**PROGRAM STUDIÓW PODYPLOMOWYCH: ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA**

**Semestr I**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Symbol modułu | Nazwa przedmiotu | Forma zaliczenia | Liczba godzin zajęć | ECTS | Liczba godzin  zajęć kształtujących umiejętności praktyczne | ECTS | Liczba godzin  z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | ECTS |
| MK01 | Anatomia i fizjologia człowieka | egzamin | 15 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| MK02 | Żywienie człowieka | egzamin | 50 | 10 | 20 | 4 | 0 | 0 |
| MK03 | Technologia gastronomiczna i catering dietetyczny | egzamin | 29 | 8 | 8 | 2 | 0 | 0 |
| MK04 | Planowanie żywienia wybranych grup ludności | egzamin | 39 | 9 | 17 | 4 | 0 | 0 |

**Semestr II**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Symbol modułu | Nazwa modułu | Forma zaliczenia | Liczba godzin zajęć ogółem | ECTS | Liczba godzin  zajęć kształtujących umiejętności praktyczne | ECTS | Liczba godzin z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość | ECTS |
| MK05 | Dietoterapia i żywienie kliniczne | egzamin | 85 | 18 | 40 | 8 | 0 | 0 |
| MK06 | Suplementy diety | egzamin | 8 | 3 | 0 | 8 | 0 | 0 |
| MK07 | Psychodietetyka | egzamin | 14 | 5 | 7 | 3 | 0 | 0 |
| MK08 | Zakładanie i prowadzenie działalności gospodarczej | egzamin | 8 | 2 | 7 | 1 | 0 | 0 |

WYKAZ KIERUNKOWYCH ZESPOŁÓW EFEKTÓW UCZENIA SIĘ NA STUDIACH PODYPLOMOWYCH**:**

**ŻYWIENIE CZŁOWIEKA I DIETETYKA**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Symbole zespołów**  **efektów uczenia się** | **Opis zespołów**  **efektów uczenia się** | **Metody weryfikacji i dokumentacji zespołów**  **efektów uczenia się** | **Odniesienie do** | | | | |
| uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia PRK  *(kod składnika opisu)* | charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomy 6-7  *(kod składnika opisu)* | | charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji o charakterze zawodowym- poziomy 6-7  *(kod składnika opisu)* | |
| **Wiedza: Absolwent zna i rozumie** | | | | | | | |
|  |  |  |  | | Zakres i głębia-kompletność perspektywy poznawczej i zależności;  Kontekst-uwarunkowania, skutki | | Teorie i zasady;  Zjawiska i procesy;  Organizacja pracy;  Narzędzia i materiały; |
| ZCD\_W01 | w zaawansowanym stopniu anatomiczną budowę i fizjologiczne podstawy  funkcjonowania organizmu człowieka oraz posiada  ogólną wiedzę o procesach metabolicznych  zachodzących w organizmie | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_W – poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza | | P6S\_WG | | P6Z\_WZ |
| ZCD\_W02 | ma zaawansowaną wiedzę dotyczącą najczęściej występujących chorób alergiczne oraz układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, moczowego i nerwowego | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_W – poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza | | P6S\_WG | | P6Z\_WZ |
| ZCD\_W03 | ma zaawansowaną wiedzę dotyczącą wartości odżywczej produktów i potraw, zna wpływ poszczególnych składników pokarmowych żywności na zdrowie i funkcjonowanie osób z zaburzeniami na tle żywieniowym | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_W – poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza | | P6S\_WG | | P6Z\_WO  P6Z\_WZ |
| ZCD\_W04 | ma zaawansowaną wiedzę temat produkcji żywności i potraw, rozumie wpływ sposobu składowania i warunków obróbki technologicznej na wartość odżywczą | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_W – poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza | | P6S\_WG | | P6Z\_WZ |
| ZCD \_W05 | posiada zaawansowaną wiedzę na temat wpływu suplementów diety i leków na organizm człowieka oraz ich interakcji ze składnikami żywności | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_W – poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, wiedza | | P6S\_WG | | P6Z\_WZ  P6Z\_WO |
| **Umiejętności: Absolwent potrafi** | | | | | | | |
|  |  |  |  | | Wykorzystanie wiedzy-rozwiązane problemy i wykonywane zadania;  Komunikowanie się-odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym;  Organizacja pracy - planowanie i praca zespołowa;  Uczenie się - planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób | | Informacje;  Organizacja pracy;  Narzędzia i materiały;  Uczenie się i rozwój zawodowy |
| ZCD\_U01 | samodzielnie planować i stosować oparte na podstawach naukowych żywienie indywidualne i zbiorowe osób zdrowych i chorych oraz wybranych grup ludności | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_U - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, umiejętności | | P6S\_UW | | P6Z\_UO  P6Z\_UN |
| ZCD\_U02 | samodzielnie opracowywać jadłospisy wchodzące w skład poszczególnych rodzajów diet, zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami żywienia | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_U - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, umiejętności | | P6S\_UW, P6S\_UO | |  |
| ZCD\_U03 | samodzielnie przeprowadzić poradę dietetyczną i ustalić hierarchię celów postępowania dietetycznego oraz rozpoznać i odpowiednio zaklasyfikować zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_U - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, umiejętności | | P6S\_UW | | P6Z\_UO  P6Z\_UI |
| ZCD\_U04 | samodzielnie formułować opinie dotyczące postępowania dietetycznego w określonych grupach ludności | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_U - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, umiejętności | | P6S\_UK | | P6Z\_UI  P6Z\_UU |
| **Kompetencje społeczne: Absolwent jest gotów do** | | | | | | | |
|  |  |  |  | | Oceny-krytyczne podejście,  Odpowiedzialność-wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego;  Rola zawodowa-niezależność i rozwój etosu | | Przestrzeganie reguł;  Współpraca;  Odpowiedzialność |
| ZCD\_K01 | samodzielnego wykorzystania zasady skutecznej komunikacji, negocjacji i rozwiązywania konfliktów w relacjach z pacjentem, klientem czy grupą społeczną | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_K - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, kompetencje społeczne | | P6S\_KK | | P6Z\_KP |
| ZCD\_K02 | Postrzega potrzebę zmiany zachowań żywieniowych oraz edukowania społeczeństwa w zakresie racjonalnego żywienia | Egzamin, Zaliczenie pisemne ze stopniem; Protokół z zaliczenia i egzaminu, archiwizacja prac zaliczeniowych i egzaminacyjnych | P6U\_K - poziom 6 PRK, charakterystyka uniwersalna, kompetencje społeczne | | P6S\_KO | | P6Z\_KO |