna | 100 | 4 |
| Poradnictwo żywieniowe i żywienie spersonalizowane | Seminarium  Praca własna | 50 | 2 |
| SEMINARIUM | SEMINARIUM  Praca własna | 100 | 4 |
| Praca dyplomowa | Ćwiczenia | 125 | 5 |
| Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej | Praktyka | 95 | 4 |
| Praktyka z technologii potraw | Praktyka | 25 | 1 |
| Praktyka w sekcji żywienia | Praktyka | 100 | 4 |
| Praktyka w poradni dietetycznej\*/poradni diabetologicznej\* | Praktyka | 125 | 5 |
| Praktyka w szpitalu dziecięcym | Praktyka | 100 | 4 |
| Praktyka w placówkach oświatowo-wychowawczych lub placówka opiekuńcza dla dzieci | Praktyka | 50 | 2 |
| Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności | Praktyka  specjalnościowa | 75 | 3 |
| Praktyka z technologii potraw w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego) | Praktyka  specjalnościowa | 150 | 6 |
| RAZEM: | |  | 46,32 |

**Informacja o programach studiów/zajęciach lub grupach zajęć prowadzonych w językach obcych**

- zgodnie z ofertą zajęć dostępną dla studentów w języku obcym ujętą w planie studiów

**Zgodność programu studiów z misją i strategią Uczelni oraz potrzebami społeczno - gospodarczymi i losami zawodowymi absolwentów**

|  |
| --- |
| MISJA  Dietetyka łączy wiedzę z zakresu zasad żywienia z podstawami medycznymi oraz technologii gastronomicznych. Odnosi się do racjonalnego odżywiania człowieka zdrowego oraz chorego na wszystkich etapach jego rozwoju. Umożliwia zdobycie zaawansowanej wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia człowieka, oceny stanu odżywienia, technologii przygotowywania potraw, kontroli jakości produktów żywieniowych i warunków ich przechowywania, psychologii żywienia i zaburzeń odżywiania, biochemicznych  podstaw żywienia, technologii gastronomicznej oraz szeroko pojętej profilaktyki chorób dietozależnych. Dietetyk jako specjalista ds. żywienia nie tylko uczy jak zdrowo się odżywiać osoby chcące cieszyć się zdrowiem przez całe życie, ale też uświadamia jakie błędy żywieniowe popełniamy i jak je wyeliminować. |

**Liczba dopuszczalnego deficytu punktów po poszczególnych semestrach:**

po I semestrze 8 punktów

po II semestrze 12 punktów

po III semestrze 18 punktów

po IV semestrze 13 punktów

po V semestrze 8 punktów

po VI semestrze 0 punktów