

PROGRAM STUDIÓW

Program obowiązuje od roku akademickiego: 2019/2020

1. **KIERUNEK STUDIÓW: DIETETYKA**
2. **KOD ISCED: 0915- Terapia i rehabilitacja**
3. **FORMA/FORMY STUDIÓW: STACJONARNA/NIESTACJONARNA**
4. **LICZBA SEMESTRÓW: 6**
5. **TUTUŁ ZAWODOWY NADAWANY ABSOLWENTOM: LICENCJAT**
6. **PROFIL KSZTAŁCENIA: PRAKTYCZNY**
7. **DZIEDZINA NAUKI/SZTUKI: NAUKI MEDYCZNE I NAUKI O ZDROWIU**
8. **DYSCYPLINA NAUKOWA/ARTYSTYCZNA*** (dla kierunku przyporządkowanego do więcej niż 1 dyscypliny wskazuje się dyscyplinę wiodącą, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa punktów ECTS oraz określa liczbę punktów ECTS dla każdej z przypisanych dyscyplin): **NAUKI O ZDROWIU - 144 ECTS co stanowi 80%ECTS, NAUKI MEDYCZNE-36 ECTS co stanowi 20%ECTS**
9. **Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 180**
 - 1) liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: **109 ECTS** - studia stacjonarne, **82 ECTS** (studia niestacjonarne)*
 - 2) liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne w wymiarze większym niż 50% ogólnej liczby punktów ECTS): **103 ECTS**
 - 3) liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje realizując zajęcia podlegające wyborowi (co najmniej 30% ogólnej liczby punktów ECTS): **54 ECTS (przedmioty wsparcia w procesie uczenia się, przedmioty z zakresu żywienia dzieci i młodzieży/przedmioty z zakresu żywienia osób dorosłych w tym starszych).**
 - 4) liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 ECTS - w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne: **5 ECTS**

10. Łączna liczba godzin zajęć: **4701 godzin – studia stacjonarne, 4641 godzin-studia niestacjonarne**, w tym liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: **2851 godzin** (studia stacjonarne) **2186 godzin** (studia niestacjonarne).

Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość-**60 godzin**
(w tym wykłady-**39 godzin**, ćwiczenia-**21 godzin**)

11. **Koncepcja i cele kształcenia** (w tym opis sylwetki absolwenta):

Zasadniczym celem uczenia się na kierunku Dietetyka jest zatem przygotowanie wykwalifikowanych kadr współodpowiedzialnych za zdrowie jednostki oraz grup ludności, dbających o poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych funkcjonujących w ochronie zdrowia. Profil studiów dla kierunku należy określić jako praktyczny, ponieważ znaczną część zajęć stanowi nabywanie umiejętności podczas kształcenia praktycznego w zakładach opieki zdrowotnej i zakładach żywienia zbiorowego, stanowiących zasadnicze miejsca pracy dietetyka. Zajęcia o charakterze praktycznym realizowane będą przez osoby posiadające specjalistyczną wiedzę i doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią.

KOMPETENCJE I SYLWETKA ABSOLWENTA

Absolwent studiów licencjackich na kierunku Dietetyka uzyskuje zaawansowaną wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób dietozależnych. W czasie studiów uzyska wiedzę i praktykę potrzebną m.in. do:

- planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności,
- przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet,
- oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia,
- zapobiegania chorobom dietozależnym,
- prowadzenia własnej firmy cateringowej,
- doradztwa dietetycznego dla sportowców i klubów sportowych,
- oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia,
- kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami systemu HACCP,
- oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób,
- organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów,
- prowadzenia edukacji żywieniowej,
- pracy jako specjalista w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego,

- nawiązywania właściwego kontaktu z potencjalnymi pacjentami,
- pracy w działach higieny żywności i żywienia zbiorowego, stacjach sanitarno-epidemiologicznych,
- pracy związanej z produkcją żywności,
- podnoszenia swoich kwalifikacji i doskonalenia zawodowego na rynku krajowym i międzynarodowym.

Przez sześć semestrów student zdobywa umiejętność przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, rozpoznawania, zapobiegania i leczenia niedożywienia, niedożywienia szpitalnego oraz obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia. Poznaje zasady prawidłowego żywienia oraz prowadzenia dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów. Analizuje stan odżywienia, sposoby żywienia i zapotrzebowania na makro- i mikroskładniki odżywcze pacjentów oraz wymogi stosowania żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet naturalnych oraz produktów leczniczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Jednocześnie jest specjalistą w zakresie planowania i wprowadzania opartego o podstawy naukowe żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dla zróżnicowanych pod względem wieku, zawodu oraz warunków życia grup ludności, profilaktyki i leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych.

Ważnym elementem kształcenia jest przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

12. EFEKTY UCZENIA SIĘ:

Skróty - Opis stosowanych oznaczeń:

DI - Dietetyka (przed podkreśleniem): nazwa kierunku

1 - studia pierwszego stopnia

P - profil praktyczny

W - kategoria "WIEDZA"

U - kategoria "UMIEJĘTNOŚCI"

K - kategoria "KOMPETENCJE SPOŁECZNE"

Symbole efektów uczenia się dla kierunku	Po ukończeniu studiów na kierunku DIETETYKA absolwent:	Odniesienie efektów uczenia się do:	
		uniwersalnych charakterystyk dla danego poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji (ustawa o ZSK)	charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-7 Polskiej Ramy Kwalifikacji (rozporządzenie MNiSW)
w zakresie WIEDZY			
DI1P_W01	w zaawansowanym stopniu zna i rozumie miejsce i znaczenie dietetyki w systemie nauki, teorie właściwe dla dietetyki i kierunki ich rozwoju.	P6U_W	P6S_WG
DI1P_W02	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego w obszarze dietetyki oraz podstawy teoretyczne metodologii badań naukowych	P6U_W	P6S_WG
DI1P_W03	w zaawansowanym stopniu zna i rozumie niezbędne zależności między współczesnymi technologiami informatycznymi, statystyką a wymaganiami zawodowymi.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
DI1P_W04	zna etyczne, organizacyjne i prawne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka oraz posiada wiedzę ekonomiczną konieczną do podejmowania i prowadzenia własnych inicjatyw gospodarczych w zakresie dietetyki.	P6U_W	P6S_WG
DI1P_W05	posiada wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka oraz rozumie różnorodne procesy zachodzące w organizmie człowieka.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
DI1P_W06	zna i rozumie w stopniu zaawansowanym mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną oraz zasadność	P6U_W	P6S_WG P6S_WK

	podejmowanych interwencji w sytuacji zaburzeń stanu zdrowia człowieka		
DI1P_W07	zna i rozumie aktualne problemy zdrowotne społeczeństwa polskiego oraz zasadność interwencji dietetycznych w umacnianiu i/lub przywracaniu zdrowia.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
DI1P_W08	zna i rozumie w stopniu zaawansowanym podstawowe technologie produkcji żywności, w tym technologie gastronomiczne uwzględniając wykorzystywane urządzenia i aparaturę.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
DI1P_W09	zna podstawowe składniki pokarmowe, ich zawartości w środkach spożywczych oraz rozumie wpływ procesów technologicznych na wartość odżywczą żywności.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
DI1P_W10	posiada wiedzę z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz rozumie interakcje leków z żywnością.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
w zakresie UMIEJĘTNOŚCI			
DI1P_U01	wykorzystuje zdobytą wiedzę do innowacyjnego rozwiązywania problemów z zakresu działalności praktycznej w oparciu o dobrą praktykę naukową podczas pracy indywidualnej i zespołowej.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK
DI1P_U02	wybiera technologie użyteczne w procesie kształcenia i pracy zawodowej.	P6U_U	P6S_UW
DI1P_U03	potrafi adekwatnie rozpoznawać, analizować i rozwiązywać problemy w zakresie funkcjonowania bio-psycho-społecznego człowieka uwzględniając w tym innych członków zespołu terapeutycznego oraz stosownie je dokumentować.	P6U_U	P6S_UW
DI1P_U04	planuje, wdraża i ocenia typowe i innowacyjne interwencje żywieniowe dla grupy i/lub indywidualnego człowieka wykorzystując stosowne metody oceny, adekwatnie do jego stanu zdrowia, wieku, aktywności fizycznej oraz potrafi prezentować uzyskane wyniki.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
DI1P_U05	samodzielnie, właściwie dokonuje doboru surowców do	P6U_U	P6S_UW

	produkcji potraw wykorzystywanych w dietoterapii, potrafi zaplanować i zastosować aktualne i innowacyjne techniki ich przygotowania oraz uzasadnić swoje działania.		P6S_UK
DI1P_U06	proponuje działania warunkujące ciągłość właściwej opieki nad człowiekiem w różnym wieku i stanie zdrowia w oparciu o aktualne oraz innowacyjne wzorce komunikacji.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK P6S_UO P6S_UU
DI1P_U07	posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej konieczne do pracy w zawodzie dietetyka.	P6U_U	P6S_UO
DI1P_U08	rozpoznaje przyczyny stanu zagrożenia zdrowia i życia, potrafi udzielać pomocy indywidualnie i w zespole.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
DI1P_U09	prowadzi dokumentację żywieniową w oparciu o aktualne wzorce.	P6U_U	P6S_UW P6S_UU
DI1P_U10	proponuje rozwiązania w oparciu o zdobytą wiedzę w czynnościach wynikających z prowadzonych indywidualnie i/lub w grupie działalności, formułując konieczne wyjaśnienia z wykorzystaniem specjalistycznej terminologii.	P6U_U	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
DI1P_U11	potrafi wykorzystać znajomość terminologii i gramatyki języka obcego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego podczas działalności praktycznej.	P6U_U	P6S_UK
w zakresie KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH			
DI1P_K01	w trakcie pracy zachowuje ostrożność i przestrzega obowiązujących zasad i norm.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
DI1P_K02	posiada świadomość własnych ograniczeń i konieczności konsultowania problemów z doświadczonym specjalistą.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO
DI1P_K03	przestrzega zasad etyki zawodowej oraz egzekwuje podobne zachowania w grupie.	P6U_K	P6S_KO P6S_KR
DI1P_K04	adekwatnie formułuje opinie wynikające	P6U_K	P6S_KK

	z działalności zawodowej dotyczące klienta, pacjenta i/lub wybranych grup społecznych ponosząc za nie odpowiedzialność.		P6S_KO P6S_KR
DIIP_K05	dostrzega potrzebę uczenia się przez całe życie wyrażającą się samodzielnym zdobywaniem wiedzy i umiejętności w zakresie wybranej specjalności zawodowej z wykorzystaniem wiarygodnych i efektywnych źródeł i metod.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR

13. **ZAJĘCIA WRAZ Z PRZYPISANYMI DO NICH PUNKTAMI ECTS, EFEKTAMI UCZENIA SIĘ I TREŚCIAMI PROGRAMOWYMI:**

Przedmioty		Minimalna liczba punktów ECTS	Treści programowe	Odniesienie do efektów uczenia się na kierunku
PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO:				
1.	Język obcy	9	<p>1. Treści leksykalne: Zagadnienia występujące w ogólnodostępnych i stosowanych na zajęciach podręcznikach na poziomie B2 (np. uniwersytet, przedmiot studiów, wykształcenia, praca, media, technologie, środowisko, zdrowie, żywienie, sport, czas wolny, edukacja, zakupy, podróżowanie, społeczeństwo, kultura, zjawiska społeczne).</p> <p>2. Treści gramatyczne: Zgodne z sylabusem podręczników przewidzianych dla poziomu B2 dla danego języka i zgodne z wymaganiami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy</p> <p>3. Funkcje językowe: Zgodne z sylabusem podręczników dla poziomu B2 i pozwalające studentom na porozumiewanie się w języku obcym (np. branie czynnego udziału w dyskusjach, wyrażanie emocji oraz wyrażanie swoich opinii, argumentowanie i formułowanie</p>	DIIP_U11 DIIP_K05

			swojego punktu widzenia w formie ustnej i pisemnej, dokonywanie prezentacji	
2.	Techniki informacyjno-komunikacyjne	1	Definicja technologii informacyjno-komunikacyjnej (ICT). Wykorzystanie urządzeń telekomunikacyjnych i informatycznych oraz usług im towarzyszących, w szczególności e-learningu w procesie informacyjno-komunikacyjnym. Gromadzenie, przetwarzanie, udostępnianie informacji w formie elektronicznej z wykorzystaniem technik cyfrowych i wszelkich narzędzi komunikacji. Tworzenie i zastosowanie elektronicznych baz danych. RODO a techniki informacyjno-komunikacyjne Rola mediów społecznościowych w komunikacji.	DI1P_W02 DI1P_W03 DI1P_U02 DI1P_K05
3.	Ochrona własności przemysłowej i prawa autorskiego	0,5	Omówienie autorskich praw majątkowych i osobistych.. Scharakteryzowanie utworu jako przedmiotu prawa autorskiego, rodzajów utworów oraz dozwolonego użytku publicznego. Zdefiniowanie źródeł prawa związanego plagiatem. Zapoznanie z odpowiedzialnością karną i cywilną z tytułu popełnienia plagiatu.	DI1P_W02 DI1P_W04 DI1P_U01 DI1P_K04 DI1P_K05
4.	Przedsiębiorczość	0,5	Przedsiębiorczość – pojęcie, geneza przedsiębiorczości, czynniki wpływające na rozwój przedsiębiorczości, wzmacnianie i osłabianie cech przedsiębiorczości. Innowacje i ich rodzaje. Podstawowe pojęcia ekonomiczne i ich wpływ na prowadzenie działalności gospodarczej oraz gospodarstwa domowego. Promocja jako element zwiększający popyt na sprzedaż dóbr i usług. Biznes plan i analiza SWOT. Prowadzenie działalności gospodarczej – pojęcie działalności gospodarczej, przedsiębiorcy i konsumenta; procedura rozpoczęcia indywidualnej działalności gospodarczej; koszty pracy (w tym koszty wynagrodzeń). Wewnętrzne i zewnętrzne źródła finansowania działalności gospodarczej. Omówienie wybranych form działalności gospodarczej.	DI1P_W01 DI1P_W04 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K02
5.	Przedmioty z dziedziny nauk humanistycznych i społecznych:	Razem 5		
	Etyka zawodu dietetyka	2	Geneza etyki. Poglądy etyczne Sokratesa, Platona, Immanuela Kanta. Etyka w świetle poglądów współczesnych etyków. Podstawowe teorie ukształtowane na gruncie etyki: subiektywizm, realizm oraz relatywizm. Współczesne problemy natury etycznej – aborcja, eutanazja.	DI1P_W01 DI1P_W04 DI1P_U06 DI1P_K01
	Filozofia	1	Geneza filozofii. Zasadnicze zagadnienia filozofii, w tym podstawowe pytania rodzące się w nurcie filozoficznym. Spory filozoficzne (arche, transcendentalia, jedność i wielość, zmienność i stałość). Logiczna koncepcja bytu. Kierunki ontologiczne- dualizm, monizm, pluralizm, idealizm Platona oraz Berkeleya, realizm umiarkowany Arystotelesa oraz atomizm Demokryta. Etyczne problemy i postawy. Koncepcje człowieka w filozofii współczesnej (Schopenhauer, Nietzsche, pozytywizm i neopozytywizm, neotomizm oraz personalizm chrześcijański, postmodernizm).	DI1P_W01 DI1P_U01 DI1P_K01 DI1P_K02
	Wybrane zagadnienia z pedagogiki	1	Pedagogika w systemie nauk. Podstawowe pojęcia pedagogiki. Wychowanie w ujęciu integralnym. Ideały i cele wychowania. Różnorodność systemów	DI1P_W06 DI1P_U01

			wychowania. Podstawowe środowiska wychowawcze. Rodzina, jako naturalne środowisko wychowawcze. Grupa społeczna. Proces opieki. Teoria potrzeb ludzkich. Poznawania własnych potrzeb i możliwości. Edukacja dla zrównoważonego rozwoju.	DI1P_K05
	Socjologia	1	Podstawowe pojęcia stosowane w socjologii. Zależność człowiek-społeczeństwo. Role społeczne pełnione przez człowieka. Objawy patologii w społeczeństwie. Rodzaje procesów zachodzących w społeczeństwie. Zdrowie i choroba w socjologii.	DI1P_W01 DI1P_U01 DI1P_U02 DI1P_K01
6.	Przedmiot do wyboru w zakresie wsparcia w procesie uczenia się	2	Zagadnienia z zakresu poniższych obszarów/przedmiotów:	DI1P_W05
Psychologia rozwoju osobistego			DI1P_W06	
Techniki relaksacyjne w radzeniu sobie ze stresem			DI1P_U01 DI1P_U03 DI1P_U08 DI1P_W05	
7.	Wychowanie fizyczne	0	Zarys historii i metodyka uprawiania wybranych dyscyplin sportowych.	DI1P_U07 DI1P_K05
8.	BHP	0	Istota regulacji dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy. Obowiązki organizatorów procesów pracy i wykonawców (współdziałanie jako warunek powodzenia). Przyczyny zdarzeń wypadkowych (obszar techniki – materialne środowisko pracy, organizacja procesów pracy, zachowania ludzkie). Prewencja jako priorytet bhp.	DI1P_W06 DI1P_U10 DI1P_K01
9.	Szkolenie biblioteczne	0	Biblioteka Uniwersytecka (zadania i misja, struktura organizacyjna, zbiory). Procedury biblioteczne związanych z zapisem do BU. Zasady korzystania ze zbiorów i usług BU, ze szczególnym uwzględnieniem regulaminu udostępniania zbiorów, prawa autorskiego. Zawartość strony internetowej BU. Bazy danych dostępne w sieci UJK z zakresu nauk medycznych	DI1P_W02 DI1P_W03 DI1P_U10 DI1P_K05
PRZEDMIOTY PODSTAWOWE I KIERUNKOWE:				
1.	Anatomia człowieka	3	Podstawy anatomii. Budowa ciała ludzkiego (osie, płaszczyzny). Anatomia układu nerwowego, oddechowego, krążenia, pokarmowego, szkieletowego.	DI1P_W07 DI1P_W08

			<p>Norma i patologia. Zmiany w budowie narządów wewnętrznych powodowane przez czynniki środowiskowe.</p> <p>Budowa jamy brzusznej i otrzewnej. Położenie narządów w jamie brzusznej. Zaburzenia rozwojowe w budowie narządów jamy brzusznej i otrzewnej. Budowa narządów układu pokarmowego. Gruczoły dokrewne. Enzymy trawienne. Biochemia. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.</p>	<p>DI1P_U03 DI1P_U08 DI1P_U01 DI1P_K03</p>
2.	Fizjologia człowieka	4	<p>Organizacja i zasady regulacji czynności fizjologicznych ustroju. Tkanki pobudliwe. Czynności i rodzaje włókien nerwowych. Fizjologia centralnego systemu nerwowego. Mózgowe mechanizmy regulacji homeostatycznej organizmu człowieka. Czynność układu autonomicznego. Organizacja czynnościowa układu współczulnego, przywspółczulnego i ich oddziaływanie. Fizjologia czucia, fizjologia narządu wzroku i słuchu. Czucie smaku. Funkcja układu wegetatywnego. Fizjologia układu pokarmowego. Trawienie, wchłanianie oraz rola ich mechanizmów. Mechanizmy czucia i połykania. Rola śliny. Czynność przełyku, dolny zwieracz przełyku. Czynność motoryczna i wydzielnicza Żołądka i jelita cienkiego. Bariera śluzówkowa żołądka. Czynność motoryczna jelita grubego. Rola fizjologicznej flory bakteryjnej jelita grubego. Mechanizm defekacji. Mechanizmy regulacji w układzie trawiennym. Metabolizm. Bilans energetyczny. Funkcja wątroby. Zewnątrz- i wewnątrzwydzielnicza czynność trzustki. Metody badania prawidłowych funkcji układu pokarmowego.</p>	<p>DI1P_W07 DI1P_W08 DI1P_U08 DI1P_U01 DI1P_U03 DI1P_K05</p>
3	Psychologia ogólna	2	<p>Geneza psychologii. Psychologia – nauka czy magia?. Podstawowe nurty psychologiczne – psychoanaliza, behawioryzm, neobehawioryzm, psychologia poznawcza, psychologia humanistyczna (geneza, twórcy, podstawowe założenia). Konflikty intrapsychiczne. Mechanizmy obronne. Teoria relacji z obiektem, jako przykład współczesnego podejścia do badania zjawisk psychicznych. Pionierskie badania w psychologii.</p>	<p>DI1P_W01 DI1P_W02 DI1P_W06 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K03</p>
4	Biochemia ogólna i żywności	3	<p>Woda, sole mineralne, składniki organiczne żywności. Białka, cukrowce, lipidy - budowa i właściwości odżywcze. Substancje odżywcze składników żywności. Składniki nie odżywcze: substancje konserwujące i utrwalające żywność. Białka, cukrowce, lipidy - budowa i właściwości odżywcze. Substancje odżywcze składników żywności. Składniki nie odżywcze: substancje konserwujące i utrwalające żywność.</p>	<p>DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_W09 DI1P_U03 DI1P_K01 DI1P_K05</p>
5	Chemia żywności	2	<p>Zakres chemii żywności. Skład chemiczny i podział podstawowych produktów żywnościowych. Woda jako składnik żywności. Budowa, właściwości i rodzaje wody w żywności. Aktywność wody i jej wpływ na reakcje zachodzące w żywności. Budowa, występowanie i właściwości mono-, di- i polisacharydów w żywności. Budowa, występowanie i nazewnictwo kwasów tłuszczowych. Budowa, właściwości i rola triacylogliceroli oraz fosfolipidów. Białka w</p>	<p>DI1P_W04 DI1P_W06 DI1P_W09 DI1P_U02 DI1P_U10 DI1P_K01</p>

			produktach żywnościowych. Budowa białek. Przemiany białek. Polifenole – występowanie, budowa i właściwości. Barwniki naturalne i syntetyczne w żywności. Związki zapachowe w żywności. Skażenia i zanieczyszczenia żywności.	DI1P_K05
6	Mikrobiologia ogólna i żywności	3	Wprowadzenie do bakteriologii, mykologii, wirusologii i parazytologii klinicznej. Charakterystyka systematyczna, morfologiczna i fizjologiczna prokariotów i eukariotów ważnych w mikrobiologii żywności. Wpływ czynników środowiska zewnętrznego na wzrost drobnoustrojów oraz wpływ drobnoustrojów na to środowisko. Wzajemne relacje między drobnoustrojami. Drobnoustroje jako wskaźnik psucia się żywności i jej bezpieczeństwa zdrowotnego. Metody niszczenia drobnoustrojów. Zatrucia pokarmowe – przyczyny i zapobieganie. Biotechnologiczne wykorzystanie drobnoustrojów w produkcji i utrwalaniu żywności.	DI1P_W01 DI1P_W06 DI1P_U02 DI1P_U08 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K04
7	Parazytologia	2	Podstawowe pojęcia z zakresu parazytologii, mechanizmy patogenności pasożytów. Morfologia i systematyka. Epidemiologia i profilaktyka pasożytów. Parazytologia lekarska: przewodu pokarmowego, układu moczowo-płciowego, krwi i tkanek, ektopasożyty i ektoparazytozy. Podstawy diagnostyki parazytologicznej. Profilaktyka, leczenie i zapobieganie rozprzestrzeniania.	DI1P_W08 DI1P_W09 DI1P_W02 DI1P_U01 DI1P_U08 DI1P_K05
8	Genetyka	1	Podstawowe mechanizmy przekazywania cech i ich zmienności populacyjnej. Wpływ środowiska na fenotypowe przejawianie się genów. Podłoże molekularne wybranych chorób uwarunkowanych genetycznie i możliwości leczenia dietą. Podstawowe techniki inżynierii genetycznej. Wybrane zagadnienia z zakresu farmakogenetyki i nutrigenetyki. Badanie polimorfizmu genetycznego metodą PCR i Real Time PCR.	DI1P_W01 DI1P_W02 DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_U10 DI1P_K04 DI1P_K01
9	Podstawy epidemiologii	3	Podstawowe pojęcia i definicje w epidemiologii. Rola epidemiologii w zdrowiu publicznym. Ocena stanu zdrowia ludności. Klasyfikacja chorób. Pozytywne i negatywne mierniki zdrowia. Statystyka publiczna – narzędzie pomiaru rzeczywistości społecznej. Źródła danych na temat zdrowia populacji. Dane statystyczne pierwotne i wtórne. Typy badań epidemiologicznych (badania opisowe i analityczne). Metodologia badań epidemiologicznych. Epidemiologia chorób niezakaźnych i zakaźnych – epidemia, proces epidemiczny, dochodzenie i nadzór epidemiologiczny. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.	DI1P_W03 DI1P_W07 DI1P_U02 DI1P_K01 DI1P_K04
10	Podstawy zdrowia publicznego	2	Koncepcja zdrowia publicznego i podstawowe definicje. Geneza zdrowia publicznego – wybrane fakty. Cele i zadania zdrowia publicznego. Miejsce zdrowia publicznego w systemie ochrony zdrowia. Polityka społeczna i zdrowotna. Systemy opieki zdrowotnej. Zadania samorządów terytorialnych w	DI1P_W11 DI1P_W09 DI1P_U03 DI1P_K04

			zakresie zdrowia publicznego. Programy zdrowotne i programy polityki zdrowotne. Narodowy Program Zdrowia. Programy zdrowotne Światowej Organizacji Zdrowia, Unii Europejskiej oraz Narodowy Program Zdrowia. Procesy transformacji demograficznej i epidemiologicznej – nowe zagrożenia i wyzwania dla zdrowia publicznego.	DIIP_K05
11	Podstawy żywienia człowieka	4	Nauka o żywieniu człowieka – podstawowe terminy i definicje. Potrzeby energetyczne organizmu człowieka. Podstawowa i całkowita przemiana materii. Bilans energetyczny. Rola białek, tłuszczów i węglowodanów w organizmie człowieka. Wartość odżywcza żywności. Normy żywieniowe i racje pokarmowe. Zasady prawidłowego odżywiania. Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej. Błędy w żywieniu i podstawowe choroby powstałe na tle wadliwego żywienia. Wzbogacanie żywności. Podstawy oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.	DIIP_W01 DIIP_W05 DIIP_W06 DIIP_U02 DIIP_U05 DIIP_K01 DIIP_K05
12	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	4	Gospodarka żywnością – podstawowe pojęcia. Klasyfikacja żywności. Cel i metody obróbki technologicznej surowców. Obróbka wstępna. Zmiany w surowcach podczas obróbki wstępnej. Zasady przeprowadzania obróbki cieplnej. Zmiany w produktach wywołane obróbką cieplną. Zasady przechowywania żywności. Zmiany fizykochemiczne zachodzące w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Metody utrwalania żywności. Zmiany fizyczne i jakościowe powstające podczas utrwalania żywności. Przyprawy roślinne i ich znaczenie w produkcji potraw. Podział i charakterystyka warzyw w technologii gastronomicznej. Budowa i skład chemiczny ziemniaka. Rodzaje i charakterystyka towaroznawcza owoców. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych. Charakterystyka jaj (skład chemiczny i wartość odżywcza, zanieczyszczenia mikrobiologiczne jaj, klasyfikacja i znakowanie jaj). Charakterystyka produktów zbożowych. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu. Ryby i owoce morza – charakterystyka towaroznawcza. Napoje zimne i gorące.	DIIP_W09 DIIP_W10 DIIP_U02 DIIP_U05 DIIP_K01 DIIP_K05
13	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	1	Opieka zdrowotna i zdrowie w Polsce świetle obowiązujących regulacji prawnych. Ekonomia i efektywność świadczeń zdrowotnych – aspekty prawne. Świadczenia opieki zdrowotnej – finanse i regulacje. Zagadnienia ekonomiki ochrony zdrowia – analiza uwarunkowań krajowych i europejskich. Aspekty prawno-finansowe przepływów pieniężnych w realizacji świadczeń opieki zdrowotnej w różnych systemach finansowania. Standardy usług medycznych w Polsce i w Unii Europejskiej – warunki prawne, koszty i korzyści. Zamówienia publiczne w sektorze ochrony zdrowia. Zmiany systemowe sektora ochrony zdrowia a rynek zamówień publicznych. Marketing i zarządzanie w ochronie zdrowia – podstawy prawne, cele i instrumenty. Analiza wybranych prac w	DIIP_W04 DIIP_U06 DIIP_K04

			języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.	
14	Analiza i ocena jakości żywności	2	Charakterystyka podstawowych pojęć w ocenie sensorycznej. Rola analizy sensorycznej w ocenie jakości żywności. Fizjologiczne podstawy percepcji smaku i zapachu. Tworzenie zespołu oceniającego – dobór szkolenie i monitorowanie. Warunki przeprowadzania ocen sensorycznych oraz zasady przygotowania materiału do badań sensorycznych. Charakterystyka metod stosowanych w ocenie sensorycznej żywności.	DI1P_W01 DI1P_W08 DI1P_U02 DI1P_U04 DI1P_K01 DI1P_K04
15	Kliniczny zarys chorób	4	Podstawowe terminy pojęcia w medycynie klinicznej. Podstawowe procesy patologiczne. Choroby układu: pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego, nerwowego. Choroby alergiczne i zaburzenia immunologiczne. Choroby zakaźne i pasożytnicze. Choroby metaboliczne. Choroby układu dokrewnego. Nowotwory. Patologie wieku podeszłego – geriatra. Odrębności etiopatogenezy, przebiegu, terapii i problemy diagnostyczne chorób w wieku podeszłym. Problem wielochorobowości i polipragmazji. Wielkie zespoły geriatryczne – zespoły psychopatologiczne, upośledzenia lokomocji, upadki, upośledzenia wzroku i słuchu, nietrzymanie zwieraczy, zaburzenia odżywiania i zaburzenia gospodarki wodno–elektrolitowej. Znaczenie zaleceń dietetycznych w geriatry. Choroby żywieniowo zależne. Wpływ chorób na stan odżywienia. Wpływ niedożywienia na przebieg chorób. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.	DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_W10 DI1P_U03 DI1P_U08 DI1P_U04 DI1P_K04 DI1P_K05
16	Żywienie kobiet w okresie ciąży i karmienia	2	Błędy w żywieniu i zaburzenia odżywiania kobiet w wieku prekonceptyjnym. Sposób żywienia i masa ciała a płodność kobiet i mężczyzn. Znaczenie prawidłowych przyrostów masy podczas ciąży. Zasady prawidłowego żywienia kobiet w ciąży. Normy spożycia energii i zapotrzebowanie na składniki odżywcze kobiet w ciąży. Choroby przenoszone przez żywność, ich źródła i wpływ na przebieg ciąży. Zasady prawidłowego żywienia kobiet podczas karmienia piersią. Suplementacja diety w czasie ciąży i laktacji. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.	DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_U03 DI1P_U04 DI1P_K02 DI1P_K03
17	Żywienie osób aktywnych fizycznie	2	Rola aktywności ruchowej w profilaktyce przewlekłych chorób niezakaźnych. Potrzeby energetyczne osób aktywnych fizycznie. Rola węglowodanów, białek, tłuszczów, witamin, składników mineralnych i płynów w wysiłku fizycznym. Stres oksydacyjny w sporcie. Specyfika żywienia sportowców w okresie treningu, zawodów i odnowy. Regulowanie masy ciała w sporcie. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.	DI1P_W07 DI1P_W08 DI1P_U03 DI1P_U04 DI1P_K02 DI1P_K03
18	Toksykologia żywności	2	Podstawowe pojęcia z toksykologii żywności. Naturalne substancje toksyczne występujące w produktach roślinnych i zwierzęcych. Zanieczyszczenia chemiczne i biologiczne żywności. Składniki antyodżywcze. Środki celowo dodawane do żywności. Produkcja żywności z wykorzystaniem różnorodnych dodatków, konserwantów (żywność o działaniu mutagennym i przeciwnowotworowym). Substancje azotowe w surowcach i żywności. Metale	DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_U01 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K01

			ciężkie w żywności. Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. Skażenia radiologiczne żywności. Zatrucia grzybami.	DI1P_K05
19	Podstawy dietetyki ogólnej	4	Cele i zadania żywienia dietetycznego. Rodzaje diet leczniczych – ich charakterystyka i zastosowanie. Dieta łatwo strawna. Diety z modyfikacją konsystencji. Dieta bogatoresztkowa. Dieta z ograniczeniem tłuszczu. Dieta niskobiałkowa. Dieta bogatobiałkowa. Dieta z kontrolowaną zawartością tłuszczu i cholesterolu. Dieta z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych. Diety ubogoenergetyczne. Dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielanie. Diety alterantywne – podstawowe informacje. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.	DI1P_W01 DI1P_W06 DI1P_U05 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K04 DI1P_K05
20	Podstawy dietetyki klinicznej	3	Żywienie człowieka chorego jako integralna część procesu jego leczenia. Zaburzenia lipidowe jako czynnik ryzyka choroby niedokrwiennej serca - rola w patogenezie miażdżycy. Żywienie w chorobie niedokrwiennej serca. Żywienie w zawałe mięśnia sercowego. Zasady nefarmakologicznego leczenia nadciśnienia tętniczego. Żywienie w fazie przedoperacyjnej. Dieta osób poddawanych zabiegom kardiochirurgicznym. Żywienie w chorobach neurologicznych. Żywienie w wybranych chorobach układu moczowego. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania (jadłowstręt psychiczny i bulimia).	DI1P_W02 DI1P_U06 DI1P_U09 DI1P_K03
21	Żywienie w otyłości i chorobach metabolicznych	3	Etiologia otyłości – uwarunkowania środowiskowe i genetyczne. Planowanie i monitorowanie dietoterapii otyłości. Krytyczna ocena diet odchudzających. Farmakologiczne i chirurgiczne leczenie otyłości. Żywienie dietetyczne po zabiegu bariatrycznym. Psychoterapia i fizjoterapia w leczeniu otyłości. Wpływ żywienia na stężenie lipidów. Leczenie dietetyczne chorych na cukrzycę. Żywienie dietetyczne w zespole metabolicznym. Dieta w dnie moczanowej. Żywienie otyłej kobiety w ciąży i okresie karmienia. Żywienie kobiety ciężarnej z cukrzycą.	DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_U03 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K02 DI1P_K05
22	Żywienie w gastroenterologii	3	Żywienie w chorobie refluksowej. Leczenie żywieniowe w zapaleniach wątroby. Ogólne zasady leczenia żywieniowego w marskości wątroby. Zasady leczenia żywieniowego chorych na ostre i przewlekłe zapalenie trzustki. Zalecenia dietetyczne w zespole jelita nadwrażliwego. Zaburzenia wchłaniania (choroba trzewna) – rola diety w patogenezie i leczeniu choroby. Żywienie we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego. Zalecenia ogólne leczenia żywieniowego w chorobie Leśniowskiego-Crohna.	DI1P_W03 DI1P_W04 DI1P_U06 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K02 DI1P_K04
23	Dietetyka pediatryczna	4	Zasady żywienia dzieci chorych na choroby przewodu pokarmowego. Alergia pokarmowa u dzieci. Celiakia. Nieswoiste zapalenia jelit. Fenylketonuria. Galaktozemia. Niedobory aktywności wybranych enzymów trawiennych. Mukowiscydoza. Postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych wieku dziecięcego. Otyłość prosta u dzieci, uwarunkowania, diagnostyka, postępowanie dietetyczne. Problemy żywienia dzieci w chorobach neurologicznych. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.	DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_U04 DI1P_U05 DI1P_U06 DI1P_U09

				DI1P_U10 DI1P_K03 DI1P_K05
24	Poradnictwo dietetyczne	4	Rola diety w prewencji i leczeniu chorób. Leczenie dietetyczne niedokrwistości. Leczenie dietetyczne wybranych chorób układu kostno-stawowego (osteoporoza, RZS, choroba zwyrodnieniowa stawów). Leczenie dietetyczne chorób tarczycy. Żywność w depresji. Dietetyczne leczenie chorób skóry. Żywność w chorobach jamy ustnej. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.	DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_U04 DI1P_U06 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K04 DI1P_K05
25	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	3	Charakterystyka produktów leczniczych, suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, dietetycznych środków spożywczych oraz wyrobów medycznych. Status prawny, realny wpływ na zdrowie człowieka, zastosowanie w lecznictwie, marketing. Problemy etyczne. Podstawowe pojęcia z zakresu farmakodynamiki (skład leków, pochodzenie surowców, postacie leków, drogi podawania leków, leki o przedłużonym uwalnianiu, dawkowanie leków, rodzaje interakcji). Schemat LADME (losy substancji czynnych w ustroju). Farmakoterapia wybranych chorób metabolicznych oraz zaburzeń czynności przewodu pokarmowego. Niepożądane działania leków, ze szczególnym uwzględnieniem wpływu na metabolizm oraz czynność przewodu pokarmowego.	DI1P_W01 DI1P_W10 DI1P_U04 DI1P_K04 DI1P_K02
26	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	3	Podstawowe pojęcia i systemy oceny żywienia. Metody oceny stanu odżywienia (antropometryczne, laboratoryjne i medyczne). Metody oceny spożycia żywności, ich wady i zalety. Metody badania sposobu żywienia (jakościowe, ilościowe, jakościowo-ilościowe). Walidacja metod oceny sposobu żywienia i podstawowe mierniki statystyczne w badaniach sposobu żywienia. Wartości referencyjne w ocenie adekwatności sposobu żywienia. Analiza wybranych prac w języku obcym z uwzględnieniem treści programowych.	DI1P_W03 DI1P_W06 DI1P_U03 DI1P_U04 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K05
27	Produkcja posiłków dietetycznych	4	Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Metody obróbki cieplnej stosowane do sporządzania potraw dietetycznych. Zasady sporządzania diety łatwo strawnej i z modyfikacją konsystencji. Zasady sporządzania diety niskotłuszczowej. Zasady sporządzania diety bogatobiałkowej. Zasady sporządzania diety niskobiałkowej. Zasady sporządzania diety z ograniczeniem cukrów prostych. Zasady sporządzania diety niskoenergetycznej. Zasady sporządzania diety bogatoreszkowej. Przygotowanie potraw dla alergików. Wykorzystanie potraw wegetariańskich w żywieniu osób zdrowych i chorych.	DI1P_W08 DI1P_U05 DI1P_U06 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K03
28	Enologia	1	Historia wina. Podstawy uprawy winorośli, regiony winiarskie. Szczepy winne i ich charakterystyka. Technologia produkcji wina. Przechowywanie win. Czynniki kształtujące smak i aromat wina. Wady win. Najważniejsi producenci win.	DI1P_W01 DI1P_W07 DI1P_W09

			Spożycie wina. Kulturowe aspekty wina. Zdrowotne aspekty wina. Regulacje prawne w produkcji wina. Jak czytać etykietę na butelce wina? Dobór wina do potraw. Serwowanie win.	DI1P_U05 DI1P_U06 DI1P_K01
29	Pierwsza pomoc	2	Rozpoznawanie stanów zagrożenia życia. Algorytmy BLS u dorosłych i dzieci w oparciu o obowiązujące wytyczne. Różnicowanie urazów i zasady postępowania. Nagłe zagrożenia środowiskowe- pierwsza pomoc w przypadku: hipotermii, hipertermii, odmrożeń, oparzeń, upadku z wysokości, utonięcia, podtopienia, porażenia prądem elektrycznym. Techniki RKO oraz automatycznej defibrylacji zewnętrznej AED w zależności od wieku. Techniki zaopatrywania urazów. Postępowanie w przypadku nagłych zagrożeń środowiskowych.	DI1P_W06 DI1P_U08 DI1P_U09 DI1P_K01 DI1P_K04 DI1P_K05
30	Podstawy statystyki	3	Podstawowe pojęcia z zakresu statystyki. Populacja a próba. Dobór próby. Cechy statystyczne i ich rodzaje. Pojęcie rozkładu cechy statystycznej. Metody opisu statystycznego i wizualizacji danych. Elementy rachunku prawdopodobieństwa. Rodzaje wnioskowania statystycznego. Estymacja punktowa i przedziałowa. Hipotezy statystyczne. Ogólne zasady testowania hipotez statystycznych. Błędy I i II rodzaju. Moc testu statystycznego. Testowanie hipotez o parametrach jednej lub dwóch populacji. Testy nieparametryczne i ich zastosowania. Testowanie zgodności i niezależności. Elementy analizy korelacji i regresji. Analiza wariancji. Rodzaje badań statystycznych w dietetyce. Hierarchia metod badawczych. Metody statystyczne wykorzystywane w badaniach populacyjnych. Statystyczna ocena procedur diagnostycznych. Regresja logistyczna.	DI1P_W03 DI1P_U06 DI1P_K04
31	Podstawy metodyki badań naukowych	1	Wprowadzenie do badań naukowych. Badanie naukowe. Działalność badawcza człowieka. Podstawowe zasady badań naukowych. Konceptualizacja i operacjonalizacja problematyki badawczej. Struktura procesu badawczego (etapy badań). Problemy i hipotezy badawcze. Dobór zmiennych i wskaźników. Procedura badawcza. Metody, techniki i narzędzia badawcze wykorzystywane w badaniach naukowych. Prowadzenie badań. Opracowanie i analiza danych. Analiza statystyczna danych. Prezentacja danych. Analiza literatury przedmiotu.	DI1P_W02 DI1P_U01 DI1P_K04
PRZEDMIOTY DO WYBORU:				
	PRZEDMIOTY W ZAKRESIE ŻYWIENIA DZIECI I MŁODZIEŻY	52	Zagadnienia z zakresu poniższych obszarów/przedmiotów:	
			1.Leczenie żywieniowe 2.Epidemiologia chorób wieku rozwojowego 3.Żywienie dzieci zdrowych 4.Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży 5.Promocja zdrowia dzieci i młodzieży 6.Żywienie w wybranych chorobach nowotworowych 7.Żywność funkcjonalna	DI1P_W01 DI1P_W02 DI1P_W04 DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_W08

			8. Organizacja i planowanie żywienia zbiorowego dla dzieci i młodzieży 9. Żywność genetycznie modyfikowana 10. Higiena i bezpieczeństwo żywności 11. Coaching dietetyczny 12. Stylizacja potraw 13. Seminarium dyplomowe	DI1P_W09 DI1P_U01 DI1P_U02 DI1P_U03 DI1P_U04 DI1P_U05 DI1P_U06 DI1P_U08 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K03 DI1P_K04 DI1P_K05
	PRZEDMIOTY W ZAKRESIE ŻYWIENIA DOROSŁYCH, W TYM OSÓB STARSZYCH	52	Zagadnienia z zakresu poniższych obszarów/przedmiotów:	
			1. Żywienie dojelitowe i pozajelitowe 2. Epidemiologia chorób cywilizacyjnych 3. Żywienie osób dorosłych 4. Edukacja żywieniowa osób dorosłych, w tym seniorów 5. Promocja zdrowia osób dorosłych 6. Żywienie w wybranych chorobach nowotworowych 7. Dietetyczne środki spożywcze 8. Organizacja i planowanie żywienia w placówkach dla osób dorosłych 9. Żywność ekologiczna 10. Higiena i bezpieczeństwo żywności 11. Dietetyka zaburzeń odżywiania 12. Estetyka żywienia 13. Seminarium dyplomowe	DI1P_W01 DI1P_W02 DI1P_W04 DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_W08 DI1P_W09 DI1P_U01 DI1P_U02 DI1P_U03 DI1P_U04 DI1P_U05 DI1P_U06 DI1P_U08 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K03 DI1P_K04 DI1P_K05

<p>PRAKTYKI (wymiar, zasady i forma):</p> <p>780 godzin (w tym 30- niekontaktowe)</p>	<p>26 (1 pkt ECTS-30 godzin)</p>	<p>W ramach kierunku <i>Dietetyka</i> Instytut Zdrowia Publicznego Wydziału Lekarskiego i Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach organizuje obowiązkowe praktyki zawodowe, które stanowią integralną część planu studiów i procesu kształcenia dla studentów studiów pierwszego stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych. Odbývają się one zgodnie z Zarządzeniem Rektora Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach Nr 27/2017 z dnia 20 marca 2017 i Nr 37/2018 z dnia 13 czerwca 2018 w sprawie praktyk studenckich dla studentów oraz dla słuchaczy studiów podyplomowych Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach.</p> <p>Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach, zwany dalej Uniwersytetem, organizuje obowiązkowe praktyki stanowiące integralną część planu studiów i procesu kształcenia. Praktyki są realizowane zgodnie z obowiązującymi dla danego kierunku efektami kształcenia w obszarach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, w wymiarze określonym oraz uchwalonym przez Radę Wydziału planie studiów. Miejsca odbywania praktyk są zróżnicowane, tak aby student miał możliwość zapoznania się ze specyfiką pracy dietetyka na różnych stanowiskach.</p> <p>Zgodnie z programem kształcenia na kierunku Dietetyka w Wydziale Lekarskim i nauk o Zdrowiu w Kielcach na studiach pierwszego stopnia obowiązują studenckie praktyki zawodowe w wymiarze 780 godzin.</p> <p>W zależności od zgody Prodziekana ds. Studenckich istnieje możliwość odbywania praktyki zawodowej w innym terminie niż przewidziano w planach studiów. Grupa studentów odbywających praktykę zawodową śródroczną powinna liczyć od 3 do 12 osób.</p> <p>Praktyki studenckie odbywają się w podmiotach gospodarczych, na podstawie umów/porozumień o prowadzeniu studenckich praktyk zawodowych na dany rok, które zawierane są pomiędzy Uniwersytetem reprezentowanym przez Dziekana Wydziału Lekarskiego i Nauk o Zdrowiu a Instytucjami reprezentowanymi przez stosowne władze. Warunkiem otrzymania „porozumienia o prowadzeniu studenckich praktyk zawodowych” jest posiadanie przez studenta aktualnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej i następstw nieszczęśliwych wypadków. Student może uzyskać również zaliczenie praktyki na podstawie wykonywanej pracy zawodowej lub prowadzenia własnej działalności gospodarczej, o ile wykonywana praca ma związek z kierunkiem studiów, wolontariatu w uprawnionych instytucjach lub stażu. Koszty związane z odbywaniem praktyki oraz koszty ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej i następstw nieszczęśliwych wypadków pokrywa student. Za realizację praktyki zgodnie z jej celami i zadaniami odpowiada Opiekun Studenckich Praktyk Zawodowych, który zalicza praktykę w oparciu o dostarczoną przez studenta dokumentację.</p>	<p>DIIP_W01 DIIP_W04 DIIP_W05 DIIP_W06 DIIP_W07 DIIP_W08 DIIP_W09 DIIP_U02 DIIP_U03 DIIP_U04 DIIP_U05 DIIP_U06 DIIP_U06 DIIP_U08 DIIP_U09 DIIP_U10 DIIP_K01 DIIP_K02 DIIP_K03 DIIP_K05</p>
---	--	---	--

		<p>Najważniejsze cele praktyk studenckich podczas procesu kształcenia, które student musi osiągnąć to: poznanie specyfiki pracy na różnych stanowiskach pracy związanych z kierunkiem studiów; kształtowanie umiejętności realizowania standardów i procedur zapewniających rozwiązywanie problemów zdrowotnych pacjenta; kształtowanie umiejętności współpracy w zespole terapeutycznym; czynny udział studenta w opracowaniu programów edukacji zdrowotnej adresowanej do jednostki, rodziny; poznanie struktury organizacji i specyfiki zarządzania w dziale żywienia, wykształcenie umiejętności intelektualnych oraz praktycznych zastosowania wiedzy zdobytej na studiach dotyczącej żywienia człowieka w warunkach rzeczywistych; poznanie własnych możliwości na rynku pracy oraz nawiązanie kontaktów zawodowych.</p> <p>Program praktyk zawodowych realizowanych na kierunku <i>Dietetyka</i> powinien pozwolić na: ugruntowanie umiejętności stosowania wiedzy teoretycznej w rozwiązywaniu problemów w pracy zawodowej z zachowaniem zasad etycznych; realizację zadań wynikających ze statusu kwalifikacji studenta odbywającego praktykę; realizację zadań zespołowych; poznanie specyficznych warunków pracy; wykonywanie zadań w komunikacji z otoczeniem, zbieranie i przetwarzanie informacji w miejscu odbywania praktyk zawodowych.</p>	
Język polski – lektorat dla obcokrajowców	4	<p>W ramach przedmiotu realizowane będą treści dotyczące nauczania języka polskiego (lektorat), w treści nauczania włączono zagadnienia związane z polską kulturą (filmem, teatrem), historią i tradycją. W obrębie przedmiotu będą też realizowane zagadnienia związane z kształceniem umiejętności sprawnego pisania.</p> <p>1. Treści leksykalne: Zagadnienia, które występują w stosowanych na zajęciach podręcznikach na poziomie B2 (np. szkoła i studia; moda i uroda, praca, rynek pracy; sklepy, handel, konsumpcja; Polska od kuchni; urzędy i usługi, słownictwo ekonomiczne; życie polityczne w Polsce; leksyka dotycząca przyrody i środowiska; kultura; religia i wiara).</p> <p>2. Treści gramatyczne: Zgodne z sylabusem podręczników przewidzianych dla poziomu B2 dla danego</p>	

		języka i zgodne z wymaganiami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy. 3. Funkcje językowe: Zgodne z sylabusem podręczników dla poziomu B2 i pozwalające studentom na porozumiewanie się w języku obcym (np. branie czynnego udziału w dyskusjach, wyrażanie emocji oraz wyrażanie swoich opinii, argumentowanie i formułowanie swojego punktu widzenia w formie ustnej i pisemnej, dokonywanie prezentacji).	
	razem	180	

Studentów studiów stacjonarnych obowiązują zajęcia z wychowania fizycznego w wymiarze 60 godzin, zajęciom tym nie przypisuje się punktów ECTS. Studentów obowiązuje szkolenie dotyczące bezpiecznych i higienicznych warunków kształcenia, w wymiarze nie mniejszym niż 4 godziny, w zakresie uwzględniającym specyfikę kształcenia w uczelni i rodzaj wyposażenia technicznego wykorzystywanego w procesie kształcenia. Studentów obowiązuje szkolenie biblioteczne w wymiarze 2 godzin.

1. SPOSOBY WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA W TRAKCIE CAŁEGO CYKLU KSZTAŁCENIA:

Prowadzący określa szczegółowe efekty uczenia się i formę ich weryfikacji, a następnie umieszcza je w karcie przedmiotu. Osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się określonych dla poszczególnych zajęć oznacza realizację założonej koncepcji kształcenia na prowadzonym kierunku i uzyskanie efektów kierunkowych (osiągnięcie sylwetki absolwenta). Weryfikacja i ocena efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia odbywa się poprzez:

- 1) **proces dyplomowania** - poprzez prace dyplomowe Oceniane są przez promotora i recenzenta.
- 2) **praktyki studenckie** - efekty uczenia się uzyskiwane przez praktyki studenckie są dopełnieniem koncepcji kształcenia. Weryfikacja efektów następuje zgodnie z regulaminem praktyk na poszczególnych kierunkach.
- 3) **wymianę międzynarodową studentów** - uzyskiwanie informacji od studentów dotyczącej posiadanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych w kontekście pobytu w uczelni partnerskiej,
- 4) **osiągnięcia kół naukowych** - informacja zwrotna poprzez uzyskiwane recenzje zewnętrzne (publikacje naukowe, wystąpienia na konferencjach, przyznane stypendium Rektora i Ministra),
- 5) **badanie losów absolwentów** - poprzez uzyskiwanie informacji zwrotnych z zakresu uzyskanej wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych i ich przydatności na rynku pracy,
- 6) **badanie opinii pracodawców** - opiniowanie przez pracodawców programów studiów, w tym zakładanych efektów uczenia się i metod ich weryfikowania, szczególnie dotyczących kształcenia praktycznego.

Dodatkowo podstawą oceny realizacji efektów uczenia się są:

- 1) **Prace etapowe** - realizowane przez studenta w trakcie studiów takie jak: *kolokwia, sprawdziany, prace zaliczeniowe, referaty, prezentacje, case studies*, Kolokwia, sprawdziany, prace zaliczeniowe, projekt - według instrukcji przygotowanej przez prowadzącego zajęcia. Wszystkie dodatkowe formy zaliczenia wymagają dodatkowych instrukcji.
- 2) **Egzaminy z przedmiotu**. Pytania przygotowane do egzaminu nie powinny wychodzić poza treści zawarte w karcie przedmiotu realizowanych w ramach wykładu. Student ma prawo do uzasadnienia przez prowadzącego otrzymanej na egzaminie oceny.
Forma egzaminu: ustna, pisemna, testowa lub praktyczna określana jest przez prowadzącego wykład i zawarta w karcie przedmiotu.
 - a) **Egzamin ustny** powinien być przeprowadzany w obecności innych studentów lub pracowników.
 - b) **Egzamin pisemny** może być organizowany w formie testowej lub opisowej. Egzamin przeprowadza się w sali dydaktycznej, w której jest możliwe właściwe rozlokowanie studentów, zapewniające komfort pracy i jej samodzielność. Prowadzący egzamin ma prawo przerwać lub unieważnić egzamin, gdy w sytuacji gdy praca studenta nie jest samodzielna (student korzysta z niedopuszczonych materiałów, urządzeń i z pomocy innych osób).
- 3) **Zaliczenie i zaliczenie z oceną**. Prowadzący zajęcia określa kryteria oceny, podaje jej składowe i uzasadnia w sposób opisowy ocenę otrzymaną przez studenta na zaliczeniu.

Formy i metody prowadzenia zajęć oraz kryteria oceny i jej składowe określa karta przedmiotu.

Wszystkie formy weryfikacji osiągnięć studenta uzyskanych w ramach zajęć w danym semestrze odnotowuje się w kartach okresowych osiągnięć studenta.