

PROGRAM STUDIÓW

Obowiązuje od roku akademickiego: 2026/2027

Kierunek studiów: Dietetyka

1. Kod ISCED: 0915 – Terapia i rehabilitacja
2. Formy studiów: stacjonarna/niestacjonarna
3. Liczba semestrów: 6
4. Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: licencjat
5. Profil kształcenia: praktyczny
6. Dziedzina nauki: nauki medyczne i nauki o zdrowiu
7. Dyscyplina naukowa:
 - ✓ dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu – 144 ECTS (80 % punktów ECTS)
 - ✓ dyscypliny uzupełniające: nauki medyczne – 36 ECTS (20% punktów ECTS)
8. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 180 ECTS
 - 1) liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: **109 – studia stacjonarne, 86 – 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): **105**
 - 3) liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje realizując zajęcia podlegające wyborowi (co najmniej 30%¹ ogólnej liczby punktów ECTS): **54**
 - 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 społeczne²: **5**
9. Łączna liczba godzin zajęć: **4741 – studia stacjonarne, 4681 – studia niestacjonarne** – w tym:
 - liczba godzin zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: **2941 – studia stacjonarne, 2306 – studia niestacjonarne**
 - liczba godzin zajęć w formie wykładu prowadzona z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość: **180 – studia stacjonarne, 125 – studia niestacjonarne**

¹wskaznik procentowy może być inny jeżeli standardy kształcenia stanowią inaczej

²w przypadku kierunku studiów przyporządkowanego do nauk humanistycznych podaje się liczbę punktów ECTS za zajęcia z dziedziny nauk społecznych, w przypadku kierunku studiów przyporządkowanego do nauk społecznych podaje się liczbę punktów ECTS za zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych

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

Zasadniczym celem uczenia się na kierunku Dietetyka jest zatem przygotowanie wykwalifikowanych kadr odpowiedzialnych 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. Przez sześć semestrów student zdobywa umiejętność przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, rozpoznawania, zapobiegania i leczenia niedożywienia, niedożywienia szpitalnego oraz obsługi sprzętu i urządzeń stosowanych w ocenie stanu odżywienia. Poznaje zasady prawidłowego żywienia oraz prowadzenia dokumentacji dotyczącej żywienia pacjentów. Analizuje stan odżywienia, sposoby żywienia i zapotrzebowanie na makro- i mikroskładniki odżywcze pacjentów oraz wymogi stosowania żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet naturalnych oraz specjalnych preparatów odżywczych dla chorych. Jednocześnie jest specjalistą w zakresie planowania i wprowadzania opartego o podstawy naukowe żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego (zróżnicowanych pod względem wieku, aktywności fizycznej, pracy zawodowej oraz warunków życia grup ludności), profilaktyki i leczenia chorób dietozależnych.

CELE KSZTAŁCENIA:

- nabywanie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu;
- nabywanie umiejętności posługiwania się wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego;
- kształtowanie umiejętności planowania żywienia, w celu zapobiegania chorobom dietozależnym;
- przygotowanie do pracy w szpitalu i poradniach dietetycznych oraz do współpracy z członkami zespołu terapeutycznego w zakresie planowania żywienia;
- nabywanie umiejętności oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z wykorzystaniem specjalistycznej aparatury;
- kształtowanie kompetencji przygotowujących do podnoszenia kwalifikacji zawodowych;
- przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

SYLWETKA ABSOLWENTA

Absolwent studiów licencjackich na kierunku Dietetyka uzyskuje wiedzę i umiejętności w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz profilaktyki chorób dietozależnych. W czasie studiów uzyska wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne niezbędne 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;
- ważnym elementem kształcenia jest przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

11. Efekty uczenia się:

Oznaczenie symboli:

Przed podkreślnikiem:

DI – symbol efektów uczenia się dla kierunku Dietetyka

1 - studia pierwszego stopnia

P - profil praktyczny

Po podkreślniku:

W - kategoria „WIEDZA”

U - kategoria „UMIEJĘTNOŚCI”

K - kategoria „KOMPETENCJE SPOŁECZNE”

Symbole efektów uczenia się dla kierunku	Po ukończeniu studiów absolwent:	Odniesienie efektów uczenia się do: uniwersalnych charakterystyk dla danego poziomu Polskiej Ramy Kwalifikacji (ustawa o ZSK)	Odniesienie efektów uczenia się do: charakterystyk pierwszego 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, teorii 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	P6U_W	P6S_WG

	organizmie człowieka.		P6S_WK
DI1P_W06	Zna i rozumie w stopniu zaawansowanym mechanizmy związane ze zdrowiem i jego ochroną oraz zasadność podejmowanych interwencji w sytuacji zaburzeń stanu zdrowia człowieka.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
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 produkcji potraw wykorzystywanych w dietoterapii, potrafi zaplanować i zastosować aktualne i innowacyjne techniki ich przygotowania oraz uzasadnić swoje działania.	P6U_U	P6S_UW 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 objaśnienia 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 z działalności zawodowej dotyczące klienta, pacjenta i/lub wybranych grup społecznych ponosząc za nie odpowiedzialność.	P6U_K	P6S_KK P6S_KO P6S_KR
DI1P_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

12. **Zajęcia wraz z przypisanymi do nich punktami ECTS, efektami uczenia się i treściami programowymi:**

Przedmioty (zajęcia)	Liczba punktów ECTS	Treści programowe	Odniesienie do efektów uczenia się na kierunku
----------------------	---------------------	-------------------	--

PRZEDMIOTY (ZAJĘCIA) KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO: (19 pkt ECTS)

1.	Język obcy	9	Treści leksykalne: Zagadnienia występujące w ogólnodostępnych i stosowanych na zajęciach podręcznikach na poziomie B2 (np. uniwersytet, przedmiot studiów, znaczenie edukacji i wykształcenia, praca, media, technologie, środowisko, zdrowie, żywienie, sport, czas wolny, zakupy, podróżowanie, społeczeństwo, kultura, zjawiska społeczne).	DI1P_W01 DI1P_U11 DI1P_K05
----	------------	---	---	----------------------------------

			<p>Treści gramatyczne: Zgodne z charakterystyką poziomu oraz celami kształcenia określonymi przez Europejski System Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy dla poziomu B2.</p> <p>Funkcje językowe: Zgodne z charakterystyką poziomu oraz celami kształcenia określonymi przez Europejski System Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy dla poziomu B2.</p>	
2.	Techniki informacyjno-komunikacyjne	1	<p>Technologie informacyjno-komunikacyjne (ICT) pojęcie, geneza ICT, czynniki wpływające na rozwój nowych technologii w obszarze technik informacyjno-komunikacyjnych. 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. Podstawowe narzędzia MS Word. Przykłady stosowania zaawansowanych narzędzi, automatyczny spis treści, tabel, rycin w tym korekcji pisowni, dzielenia wyrazów, style, formularze. Wykorzystanie arkusza kalkulacyjnego MS Excel do rozwiązywania zadań. Formatowanie komórek, sposoby ich wyświetlania. Arkusz kalkulacyjny jako narzędzie do rozwiązywania prostych problemów numerycznych. Podstawowe funkcje matematyczne, logiczne i statystyczne funkcje logiczne. Makra w arkuszu kalkulacyjnym. Współpraca edytora tekstu i arkusza kalkulacyjnego, export i import danych. Tworzenie i edycja wykresów. Typy wykresów i ich opcje. Wykorzystanie programu do prostych obliczeń statystycznych i prezentowanie danych w postaci tabel i wykresów. Bazy danych: podstawowe formy organizacji informacji w bazach danych. Raport i wykresy – tabela przestawna. Sortowanie zaawansowane, filtrowanie danych. Łączenie baz i przygotowanie do analizy. Formy reprezentowania i przetwarzania informacji przez człowieka i komputer. Tworzenie prezentacji multimedialnych. Sieć internetowa, dostępne przeglądarki, wyszukiwanie informacji,</p>	<p>DI1P_W02 DI1P_W03 DI1P_U02 DI1P_K05</p>

			przetwarzanie pozyskanych informacji, komunikatory internetowe, zasady wykorzystania e-learningu w komunikacji. Nauczanie studentów poprzez platformy edukacyjne. Wykorzystanie AI do podstawowych procedur w edukacji. Komponowanie poleceń i zadań to tworzenia celów dla AI.	
3.	Ochrona własności przemysłowej i prawa autorskiego	1	Pojęcie utworu, prawa autorskie osobiste i majątkowe. Dozwolony użytek. Prawa pokrewne. Wynalazek, wynalazek biotechnologiczny oraz patent. Znaki towarowe oraz prawa ochronne na znaki towarowe. Wzory przemysłowe, wzory użytkowe.	DI1P_W02 DI1P_W04 DI1P_U01 DI1P_K04 DI1P_K05
4.	Przedsiębiorczość	1	Pojęcie i rodzaje przedsiębiorczości. Przedsiębiorca – pojęcie, zachowania i klasyfikacje. Determinanty wewnętrzne i zewnętrzne rozwoju przedsiębiorczości. Przedsiębiorczość a przedsiębiorstwo. Uwarunkowania, założenie i prowadzenie własnej działalności gospodarczej. Obszary przedsiębiorczości – przedsiębiorczość rodzinna, kobiet, akademicka, społeczna, intelektualna.	DI1P_W01 DI1P_W04 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K02
5.	Przedmiot/przedmioty (zajęcia) z dziedziny nauk humanistycznych lub społecznych	5	Etyka zawodu dietetyka Filozofia Wybrane zagadnienia z pedagogiki Socjologia	DI1P_W01 DI1P_W04 DI1P_W06 DI1P_U01 DI1P_U06 DI1P_K01 DI1P_K02 DI1P_K05
6.	Przedmiot/przedmioty (zajęcia) do wyboru w zakresie wsparcia w procesie uczenia się	2	Techniki relaksacyjne w radzeniu sobie ze stresem Psychologia rozwoju osobistego Coaching – narzędzia rozwoju osobistego i zawodowego Higiena psychiczna Relaksacja	DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_U01 DI1P_U03 DI1P_U06 DI1P_U08 DI1P_K02 DI1P_K05

PRZEDMIOTY (ZAJĘCIA) PODSTAWOWE/KIERUNKOWE:

(77 pkt ECTS)

1.	Anatomia człowieka	3	Podstawowy anatomii. Budowa ciała ludzkiego (osie, płaszczyzny). Anatomia układu nerwowego, oddechowego, krążenia, pokarmowego, szkieletowego. Norma i patologia. Zmiany w budowie narządów wewnętrznych powodowane przez czynniki środowiskowe.	DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_U03 DI1P_U08 DI1P_K03
2.	Fizjologia człowieka	3	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 przetyku, dolny zwieracz przetyku. 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. Funkcja wątroby. Zewnątrz i wewnątrzwydzielnicza czynność trzustki. Metody badania prawidłowych funkcji układu pokarmowego.	DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_U01 DI1P_U03 DI1P_U08 DI1P_K05
3.	Psychologia ogólna	2	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.	DI1P_W01 DI1P_W02 DI1P_W06 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K03
4.	Biochemia ogólna i żywności	2	Woda, sole mineralne, składniki organiczne żywności. Białka, węglowodany, 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	DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_W09 DI1P_U03 DI1P_K01 DI1P_K05

			utrwalające żywność.	
5.	Chemia ogólna z elementami chemii organicznej	2	Klasyfikacja związków nieorganicznych. Wybrane pierwiastki alkaliczne i przejściowe występujące w żywności. Reaktywność tych pierwiastków. Roztwory. Stężenia procentowe roztworów pH roztworu. Podstawowe obliczenia chemiczne stosowane w dietetyce. Reakcje związków węgla. Wybrane klasy związków organicznych.	DI1P_W09 DI1P_U02 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K05
6.	Mikrobiologia ogólna i żywności	3	Wprowadzenie do bakteriologii, mykologii, wirusologii. Przegląd grup drobnoustrojów ważnych w żywności. Charakterystyka mikroflory kształtującej jakość żywności. Mikrobiota jelitowego człowieka wiadomości podstawowe. Charakterystyka drobnoustrojów i mikroorganizmów chorobotwórczych. Drobnoustroje patogenne jako przyczyna zatruc pokarmowych – przyczyny i zapobieganie. Drobnoustroje jako wskaźnik psucia się żywności i jej bezpieczeństwa zdrowotnego. Przegląd systematyczny wybranych grzybów strzępkowych (pleśni) oraz drożdży. Metody niszczenia drobnoustrojów oraz rodzaje posiewów i hodowli mikrobiologicznych. Wybrane wirusy (budowa, replikacja, różnorodność, wybrane choroby wirusowe dotyczące zakażeń układu pokarmowego. Antybiotyki w żywności.	DI1P_W01 DI1P_W06 DI1P_U02 DI1P_U08 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K04
7.	Parazytologia	2	Podstawowe pojęcia z zakresu parazytologii. Pasożyty najczęstsze w Polsce – profilaktyka, leczenie i zapobieganie rozprzestrzeniania. Podstawy diagnostyki parazytologicznej, pasożyty w żywności. Przywry człowieka: charakterystyka wybranych zarażeń. Tasiemce: pasożyty jelitowe, tkanek i narządów. Pierwotniaki: pasożyty układu pokarmowego, moczowo-płciowego, krwi i tkanek. Ektopasożyty i ektoparazytozy.	DI1P_W01 DI1P_W02 DI1P_W06 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.	DI1P_W01 DI1P_W02 DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K04
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	DI1P_W03 DI1P_W07 DI1P_U02

			narzędzie pomiaru rzeczywistości społecznej. Źródła danych na temat zdrowia populacji. Typy badań epidemiologicznych (badania opisowe i analityczne). Metodologia badań epidemiologicznych. Epidemiologia chorób niezakaźnych i zakaźnych – epidemia, proces epidemiczny, dochodzenie i nadzór epidemiologiczny.	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 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.	DI1P_W01 DI1P_W09 DI1P_U03 DI1P_K04 DI1P_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 żywienia i racje pokarmowe. Zasady prawidłowego żywienia. Błędy w żywieniu i podstawowe choroby powstałe na tle wadliwego żywienia. Wzbogacanie żywności. Podstawy oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	DI1P_W01 DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_U02 DI1P_U05 DI1P_K01 DI1P_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. Rodzaje i charakterystyka towaroznawcza owoców. Charakterystyka mleka i przetworów mlecznych. Charakterystyka jaj (skład chemiczny i wartość odżywcza,	DI1P_W08 DI1P_W09 DI1P_U02 DI1P_U05 DI1P_K01 DI1P_K05

			zanieczyszczenia mikrobiologiczne jaj, klasyfikacja i znakowanie jaj). Charakterystyka produktów zbożowych. Charakterystyka mięsa zwierząt rzeźnych i drobiu. Ryby i owoce morza – charakterystyka towaroznawcza.	
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.	DI1P_W04 DI1P_U06 DI1P_K04
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	3	Podstawowe terminy w medycynie klinicznej. Elementy badania lekarskiego. Współpraca lekarza z dietetykiem. Charakterystyka objawów klinicznych (definicja, patogenezą, klasyfikacja). Charakterystyka wybranych chorób (definicja, etiologia, obraz kliniczny, czynniki ryzyka, diagnostyka, leczenie): choroby układu krążenia, choroby układu oddechowego, choroby układu pokarmowego (choroba refluksowa przełyku, choroba wrzodowa żołądka i dwunastnicy, zespół złego wchłaniania, celiakia, nietolerancja laktozy, próby prowokacyjne i diety eliminacyjne w diagnostyce nietolerancji pokarmowych, choroby zapalne jelit, alkoholowa choroba wątroby, niealkoholowa stłuszczeniowa choroba wątroby, marskość wątroby, choroba Wilsona, hemochromatoza, wirusowe zapalenia wątroby), nowotwory przewodu pokarmowego.	DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_W10 DI1P_U03 DI1P_U04 DI1P_U08 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. Zapotrzebowanie energetyczne i 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.	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.	DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_W08 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 ciężkie w żywności. Właściwości użytkowe i toksykologiczne pestycydów. Skażenia radiologiczne żywności. Zatrucia grzybami.	DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_U01 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K01 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 z ograniczoną ilością węglowodanów łatwo przyswajalnych. Dieta z ograniczoną ilością substancji pobudzających wydzielenie. Dieta wysokoenergetyczna stosowana w niedowadze i wyniszczeniu.	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 zawale mięśnia sercowego. Zasady nefarmakologicznego leczenia nadciśnienia	DI1P_W06 DI1P_U06 DI1P_U09 DI1P_K03

			tętniczego. Żywnienie w fazie przedoperacyjnej. Dieta osób poddawanych zabiegom kardiochirurgicznym. Żywnienie w chorobach neurologicznych. Żywnienie w zatruciach pokarmowych. Żywnienie w wybranych chorobach układu moczowego. Postępowanie dietetyczne w zaburzeniach odżywiania (jadłowstręt psychiczny i bulimia).	
21.	Żywnienie w otyłości i chorobach metabolicznych	3	Etiologia otyłości – uwarunkowania środowiskowe i genetyczne. Kinezyterapia. Planowanie i monitorowanie dietoterapii otyłości. Krytyczna ocena diet odchudzających. Farmakologiczne i chirurgiczne leczenie otyłości. Podstawowe zasady terapii dietetycznej w cukrzycy. Żywnienie dietetyczne w zespole metabolicznym. Rola składników pokarmowych w terapii hiperurykემii i dny moczanowej. Dieta w dnie moczanowej.	DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_U03 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K02 DI1P_K05
22.	Żywnienie w gastroenterologii	2	Zarys patofizjologii chorób przewodu pokarmowego za szczególnym uwzględnieniem czynników dietetycznych. Kamica pęcherzyka żółciowego (epidemiologia, przebieg kliniczny, diagnostyka, leczenie). Ostre zapalenie trzustki (epidemiologia, przebieg kliniczny, diagnostyka, leczenie). Choroby nowotworowe górnego odcinka przewodu pokarmowego (rak przełyku, rak żołądka). Choroby nowotworowe przewodu pokarmowego (nowotwory wątroby i jelita grubego). Zasady postępowania w chorobie trzewnej. Zasady żywienia w przewlekłym zapaleniu trzustki. Zasady postępowania dietetycznego i leczenia żywieniowego w nieswoistych zapalnych chorobach jelit. Rola endoskopii w zapewnieniu żywienia u pacjentów z zaburzeniami połykania (PEG, achalazja).	DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_W10 DI1P_U06 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K02 DI1P_K04
23.	Dietetyka pediatryczna	3	Błędy i nieprawidłowe nawyki żywieniowe. Upośledzone łąknienie. Nadwrażliwość na pokarmy. Zapobieganie alergii poprzez modyfikacje dietetyczne. Choroby związane z glutenem. Nietolerancja FODMAP Mukowiscydoza. Fenylketonuria Galaktozemia. Wrodzona nietolerancja fruktozy Problemy żywienia dzieci w chorobach neurologicznych. Postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych wieku dziecięcego. Specyfika żywienia w zależności od wieku.	DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_U04 DI1P_U05 DI1P_U06 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K03 DI1P_K05
24.	Poradnictwo dietetyczne	3	Rola dietetyka w prewencji i leczeniu chorób. Leczenie dietetyczne	DI1P_W06

			niedokrwistości. Leczenie dietetyczne wybranych chorób układu kostno- stawowego (osteoporoza, RZS, choroba zwyrodnieniowa stawów). Leczenie dietetyczne chorób tarczycy. Żywienie w depresji. Dietetyczne leczenie wybranych chorób skóry.	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_K02 DI1P_K04
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.	DI1P_W03 DI1P_W06 DI1P_U03 DI1P_U04 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K05
27.	Produkcja posiłków dietetycznych	3	Zasady sporządzania potraw dietetycznych. Metody obróbki cieplnej stosowane do sporządzania potraw dietetycznych. Zasady sporządzania diety bogatoresztkowej. Zasady sporządzania diety łatwo strawnej i z modyfikacją konsystencji. Zasady sporządzania diety z ograniczeniem tłuszczu. Zasady sporządzania diety bogatobiałkowej. Zasady sporządzania diety niskobiałkowej. Zasady sporządzania diety z ograniczeniem cukrów prostych. Przygotowanie potraw dla alergików.	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.	DI1P_W07 DI1P_W09

			Przechowywanie win. Czynniki kształtujące smak i aromat wina. Wady win. Najważniejsi producenci win. 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	2	Wstępne pojęcia z zakresu statystyki. Populacja a próba. Cechy statystyczne i ich rodzaje. Pojęcie rozkładu cechy statystycznej. Metody opisu statystycznego i wizualizacji danych. Miary położenia, rozproszenia, asymetrii i koncentracji rozkładu empirycznego. Rodzaje wnioskowania statystycznego. Hipotezy statystyczne. Ogólne zasady testowania hipotez statystycznych. Testowanie hipotez o parametrach jednej lub dwóch populacji. Testy nieparametryczne i ich zastosowania. Testowanie zgodności i niezależności.	DI1P_W03 DI1P_U03 DI1P_K04
31.	Podstawy metodyki badań naukowych	1	Pojęcie nauki i naukowości. Typologia nauk, dziedziny i dyscypliny naukowe. Podział nauk ze względu na sposoby akceptacji i wnioskowania na drodze dedukcji i indukcji. Typy badań: eksploracyjne, opisowe, wyjaśniające. Wybrane metody i techniki gromadzenia, porządkowania, analizowania, systematyzowania, wyciągania wniosków i przedstawiania wyników badań własnych i innych autorów. Tworzenie modelu albo teorii. Przydatne procedury i metody. Podstawy metodologiczne badań w naukach o zdrowiu (w dietetyce). Przedmiot, zakres, problematyka, kierunki badań w zdrowiu publicznym. Badania ilościowe i jakościowe. Metody badań, strategie badawcze, techniki, narzędzia badawcze stosowane w n. o zdrowiu. Dietetyka w obszarze nauk o zdrowiu i nauk medycznych. Badania kontrolne i ich rola w naukach klinicznych. Badania populacyjne.	DI1P_W02 DI1P_U01 DI1P_K04

			Problem plagiatu. Praca naukowa jako praca twórcza, prawa autorskie. Zasady cytowań. Akty normatywne. Proces badawczy i jego etapy w naukach empirycznych: wybór tematu, zdefiniowanie celów i problemów badawczych, studiowanie literatury, przyjęcie hipotez, określenie zmiennych, dóbr i zdefiniowanie wskaźników, dobór metod, technik i narzędzi badawczych, wskazanie zbiorowości, w której będą realizowane badania.	
32.	Analiza statystyczna w badaniach naukowych	1	Testowanie hipotez o parametrach jednej lub dwóch populacji (testy t-Studenta). Jednoczynnikowa i wieloczynnikowa analiza wariancji (ANOVA). Wykorzystanie testów nieparametrycznych dla grup powiązanych i niepowiązanych. Badanie niezależności cech (testy χ^2). Wnioskowania statystyczne w analizie korelacji. Wnioskowanie statystyczne w analizie regresji liniowej. Zastosowanie modelu regresji logistycznej. Estymacja i interpretacja parametrów równania regresji logistycznej. Wyznaczanie i interpretacja ilorazu szans (odds ratio).	DI1P_W03 DI1P_U03 DI1P_U06 DI1P_K05

PRZEDMIOTY (ZAJĘCIA) DO WYBORU: (52 pkt ECTS)

1.	Przedmioty (zajęcia) w zakresie żywienia dzieci i młodzieży	52	Leczenie żywieniowe Epidemiologia chorób wieku rozwojowego Żywienie dzieci zdrowych Edukacja żywieniowa dzieci i młodzieży Promocja zdrowia dzieci i młodzieży Żywienie w wybranych chorobach nowotworowych Żywność funkcjonalna Organizacja i planowanie żywienia zbiorowego dla dzieci i młodzieży Żywność genetycznie modyfikowana Higiena i bezpieczeństwo żywności Coaching dietetyczny Stylizacja potraw 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
2.	Przedmioty (zajęcia) w zakresie żywienia dorosłych, w tym osób starszych	52	<p>Żywienie dojelitowe i pozajelitowe</p> <p>Epidemiologia chorób cywilizacyjnych</p> <p>Żywienie osób dorosłych</p> <p>Edukacja żywieniowa osób dorosłych, w tym seniorów</p> <p>Promocja zdrowia osób dorosłych</p> <p>Żywienie w wybranych chorobach nowotworowych</p> <p>Dietetyczne środki spożywcze</p> <p>Organizacja i planowanie żywienia w placówkach dla osób dorosłych</p> <p>Żywność ekologiczna</p> <p>Higiena i bezpieczeństwo żywności</p> <p>Dietetyka zaburzeń odżywiania</p> <p>Estetyka żywienia</p> <p>Seminarium dyplomowe</p>	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

PRAKTYKI (wymiar, zasady i forma):

(32 pkt ECTS)

Praktyki zawodowe	32	<p>W ramach kierunku Dietetyka (Wydział Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach) organizowane są obowiązkowe praktyki zawodowe, które stanowią integralną część harmonogramu realizacji programu studiów i procesu kształcenia dla studentów studiów pierwszego stopnia stacjonarnych i niestacjonarnych. Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach, zwany dalej Uniwersytetem, organizuje obowiązkowe praktyki, które realizowane są zgodnie z obowiązującymi dla danego kierunku efektami uczenia się w obszarach wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Wymiar godzin (960 godzin) praktyk zawodowych określony jest w</p>	DI1P_W01 DI1P_W04 DI1P_W05 DI1P_W06 DI1P_W07 DI1P_W08 DI1P_W09 DI1P_U02 DI1P_U03 DI1P_U04
-------------------	----	--	--

		<p>harmonogramie realizacji programu studiów. Studenci odbywają praktykę w miejscu i terminie wynikającym z harmonogramu praktyk, określonego przez uczelnię w ciągu roku akademickiego/w okresie wakacji lub realizują praktykę indywidualną. Miejsca odbywania praktyk są zróżnicowane, tak aby student miał możliwość zapoznania się ze specyfiką pracy dietetyka na różnych stanowiskach. 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 Nauk o Zdrowiu a Instytucjami reprezentowanymi przez stosowne władze (zgodnie z regulaminem praktyk dla studentów Wydziału Nauk o Zdrowiu UJK w Kielcach).</p> <p>Najważniejsze cele praktyk zawodowych podczas procesu kształcenia, które student musi osiągnąć to:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>DI1P_U05 DI1P_U06 DI1P_U08 DI1P_U09 DI1P_U10 DI1P_K01 DI1P_K02 DI1P_K03 DI1P_K05</p>
--	--	---	---

PRZEDMIOTY (ZAJĘCIA) W ZAKRESIE BEZPIECZEŃSTWA W ZAKŁADACH OCHRONY ZDROWIA:

(0 pkt ECTS)

	0	<ol style="list-style-type: none"> 1. BHP w zakładach ochrony zdrowia 2. Bezpieczeństwo epidemiologiczne 3. Bezpieczeństwo przeciwpożarowe 	<p>DI1P_W07 DI1P_W06 DI1P_U08 DI1P_K01 DI1P_K04</p>
--	---	---	---

razem

180

Studentów studiów stacjonarnych obowiązują zajęcia z wychowania fizycznego w wymiarze nie mniejszym niż 60 godzin.

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.

Zajęciom tym nie przypisuje się punktów ECTS.

Dodatkowo studentów obcokrajowców na studiach stacjonarnych obowiązuje język polski – lektorat w wymiarze 4 ECTS.

13. 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 (zajęć). 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 osiąganych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia odbywa się poprzez:

- 1) **proces dyplomowania** – praca licencjacka oceniana przez promotora i recenzenta oraz przystąpienie do Egzaminu Dyplomowego (Licencjackiego) zgodnie z wytycznymi obowiązującymi na kierunku;
- 2) **praktyki studenckie** – efekty uczenia się uzyskiwane przez praktyki studenckie są dopełnieniem koncepcji kształcenia. Weryfikacja efektów następuje zgodnie z regulaminem praktyk na poszczególnych kierunkach – opracowane szczegółowo dzienniczek praktyk uwzględniający efekty uczenia się przypinane do każdej praktyki zawodowej;
- 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** – współpraca z Akademickim Biurem Karier oraz uzyskiwanie informacji od absolwentów (którzy mogą być interesariuszami zewnętrznymi) na temat przydatności na rynku pracy uzyskanej na studiach wiedzy oraz umiejętności i kompetencji społecznych;
- 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, projekt – według instrukcji przygotowanej przez prowadzącego zajęcia. Wszystkie dodatkowe formy zaliczenia wymagają dodatkowych instrukcji.
- 2) **Egzaminy z przedmiotu (zajęć)** – pytania przygotowane do egzaminu nie powinny wychodzić poza treści zawarte w karcie przedmiotu (zajęć) realizowanych w ramach wykładu. Student ma prawo do uzasadnienia przez prowadzącego otrzymanej na egzaminie oceny.

Forma egzaminu: ustna, pisemna lub praktyczna określana jest przez prowadzącego wykład i zawarta w karcie przedmiotu (zajęć).

- a) Egzamin ustny powinien być przeprowadzany w obecności innych studentów lub pracowników.
 - b) Egzamin pisemny może być organizowany w formie testowej lub opisowej (w tym zadanie problemowe). 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, 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 (zajęć).

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