|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PROGRAM STUDIÓW** | | |
| Kierunek: **DIETETYKA KLINICZNA I STOPNIA** | | |
| Profil kształcenia: **OGÓLNOAKADEMICKI** | | |
| ISCED: **0915** | | |
| Obowiązuje od roku akademickiego 2021/2022 | | |
|  | Procentowy udział liczby punktów ECTS w: | |
| dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu | **100%** |
| Forma studiów | **STACJONARNE/NIESTACJONARNE** |
|  | Liczba semestrów | **6** |
|  | i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie | **180** |
| Tytuł zawodowy nadawany absolwentom | **LICENCJAT** |
|  | Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy | **Na studiach realizowana jest praca dyplomowa o charakterze badawczym, poglądowym, w formie studium przypadku lub opublikowanego artykułu zgodnego z tematyką studiów** |
| **Egzamin dyplomowy ma charakter teoretyczny. Egzamin składa się z wygłoszenia przez studenta ustnej prezentacji pracy dyplomowej oraz odpowiedzi na 3 pytania z puli pytań obejmujących materiał z całego toku studiów i sprawdzających zakres efektów kształcenia.** |
|  | Efekty uczenia się | **Załącznik Nr 1** |
|  | Łączna liczba godzin zajęć | **ST - 2059**  **NST - 1610** |
|  | Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia | **egzamin pisemny, egzamin ustny, prezentacja, dyskusja, kolokwium, sprawozdanie, esej, praca pisemna, projekt badawczy, plan żywienia** |
|  | Plan studiów | **Załącznik Nr 2** |
|  | Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich | **82 ECTS** |
|  | Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć (> 5 ECTS) z dziedziny nauk humanistycznych lub dziedziny nauk społecznych | **9 ECTS** |
|  | Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk | **6-tygodniowa praktyka wakacyjna i sródsemestralna w wymiarze 240 godzin i 16 punktów ECTS, w formie konsultacji dietetycznych na oddziałach szpitalnych, w poradniach lub gabinetach dietetycznych** |
|  | Liczba punktów ECTS zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie, do której przyporządkowany jest kierunek studiów (profil ogólnoakademicki - >50% ECTS) | **108 ECTS** |
|  | Wymiar liczby punktów ECTS zajęć możliwych do wybrania przez studenta (>30% ECTS) | **63 ECTS** |

Załącznik Nr 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Efekty uczenia się dla kierunku DIETETYKA KLINICZNA I stopnia od roku akademickiego 2021/2022** | | |
| **Lp.** | **WIEDZA** | **Symbol PRK** |
| **W01** | Opisuje budowę i funkcję komórki oraz tłumaczy procesy biologiczne zachodzące w organizmie człowieka związane z jego rozwojem, wzrastaniem i starzeniem się, a także mechanizmy dziedziczenia, uwarunkowania genetyczne i środowiskowe cech człowieka. | P6S\_WG1-01 |
| **W02** | Zna i charakteryzuje chemiczne składniki żywości oraz przemiany chemiczne zachodzące w żywności. | P6S\_WG1-02 |
| **W03** | Zna i tłumaczy wybrane zagadnienia z zakresu anatomii. Zna zagadnienia związane z antropologią opisową i topograficzną. Objaśnia fazy antropologicznego rozwoju człowieka. | P6S\_WG1-03 |
| **W04** | Zna i tłumaczy cykl rozwojowy pasożytów układu pokarmowego człowieka. | P6S\_WG1-04 |
| **W05** | Zna i rozumie fizjologię człowieka z uwzględnieniem funkcji układów i tkanek. | P6S\_WG1-05 |
| **W06** | Definiuje pojęcia związane z przemianami biochemicznymi, zachodzącymi w organizmie człowieka, wskazuje na różnice w przebiegu tych procesów na różnych etapach życia. | P6S\_WG1-06 |
| **W07** | Definiuje i interpretuje zagadnienia dotyczące mikrobiologii ogólnej oraz posiada podstawową wiedzę na temat drobnoustrojów, ich roli i wpływu na jakość zdrowotną żywności oraz ich udziału w procesach technologicznych. | P6S\_WG1-07 |
| **W08** | Zna i rozumie zagadnienia związane z bilansem energetycznym oraz potrafi omówić budowę i rolę podstawowych składników odżywczych i pokarmowych oraz skutki nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych w pożywieniu. | P6S\_WG1-08 |
| **W09** | Charakteryzuje sposoby pakowania i metody utrwalania żywności oraz procesy biotechnologiczne, fizyczne, chemiczne i fizykochemiczne w stosowane przetwórstwie żywności. | P6S\_WG1-09 |
| **W10** | Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej | P6S\_WG1-10 |
| **W11** | Zna podstawy języka migowego, znaki daktylograficzne i ideograficzne, w zakresie niezbędnym do gromadzenia informacji o sytuacji zdrowotnej pacjenta; | P6S\_WG1-11 |
| **W12** | Zna i opisuje zróżnicowanie wydolności fizycznej ze względu na płeć, wiek, budowę anatomiczną i fizjologiczną oraz zmiany potreningowe . | P6S\_WG1-12 |
| **W13** | Omawia czynniki wpływające na zachowania żywieniowe oraz założenia modeli edukacji żywieniowej skierowanej do osób w różnym wieku. | P6S\_WG1-13 |
| **W14** | Wymienia i omawia zasady racjonalnego żywienia w świetle najnowszych doniesień naukowych. | P6S\_WG1-14 |
| **W15** | Omawia objawy, przyczyny, metody terapeutyczne i diagnostyczne wybranych zaburzeń i chorób w oparciu o dowody naukowe. | P6S\_WG1-15 |
| **W16** | Zna zagadnienia i charakteryzuje zasady postępowania dietetycznego w różnych zaburzeniach i jednostkach chorobowych u pacjentów w różnym wieku w oparciu o dowody naukowe. | P6S\_WG1-16 |
| **W17** | Charakteryzuje i klasyfikuje surowce pochodzenia roślinnego (w tym rośliny lecznicze) i zwierzęcego, omawia zachodzące w nich przemiany oraz techniki kulinarne i procesy technologiczne (w tym produkcja żywności ekologicznej i funkcjonalnej), którym mogą być poddawane. Omawia wybrane zagadnienia z zakresu technologii i towaroznawstwa żywności. | P6S\_WG1-17 |
| **W18** | Charakteryzuje wybrane parametry morfologiczne i biochemiczne stosowane w diagnostyce laboratoryjnej oraz omawia ich wykorzystanie w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego. | P6S\_WG1-18 |
| **W19** | Omawia podstawowe mechanizmy działania leków, losów leków w organizmie oraz wskazań i przeciwwskazań do stosowania wybranych grup leków i suplementów. | P6S\_WG1-19 |
| **W20** | Zna i rozumie obszary badań w naukach o zdrowiu, a szczególnie w dietetyce oraz zasady przygotowania i wykonania projektu badawczego zgodnie z procedurą badawczą, a także sposobów prezentowania wyników badań. | P6S\_WG1-20 |
| **W21** | Opisuje zasady postępowania i systemy niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz omawia elementarne zagadnienia z zakresu toksykologii. | P6S\_WG1-21 |
| **W22** | Omawia oparte na dowodach naukowych zagadnienia, dotyczące dietoprofilaktyki oraz aktywności ruchowej odpowiedniej do stanu fizjologicznego i stanu zdrowia. | P6S\_WG1-22 |
| **W23** | Charakteryzuje podstawowe okresy rozwoju dziecka, opisuje podstawowe zagadnienia związane z wybranymi zaburzeniami i chorobami wieku dziecięcego. | P6S\_WG1-23 |
| **W24** | Omawia budowę i mechanizmy działania układu odpornościowego, w tym swoiste i nieswoiste mechanizmy odporności humoralnej i komórkowej oraz podstawy immunomodulacji. | P6S\_WG1-24 |
| **W25** | Omawia przebieg procesu starzenia się w aspekcie biologicznym, psychologicznym, społecznym i ekonomicznym oraz objawy, przyczyny i działania interwencyjne w wybranych chorobach wieku podeszłego. | P6S\_WG1-25 |
| **W26** | Opisuje podstawowe zagadnienia dotyczące analizy żywności oraz jej składu. Zna i charakteryzuje zafałszowania żywności, metody ich identyfikacji oraz zasady prawidłowego znakowania produktów spożywczych. | P6S\_WG1-26 |
| **W27** | Objaśnia wpływ różnych czynników na stan odżywienia oraz wpływ stanu odżywienia na przebieg chorób. | P6S\_WG1-27 |
| **W28** | Definiuje podstawowe pojęcia z zakresu sensoryki i charakteryzuje olejki stosowane w aromaterapii. | P6S\_WG1-28 |
| **W29** | Posiada wiedzę dotyczącą funkcjonowania psychologicznego człowieka i komunikowania się, opisuje etiologię, cechy osobowości oraz cechy psychologiczne osób z zaburzeniami odżywiania się. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania. | P6S\_WG1-29 P6S\_UK1-01 |
| **W30** | Zna i wyjaśnia modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka oraz omawia główne problemy żywieniowe. | P6S\_WK1-01 |
| **W31** | Zna cele i zadania zdrowia publicznego, organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz znaczenie promocji zdrowia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych, w tym żywieniowozależnych. | P6S\_WK1-02 |
| **W32** | Charakteryzuje istotę profilaktyki i prewencji chorób dietozależnych. | P6S\_WK1-03 |
| **W33** | Omawia aspekty etyczne zawodu dietetyka. | P6S\_WK2-01 |
| **W34** | Omawia zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące produkcji nowej żywności. | P6S\_WK2-02 |
| **W35** | Opisuje podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego w aspekcie żywieniowym, ekonomicznym oraz sanitarno-higienicznym. | P6S\_WK2-03 |
| **W36** | Zna podstawowe zagadnienia z psychologii ogólnej i klinicznej oraz nauk socjologicznych. | P6S\_WK2-04 |
| **W37** | Omawia uwarunkowania, zasady tworzenia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej. | P6S\_WK3-01 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **UMIEJĘTNOŚCI** | | **symbol PKR** |
| **U01** | Wykorzystuje biologię form życia na poziomie molekularnym i komórkowym, w tym zasady dziedziczenia, kodowania i przepływu informacji genetycznej; | P6S\_UW1-01 P6S\_UO1-01 |
| **U02** | Potrafi zaplanować i samodzielnie wykonać doświadczenia dotyczące identyfikacji, syntezy lub analizy wybranych składników występujących w żywności oraz przedstawić wyniki doświadczeń w postaci pisemnej. | P6S\_UU1-01 P6S\_UO1-02 |
| **U03** | Umie zlokalizować i scharakteryzować narządy wewnętrzne oraz budowę ciała ludzkiego w podejściu opisowym, topograficznym i czynnościowym. | P6S\_UW1-02 P6S\_UO1-03 |
| **U04** | Potrafi rozpoznać organizmy pasożytnicze człowieka. | P6S\_UW1-03 P6S\_UO1-04 |
| **U05** | Potrafi prawidłowo organizować i przeprowadzać badania antropometryczne. | P6S\_UW2-01 P6S\_UO1-05 |
| **U06** | Określa rolę poszczególnych narządów i układów w organizmie człowieka. | P6S\_UW2-02 P6S\_UO1-06 |
| **U07** | Potrafi oznaczyć zawartość podstawowych metabolitów w materiale biologicznym. | P6S\_UW2-03 P6S\_UO1-07 |
| **U08** | Potrafi udzielić pierwszej pomocy i wie jakie działania należy podjąć w stanach zagrożenia życia. | P6S\_UW2-04 |
| **U09** | Posługuje się znakami języka migowego i innymi sposobami oraz środkami komunikowania się w opiece nad pacjentem z uszkodzeniem słuchu; | P6S\_UK1-02 |
| **U10** | Analizuje związki pomiędzy wyjściową jakością mikrobiologiczną surowca, parametrami procesów technologicznych oraz higieną i jakością mikrobiologiczną produktu. | P6S\_UW2-05 P6S\_UO1-08 |
| **U11** | Stosuje metody jakościowe i ilościowe do oceny sposobu żywienia, uwzględniając normy żywienia. | P6S\_UW2-06 P6S\_UO1-09 |
| **U12** | Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym. | P6S\_UW2-07 P6S\_UO1-10 |
| **U13** | Analizuje piśmiennictwo medyczne w języku obcym. Korzysta ze specjalistycznej literatury naukowej krajowej i zagranicznej; | P6S\_UK3-01 P6S\_UO1-11 |
| **U14** | Umie wskazać optymalną metodę przetwarzania/utrwalania wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych. Ocenia wpływ wybranych metod utrwalania na jakość żywności. | P6S\_UW2-08 P6S\_UO1-12 |
| **U15** | Porozumiewa się w języku obcym w sposób odpowiadający biegłości B1 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. | P6S\_UK3-02 |
| **U16** | Krytycznie analizuje, interpretuje i opisuje wyniki badań naukowych. | P6S\_UK2-01 P6S\_UO1-13 |
| **U17** | Opracowuje projekt badawczy | P6S\_UU1-02 P6S\_UO1-14 |
| **U18** | Opracowuje scenariusz i prowadzi edukację żywieniową z uwzględnieniem wieku, potrzeb i przynależności do grupy społecznej odbiorców. | P6S\_UW2-09 P6S\_UK1-03 P6S\_UO1-15 |
| **U19** | Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu odżywienia, stanu fizjologicznego oraz zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem uwzględniając dowody naukowe. | P6S\_UW2-10 P6S\_UO2-01 P6S\_UO1-16 |
| **U20** | Potrafi przeprowadzić poradę dietetyczną w gabinecie dietetycznym, wywiad żywieniowy, ocenę stanu odżywienia oraz wizytę kontrolną. | P6S\_UW2-11 P6S\_UO2-02 P6S\_UO1-17 |
| **U21** | Opracowuje projekty w zakresie polityki zdrowotnej i społecznej. Ocenia działania prowadzone przez państwo i WHO na rzecz zdrowia publicznego. | P6S\_UW1-04 P6S\_UO1-18 |
| **U22** | Ocenić surowce pochodzenia roślinnego (w tym rośliny lecznicze) i zwierzęcego oraz oszacować ich właściwości prozdrowotne oraz przydatność technologiczną, a także zastosować odpowiednie surowce i techniki do produkcji potraw. | P6S\_UW2-12 P6S\_UO1-19 |
| **U23** | Potrafi przewidzieć skutki podaży składników diety z przyjmowanymi lekami przez pacjenta oraz zinterpretować i wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego. | P6S\_UW2-13  P6S\_UW1-05 P6S\_UO1-20 |
| **U24** | Pobiera próby żywności do badań i przygotowuje je do analizy, oznacza skład żywności (w tym zanieczyszczenia) oraz wykonuje podstawowe oznaczenia laboratoryjne, a także potrafi zidentyfikować zafałszowany produkt żywnościowy i ocenić jakość tego produktu na podstawie analizy informacji z etykiety. | P6S\_UW2-14 P6S\_UO1-21 |
| **U25** | Stosuje fundamentalne zasady funkcjonowania społecznego, określa znaczenie psychologii i socjologii. | P6S\_WK2-05 |
| **U26** | Interpretuje wyniki doświadczeń laboratoryjnych i weryfikuje je w odniesieniu do danych literaturowych. | P6S\_UW1-06 P6S\_UO1-22 |
| **U27** | Charakteryzuje i prawidłowo lokalizuje podstawowe szlaki przemian katabolicznych służących do uzyskiwania energii oraz reakcje anaboliczne prowadzące do syntezy różnorodnych cząsteczek biologicznych, w tym kwasów nukleinowych i białek. | P6S\_UW2-15 P6S\_UO1-23 |
| **U28** | Określa wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia. | P6S\_UW2-16 |
| **U29** | Organizuje i podejmuje współpracę z członkami zespołu interdyscyplinarnego w zakresie opieki nad pacjentami o różnym stanie zdrowia. | P6S\_UO2-03 |
| **U30** | Planuje postępowanie diagnostyczne, terapeutyczne i profilaktyczne dzieci i młodzieży. | P6S\_UW2-17 P6S\_UO1-24 |
| **U31** | Potrafi identyfikować podstawowe problemy etyczne dotyczące współczesnej medycyny, ochrony życia i zdrowia oraz uwzględnić w planowaniu i przebiegu dietoterapii uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne pacjentów; | P6S\_UW1-07 |
| **U32** | Planować działalność zakładów żywienia zbiorowego uwzględniając aspekt żywieniowy, ekonomiczny i sanitarno-higieniczny. | P6S\_UW2-18 P6S\_UO1-25 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **KOMPETENCJE SPOŁECZNE** | | **SYMBOL PRK** |
| **K01** | Dostrzegania i rozpoznawania własnych ograniczeń w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonywania samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych. | P6S\_KK1-01 |
| **K02** | Wykazuje gotowość do etycznego reagowania na pojawiające się problemy społeczne. | P6S\_KK2-01 |
| **K03** | Wykazuje otwartość na różne formy komunikacji | P6S\_KO1-01 |
| **K04** | Inicjuje działania na rzecz interesu publicznego. | P6S\_KO2-01 |
| **K05** | Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy. | P6S\_KO3-01 |
| **K06** | Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej wykazując się samodzielnością i odpowiedzialnością zawodową. | P6S\_KR1-01 |
| **K07** | Wykazuje gotowość do uczestniczenia w badaniach naukowych. | P6S\_KR1-02 |
| **K08** | Właściwie organizuje własną pracę i przestrzega zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii. | P6S\_KR1-03 |
| **K09** | Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece. Przestrzega praw pacjenta. | P6S\_KR1-04 |
| **K10** | Przestrzega zasad prozdrowotnego stylu życia. | P6S\_KR1-05 |
| **K11** | Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia | P6S\_KR1-06 |