



Wielkopolska Akademia Społeczno - Ekonomiczna  
w Środzie Wielkopolskiej - Akademia Nauk Stosowanych

***Program studiów***  
***I stopnia***  
***na kierunku dietetyka***  
***o profilu praktycznym***

## 1. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA STUDIÓW

<b>Wydział</b>	Wydział Nauk o Zdrowiu
<b>Kierunek studiów</b>	dietetyka
<b>Forma studiów</b>	Studia stacjonarne
<b>Poziom kształcenia</b>	Studia pierwszego stopnia, kwalifikacja pełna na poziomie VI PRK
<b>Profil kształcenia</b>	Praktyczny
<b>Dziedzina nauki</b>	<b>Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu:</b>
<b>Dyscyplina naukowa</b>	Nauki o zdrowiu
<b>Dziedzina nauki</b>	<b>Dziedzina nauk rolniczych</b>
<b>Dyscyplina naukowa</b>	Technologia żywności i żywienia
<b>Liczba semestrów</b>	6
<b>ECTS</b>	182
<b>Godziny dydaktyczne</b>	Studia stacjonarne 1692 godz.
<b>Praktyki zawodowe</b>	600 godzin
<b>Tytuł i dyplom</b>	Licencjat
<b>Dalsze możliwości kształcenia</b>	Studia drugiego stopnia, studia podyplomowe

## 2. KONCEPCJA KSZTAŁCENIA

Liczne prace naukowe opublikowane w ciągu ostatnich kilkunastu lat wśród których są prace nauczycieli akademickich pracujących w naszej Uczelni jak i współpracujących z Uczelnią dowiodły, że nieprawidłowe żywienie jest jedną z głównych przyczyn chorób w skali globalnej są to choroby dieto zależne – cywilizacyjne. Choroby cywilizacyjne (dieta zależne) to jeden z największych obecnie problemów zdrowotnych społeczeństw państw wysoko rozwiniętych jak i krajów szybko rozwijających się. Polska należy do czołówki krajów, w których występują choroby dieto zależne.

- zalicza się do nich:

- choroby układu krążenia: miażdżyca, nadciśnienie tętnicze, zawał serca, choroba niedokrwienna serca;

- choroby układu nerwowego: udar mózgu, choroba Parkinsona, Alzheimer, depresja itp.;

- nowotwory: jelita grubego, żołądka, piersi, prostaty, gardła, języka, trzustki, wątroby, endometrium, przełyku;

- choroby metaboliczne: otyłość, cukrzyca, zespół metaboliczny, osteoporoza;

- próchnica zębów;

- kamica pęcherzyka żółciowego;

- choroby o podłożu zapalnym: reumatoidalne zapalenie stawów;

- niedokrwistości niedoborowe;

Są to schorzenia, które w naszej populacji występują niezwykle często, a wynikają z czynnika, na który można mieć blisko 100 procentowy wpływ, mianowicie żywienie.

Dieta, obok leczenia farmakologicznego, jest podstawową metodą postępowania terapeutycznego, a w wielu przypadkach stanowi jedyną metodę. Planowanie żywienia osób chorych jest niejednokrotnie wielkim wyzwaniem dla zespołu sprawującego opiekę nad pacjentem, zwłaszcza w przypadku pacjentów pediatrycznych, osób starszych czy też chorych, u których współistnieje wiele schorzeń. Wśród członków zespołu sprawującego opiekę nad pacjentem powinna znaleźć się osoba posiadająca odpowiednią wiedzę teoretyczną i doświadczenia praktyczne w zakresie odżywiania, ponieważ to ona w wielu przypadkach podejmuje częściową odpowiedzialność za zdrowie i życie pacjenta. A zatem wykonywanie zawodu przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji zawodowych stanowi zagrożenie dla zdrowia i życia pacjentów w różnych jednostkach chorobowych. Ponadto należy podkreślić, iż jako jeden z priorytetów zdrowotnych polskiej prezydencji w Unii Europejskiej wpisano "zmniejszanie różnic w zdrowiu pomiędzy krajami UE poprzez działania na determinantach zdrowia w szczególności właściwym odżywianiu i aktywności fizycznej".

I stopień dietetyki dostarcza studentom nowoczesnej wiedzy teoretycznej i praktycznej, a w szczególności kładzie głęboki nacisk na umiejętności praktyczne. Pogłębienie wiedzy

i umiejętności umożliwia także pracę w zespołach interdyscyplinarnych, zajmujących się szeroko pojętą profilaktyką i leczeniem dietetycznym dostosowanym do zmieniających się z wiekiem potrzeb człowieka. Całość nabytej w trakcie studiów I stopnia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych pozwala na współuczestnictwo w planowaniu leczenia żywieniowego, dojelitowego i pozajelitowego w wielu schorzeniach. Kształcenie na kierunku dietetyka I stopnia, wyposaża studentów w umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów dietetycznych jak również programów profilaktycznych, nastawione jest na przygotowanie studentów do współpracy dietetyka w procesie leczenia i profilaktyki.

Należy zwrócić uwagę, iż Biuro European Working Condition Observatory pracujące przy Komisji Europejskiej opracowało dokument, z którego wynika, że w Polsce największe perspektywy zatrudnienia będą miały osoby między innymi w branży usługowej w takich zawodach jak: **dietetyk**, fizjoterapeuta, opiekun osób starszych, masażysta czy trener fitness.

Od 1992 roku Polska bierze udział w ruchu szkół propagujących zdrowie w ramach Europejskiej Sieci Szkół Promujących Zdrowie (ESSzPZ), którym wspólnie patronują Światowa Organizacja Zdrowia (WHO, *World Health Organization*) (Biuro Regionalne dla Europy), Rada Europy i Komisja Europejska. Liczne badania wykazują, że edukację prozdrowotną należy prowadzić na odpowiednim poziomie zaczynając od najmłodszych lat życia człowieka. Kolejne etapy edukacji szkolnej powinny zawierać stopniowo poszerzane elementy edukacji prozdrowotnej dotyczące chorób cywilizacyjnych, ich przyczyn oraz możliwości ich prewencji. Treści z zakresu edukacji zdrowotnej powinny znaleźć się w minimum programowym, tymczasem liczba szkół objętych programem jest ciągle niewystarczająca.

Nasza Uczelnia stara się propagować wśród szkół edukację prozdrowotną dotyczącą chorób cywilizacyjnych przykładem tych działań są liczne konferencje i szkolenia dla środowiska, które cieszą się olbrzymim powodzeniem wśród miejscowego społeczeństwa.

Biorąc pod uwagę powyższe, studia I stopnia dietetyki jak i inne studia związane z żywieniem człowieka ściśle wiążą się z misją Uczelni.

Realizacja procesu kształcenia, na studiach I stopnia, na kierunku dietetyka, uwzględnia atrakcyjne i urozmaicone formy przekazywania wiedzy studentom.

Obok tradycyjnych form wykładów i ćwiczeń prowadzimy zajęcia specjalistyczne z wykorzystaniem laboratoriów, pracowni, a także zajęć praktycznych w licznych instytucjach związanych z żywieniem, jak również umożliwiamy studentom odbycie praktyk które pozwalają im uzyskać kwalifikacje praktyczne i zapoznać się ze specyfiką ich działalności.

W nowoczesnej gospodarce niezmiernie ważne jest zapewnienie odpowiedniej korelacji pomiędzy sektorem nauki i edukacji a sektorem biznesu. Koniecznością jest włączenie specjalistów, przedstawicieli firm w proces dydaktyczny Uczelni poprzez prowadzenie zajęć praktycznych oraz

wykorzystywanie narzędzi danej firmy w programie zajęć (m.in. rozwiązań, sprzętu, oprogramowania).

Dlatego też w trakcie studiów korzystamy z praktycznych doświadczeń nie tylko firm w których studenci odbywają praktyki, ale również firm z branży spożywczej w zakresie opiniowania programu studiów, konsultowania treści zajęć specjalizacyjnych, określania zapotrzebowania na konkretne kwalifikacje zawodowe wśród absolwentów Uczelni oraz wsparcia merytorycznego w procesie dyplomowania. Uczelnia ma liczne kontakty z instytucjami związanymi z rynkiem w zakresie firm przygotowujących potrawy dietetyczne jak i firm produkujących żywność. Wnioski, uwagi i spostrzeżenia z pewnością są cennym źródłem informacji dla Uczelni w kontekście unowocześniania i urynkowania oferty edukacyjnej.

Opracowany program studiów I stopnia, uwzględnia efekty kształcenia dla kierunku studiów dietetyka i jest naszym zdaniem jak i zdaniem naszych Interesariuszy zewnętrznych oraz wewnętrznych nowoczesny a zarazem dostosowany do dynamicznie zmieniających się wymogów rynku edukacyjnego a tym samym potrzeb w zakresie rynku pracy. Zapewniając wysoki poziom kształcenia oraz jego europejski wymiar uczestniczymy w realizacji procesu bolońskiego, stając się częścią europejskiej przestrzeni szkolnictwa wyższego.

Przyjęty przez nas system punktowy ECTS stwarza możliwość szerokiej współpracy z uczelniami krajowymi i zagranicznymi w zakresie kształcenia studentów jak i ich wymiany.

Wielkopolska Akademia Społeczno - Ekonomiczna w Środzie Wielkopolska -Akademia Nauk Stosowanych oceniany kierunek „dietetyka” na studiach I stopnia realizuje w trybie sześciosemestralnych studiów w systemie stacjonarnym (weekendowym)

Studia trwają 6 semestrów. Rok akademicki podzielony jest na dwa semestry. Podstawowymi formami zajęć są : wykłady interakcyjne, ćwiczenia, warsztaty, laboratoria, seminaria, praktyki u pracodawców. Praktyki realizowane są głównie w okresie wakacyjnym, a także w czasie roku akademickiego, w dniach wolnych od zajęć.

Uczelnia przygotowuje wykaz rekomendowanych miejsc praktyk niemniej jednak dopuszcza się również realizowanie praktyk w firmach / instytucjach spoza listy referencyjnej jednak w każdym przypadku po dokonaniu akceptacji Uczelni. Praktyki są modułami do wyboru. Student musi je zrealizować, ale sam wybiera miejsce praktyk i ustala termin jej odbycia z wybranym pracodawcą. Nadzór nad praktykami pełni opiekun praktyk, który dokonuje weryfikacji efektów uczenia się na podstawie prowadzonego przez studenta dziennika praktyk i sprawozdania oraz pozytywnej opinii dyrektora zakładu pracy. Podstawą prawną realizacji praktyki będzie umowa zawarta pomiędzy Uczelnią a jednostką przyjmującą studenta na praktykę, zgodnie z regulaminem praktyk zawodowych. Szczegółowe zasady, sposób i tryb realizacji praktyk oraz sposób ich zaliczenia określa regulamin praktyk zatwierdzony przez Senat, zgodnie z regulaminem studiów.

Formą zaliczenia poszczególnych przedmiotów jest egzamin lub zaliczenie z oceną. Szczegółowe formy zaliczania określa Regulamin Studiów. Studia kończą się egzaminem dyplomowym.

Poszczególne przedmioty realizowane w systemie studiów niestacjonarnych będą identyczne jak na studiach stacjonarnych, różniąc się jedynie od nich wymiarem godzinowym zajęć.

### 3. WSKAZANIE ZWIĄZKU STUDIÓW ZE STRATEGIĄ UCZELNI

*Podstawowym wyzwaniem ludzkości i wszelkiej edukacji (...), staje się obecnie dążenie do mądrości w wiedzy .A. Wiszniewski*

**Misją Wielkopolskiej Akademii Społeczno-Ekonomicznej w Środzie Wielkopolskiej - Akademii Nauk Stosowanych jest:**

- Kształcenie wysoko wykwalifikowanych kadr, ludzi przygotowanych do samodzielnej pracy zawodowej na miarę europejskich i światowych wyzwań ery społeczeństwa informacyjnego i gospodarki opartej na wiedzy.
- Stworzenie szansy na równie dobre jak w Poznaniu, lecz znacznie tańsze studiowanie.
- Tworzenie atmosfery Uczelni, wymagającej i jednocześnie przyjaznej studentowi. Uczelni, w której żaden student nie jest anonimowy. Uczelnia kładzie szczególny nacisk na aktywne uczestnictwo w życiu społeczności lokalnej naszego regionu.

**Reputacja Uczelni opiera się na następujących wartościach:**

- Poszanowania praw człowieka, tolerancji i patriotyzmie.
- Wzajemnego zaufania pomiędzy studentami, a pracownikami Uczelni.
- Wysokiej jakości pracy naukowo-dydaktycznej i dbania o wszechstronny rozwój studentów.
- Ciągłego uczenia się, rozwoju i doskonalenia własnych umiejętności oraz osobowości.

Zgodnie z Misją i strategią Uczelni „Aktywne uczestnictwo w życiu społeczności lokalnej naszego regionu”. Oceniany kierunek dietetyka wpisuje się i zacieśnia więzi z miejscową społecznością, a tym samym daje możliwość poprawy zdrowia mieszkańcom regionu.

Zgodnie z misją prowadzimy prelekcje i pogadanki na temat właściwego odżywiania. Adresatami takiej propozycji są przedszkola, szkoły i odbiorcy indywidualni.

Studia na kierunku dietetyka odpowiadają też założeniom strategii Uczelni. Ich koncepcja umożliwia bowiem łączenie gruntownego opanowania wiedzy i umiejętności w dostosowaniu do zmieniających się wymogów rynku pracy. Plany studiów i treści programowe poszczególnych przedmiotów zapewniają z jednej strony wiązanie wiedzy z zakresu dietetyki, medycyny i nauk o zdrowiu z wiedzą z zakresu innych dyscyplin nauk również z obszaru nauk społecznych, z drugiej pozwalają zdobyć bardziej szczegółową wiedzę specjalistyczną i praktyczną. To pierwsze odpowiada na wymóg kształcenia uniwersalnego i odpowiadającego na potrzeby zmieniających się niezwykle szybko warunków gospodarczych, politycznych i kulturowych; drugie zaś jest próbą odpowiedzi na bieżące potrzeby rynku pracy.

Realizowanie studiów na kierunku Dietetyka jest ściśle związane z wytyczonymi celami strategicznymi we wszystkich Obszarach uwzględnionych w Strategii Uczelni.

### *Obszar 1. Dydaktyka*

Ambicją kształcenia na tworzonego kierunku podobnie jak na funkcjonujących kierunkach jest nowoczesne kształcenie studentów, pogłębianie wiedzy teoretycznej solidną praktyką, umożliwiającą przyszłym absolwentom funkcjonowanie w rzeczywistości gospodarczej. Zachowana transparentność wyborów modułów dokonywanych przez studentów. Przygotowanie kadr, niezbędnych do rozwoju i edukacji społeczeństwa oraz poprawy długości i jakości życia.

### *Obszar 2. Otoczenie*

Współpraca z przedsiębiorstwami w tworzeniu planów nauczania, adekwatnych do potrzeb rynku pracy (opinia pracodawców dot. programu studiów).

Rozwój i promowanie nauki wśród mieszkańców regionu. Komunikowanie się ze społecznością regionu w zainicjowanych formach, takich jak konferencje, imprezy naukowe, strony internetowe, Uniwersytet Trzeciego Wieku itp.

### *Obszar 3. Badania naukowe*

Organizowania konferencji naukowych z zakresu zdrowego stylu życia. Współpraca z przedsiębiorstwami w zakresie wspólnych badań naukowych zwłaszcza z Poznańskim Parkiem Naukowo-Technologicznym z którym Uczelnia podpisała umowę (zał.).

### *Obszar 4. Umacnianie tożsamości*

Relacje między społecznością studencką a wykładowcami i administracją opierają się na zasadach szacunku, tolerancji i poszanowania godności.

Powyższe założenie realizowane są na kierunku w ramach społecznych i humanistycznych modułów kształcenia, szczególnie w trakcie takich przedmiotów, jak: etyka zawodu, psychologia, edukacyjne aspekty komunikacji społecznej oraz zajęcia praktyczne prowadzone w pracowniach, firmach.

Na etyczne aspekty zawodu dietetyka zwracana jest szczególna uwaga na zajęciach praktycznych wymagających bezpośredniego kontaktu z pacjentem, tj. ćwiczeniach z zakresu poradnictwa dietetycznego oraz na praktykach zawodowych.



#### 4. PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU DO DYSCYPLINY LUB DYSCYPLIN, DO KTÓRYCH ODNOSZĄ SIĘ EFEKTY UCZENIA SIĘ, ZE WSKAZANIEM DYSCYPLINY WIODĄCEJ.

**Wskazanie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia**

**Efekty kształcenia w zakresie dietetyki odnoszą się do dziedzin: nauk medycznych i nauk o zdrowiu,** m.in: anatomia, biochemia ogólna i żywności, fizjologia, mikrobiologia ogólna i żywności, genetyka, parazytologia, chemia żywności, psychologia żywienia, choroby dieto zależne,

medycyny, w tym opieki specjalistycznej, m.in: kliniczny zarys chorób, dietetyka pediatryczna, dieta profilaktyka, poradnictwo dietetyczne w sporcie i odnowie biologicznej,

w zakresie farmacji: farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością,

w zakresie zdrowia publicznego: podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia, edukacja zdrowotna z elementami zdrowia publicznego, ochrona własności intelektualnej, marketing i zarządzanie w usługach żywieniowych,

w zakresie ratownictwa medycznego: kwalifikowana pierwsza pomoc

w zakresie nauk o zdrowiu, m.in: żywienie człowieka, współczesne trendy w żywieniu człowieka, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności, żywienie kliniczne, epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno – epidemiologicznym, diagnostyka laboratoryjna, żywienie regionalne, żywienie zbiorowe

**Efekty kształcenia w zakresie dietetyki odnoszą się do dziedzin nauk rolniczych**

technologia żywności i żywienia: technologia żywności, technologia potraw, towaroznawstwo, projektowanie diet, analiza i ocena jakości żywności, żywność funkcjonalna i dietetyczna z elementami nutrigenomiki,

**EFEKTY UCZENIA SIĘ:** Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej – poziom 6

Przyporządkowanie efektów kształcenia do odpowiednich dyscyplin naukowych

Nauki o Zdrowiu ( 88 %)

Technologia Żywności i Żywienia ( 12 %)

Objaśnienie oznaczeń:

Objaśnienie oznaczeń:

K (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty uczenia się

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych

P6S – efekty uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji, właściwym dla

studiów I stopnia

WG (po podkreślniku) – aspekt w kategorii wiedzy: zakres i głębia (kompletność perspektywy poznawczej i zależności)

WK (po podkreślniku) – aspekt w kategorii wiedzy: kontekst (uwarunkowania, skutki)

UW (po podkreślniku) – aspekt w kategorii umiejętności: wykorzystanie wiedzy (rozwiązywane problemy i wykonywane zadania)

UK (po podkreślniku) – aspekt w kategorii umiejętności: komunikowanie się (odbieranie i tworzenie wypowiedzi, posługiwanie się językiem obcym)

UO (po podkreślniku) – aspekt w kategorii umiejętności: organizacja pracy (planowanie i praca zespołowa)

UU (po podkreślniku) – aspekt w kategorii umiejętności: uczenie się (planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób)

KK (po podkreślniku) – aspekt w kategorii kompetencji społecznych: ocena (krytyczne podejście)

KO (po podkreślniku) – aspekt w kategorii kompetencji społecznych: odpowiedzialność (wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego)

KR (po podkreślniku) – aspekt w kategorii kompetencji społecznych: rola zawodowa (niezależność i rozwój etosu)

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu uczenia się

<b>EFEKTY KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU (K) DIETETYKA</b>	<b>ZBIÓR EFEKTÓW KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKU DIETETYKA STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:</b>	Kod składnika opisu Polskiej Ramy Kwalifikacji – charakterystyki szczegółowe P6S
<b>WIEDZA</b>		
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. Omawia wybrane zagadnienia z zakresu układu trawiennego, wewnątrz wydzielniczego, nerwowego oraz układu ruchu;	P6S_WG
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym;	P6S_WG
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, biofizyki i chemii żywności.	P6S_WG,

	Charakteryzuje chemiczne składniki żywności i przemiany chemiczne zachodzące w żywności;	P6S_WK
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego. Opisuje funkcje genomu, transkryptomu i proteomu człowieka.	P6S_WG
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6S_WG
K_W06	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6S_WG
K_W07	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6S_WK P6S_WG
K_W08	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6S_WG
K_W09	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6S_WK
K_W10	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WK
K_W11	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6S_WK
K_W12	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6S_WK
K_W13	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6S_WK
K_W14	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	P6S_WK
K_W15	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tę wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	P6S_WK
K_W16	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6S_WK

K_W17	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	P6S_WK
K_W18	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6S_WK
K_W19	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK
K_W20	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6S_WK
K_W21	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI</b>		
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	P6S_UW P6S_UK
K_U03	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW P6S_UU
K_U04	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6S_UO
K_U05	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe. Potrafi w podstawowym zakresie zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem;	P6S_UW P6S_UK
K_U06	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6S_UW
K_U07	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6S_UW
K_U08	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW P6S_UK

K_U09	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U10	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U11	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U12	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U13	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6S_UW
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6S_UW
K_U15	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem. Potrafi posługiwać się sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym;	P6S_UW P6S_UU
K_U16	Potrafi prowadzić proste badania statystyczne i interpretować dane liczbowe. Potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i gromadzenia danych dotyczących pacjentów (klientów) i przestrzega tajemnicy danych osobowych;	P6S_UW P6S_UU
K_U17	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	P6S_UK P6S_UU
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
K_K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	P6S_KK P6S_KR
K_K02	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	P6S_KK
K_K03	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	P6S_KK P6S_KR
K_K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6S_KK P6S_KR P6S_KO
K_K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6S_KK P6S_KR

K_K06	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6S_KK
K_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	P6S_KK P6S_KO
K_K08	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_KO

Szczegółowe efekty kształcenia i ich odniesienie do efektów dla dziedziny nauk rolniczych.

<b>EFEKTY Kształcenia dla kierunku (K) DIETETYKA</b>	<b>ZBIÓR EFEKTÓW Kształcenia dla kierunku DIETETYKA STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:</b>	<b>ODNIESIENIE DO EFEKTÓW odniesienie do efektów dla dziedziny nauk rolniczych</b>
<b>WIEDZA</b>		
K_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu biologii, fizyki i nauk pokrewnych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, pozwalającą rozumieć procesy zachodzące u człowieka oraz w żywności.	P6S_WG
K_W02	Ma wiedzę w zakresie podstaw statystyki oraz technik informacyjnych, pozwalającą na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych oraz zachodzących w żywności.	P6S_WG
K_W03	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne, prawne oraz socjologiczne dostosowane dla studiowanego kierunku studiów.	P6S_WK
K_W04	Ma podstawową wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwościach oraz sposobach ich wykorzystania.	P6S_WG
K_W05	Ma ogólną wiedzę na temat przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego.	P6S_WG
K_W06	Zna podstawowe maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii, stosowane do produkcji i przetwarzania żywności w zakładach żywienia.	P6S_WK
K_W07	Ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych występujących w organizmie ludzkim, surowcach żywnościowych i produktach spożywczych.	P6S_WG
<b>UMIĘJĘTNOŚCI</b>		

K_U01	Posiada umiejętność znajdowania i zrozumienia informacji potrzebnych do skutecznego kontaktu z pacjentem/ klientem oraz otoczeniem zawodowym.	P6S_UW P6S_UK
K_U02	Posiada umiejętność analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka	P6S_UW P6S_UK
K_U03	Posiada umiejętność komunikowania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej oraz przyjmowania różnych ról w zależności od sytuacji zawodowej	P6S_UW P6S_UK
K_U04	Potrafi dokonać identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności wykorzystywanej w prawidłowym żywieniu	P6S_UW
K_U05	Potrafi zastosować podstawowe praktyki laboratoryjne do oceny z zakresu analizy żywności i żywienia oraz towaroznawstwa żywności.	P6S_UW
K_U06	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6S_UK P6S_UU
K_U07	Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6S_UK P6S_UU
K_U08	Ma umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne wymaganiami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6S_UK P6S_UU
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b>		
K_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	P6S_KK P6S_KR
K_K02	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	P6S_KK P6S_KO
K_K03	Potrafi prawidłowo zidentyfikować i rozstrzygać dylematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6S_KK
K_K04	Ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie zawodu dietetyka.	P6S_KK P6S_KR
K_K05	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	P6S_KK P6S_KO

## 5. PODZIAŁ PRZEDMIOTÓW NA MODUŁY

### Studia I stopnia

Kierunek: Dietetyka

Studia stacjonarne			Punkty ECTS
wykłady	ćwiczenia	praca indywidualna	
401	1291	3122	182
1692			

Moduł 1 - treści ogólne				
	Studia stacjonarne			Liczba punktów ECTS
	wykłady	ćwiczenia	praca indywidualna	
Technologie informacyjne		15	60	3
Fizyka z elementami biofizyki	15		60	3
Etyka w zawodzie dietetyka	9	6	10	1
Elementy statystyki		15	60	3
Ochrona własności intelektualnej		6	19	1
Komunikacja interpersonalna		15	85	4
<b>RAZEM</b>	<b>24</b>	<b>57</b>	<b>294</b>	<b>15</b>

Moduł 2 - treści podstawowe				
	Studia stacjonarne			Liczba punktów ECTS
	wykłady	ćwiczenia	praca indywidualna	
Psychologia	12		113	5
Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna		15	85	4
Anatomia człowieka	15	15	70	4
Biochemia ogólna i żywności	6	15	104	5
Chemia żywności	15	6	104	5
Genetyka	20	10	95	5
Fizjologia człowieka	15	9	101	5
Mikrobiologia ogólna i żywności	9	15	76	4
Parazytologia	9	15	51	3
<b>RAZEM</b>	<b>101</b>	<b>100</b>	<b>799</b>	<b>40</b>



<b>Moduł 3 - treści kierunkowe</b>				
	Studia stacjonarne			Liczba punktów w ECTS
	wykłady	ćwiczenia	praca indywidualna	
Kliniczny zarys chorób	9	15	76	4
Podstawy dietetyki	9	9	32	2
Edukacja zdrowotna z elementami zdrowia publicznego	18		82	4
Technologia żywności	15	27	33	3
Technologia potraw	15	15	70	4
Żywnienie człowieka	15	30	130	7
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	9		91	4
Żywnienie kliniczne	9	15	51	3
Dietetyka pediatryczna	9	15	51	3
Analiza i ocena Jakości żywności	9	15	51	3
Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością	9	9	57	3
Towaroznawstwo żywności	9	9	57	3
Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno - higienicznym	9	15	26	2
Diagnostyka laboratoryjna	9	15	101	5
Marketing i zarządzanie w usługach żywieniowych	15	15	45	3
<b>RAZEM</b>	<b>168</b>	<b>204</b>	<b>953</b>	<b>53</b>

<b>Moduł 4 - treści do wyboru</b>				
	Studia stacjonarne			Liczba punktów ECTS
	wykłady	ćwiczenia	praca indywidualna	
Przedmioty specjalizacyjne I-VIII	72	120	608	56
Przedmioty fakultatywne I - II		30	120	6
<b>RAZEM</b>	<b>72</b>	<b>150</b>	<b>728</b>	<b>62</b>

<b>Moduł 5 - inne wymagania</b>				
	Studia stacjonarne			Liczba punktów w ECTS
	wykłady	ćwiczenia	praca indywidualna	
1. Język obcy*		120	230	14
2. Technologie informacyjne		15	60	3
3. BHP	6		44	2
4. Wychowanie fizyczne		60		
5. Seminarium dyplomowe		30	170	8
<b>RAZEM</b>	<b>6</b>	<b>225</b>	<b>504</b>	<b>27</b>

\*Przedmioty do wyboru: język angielski, niemiecki

W ramach przedmiotów specjalnościowych studenci mogą wybrać również:

**Przedmioty specjalizacyjne do wyboru:**

1. Dietoprofilaktyka
2. Projektowanie diet
3. Poradnictwo dietetyczne w sporcie i odnowie biologicznej
4. Poradnictwo dietetyczne
5. Żywność regionalna
6. Żywność funkcjonalna i dietetyczna z elementami nutrigenomiki
7. Żywność zbiorowa
8. Kształtowanie sylwetki
9. Choroby cywilizacyjne
10. Elementy metodyki różnych dyscyplin sportowych
11. Inżynieria i aparatura przemysłu gastronomicznego
12. Biologiczne uwarunkowania wysiłku w sporcie

13. Biomechanika w sporcie
14. Choroby dietozależne
15. Toksykologia żywności

Przedmioty fakultatywne do wyboru:

1. Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia
2. Współczesne trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej
3. Antropologia i teoria sportu
4. Antropologia i teoria sportu (*przedmiot prowadzony w języku angielskim*)
5. Żywnienie w gerontologii

Efekty kształcenia dla poszczególnych modułów są przedstawione w kartach poszczególnych przedmiotów. W czasie trwania studiów będą mogły być zgłaszane przez nauczycieli akademickich lub na życzenie studentów inne przedmioty specjalnościowe.

<b>Moduł 6 – praktyka zawodowa</b>				
	Studia stacjonarne			Liczba punktów ECTS
praktyka zawodowa		600 godzin		12
<b>RAZEM</b>		<b>600</b>		<b>12</b>

Program studiów przewiduje obowiązkową praktykę zawodową.

**6. WSKAŹNIKI DOTYCZĄCE PROGRAMU STUDIÓW NA OCENIANYM KIERUNKU STUDIÓW, POZIOMIE I PROFILU KSZTAŁCENIA OKREŚLONE W ROZPORZĄDZENIU MINISTRA NAUKI I SZKOLNICTWA WYŻSZEGO Z DNIA 27 WRZEŚNIA 2018 ROKU W SPRAWIE STUDIÓW( DZ.U. 1861 Z PÓŹN. ZM)**

**Wskaźniki dotyczące programu studiów I stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym – STUDIA STACJONARNE**

Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	6 semestrów
	182 pkt ECTS
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	1098
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	124 pkt ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	75 pkt ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunku studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	11 pkt ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	62 pkt ECTS
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	12 pkt ECTS
Wymiar praktyk zawodowych	600 godzin dydaktycznych
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	60
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:	--
Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	--
Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.	--

## 7.ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ KSZTAŁTUJĄCYCH UMIEJĘTNOŚCI PRAKTYCZNE

Dietetyka I stopień studia stacjonarne

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczna godzin zajęć stacjonarne	Liczba punktów ECTS
Żywienie człowieka	wykłady/ćwiczenia	45	7
Dietetyka pediatryczna	wykłady/ćwiczenia	24	3
Kliniczny zarys chorób	wykłady/ćwiczenia	24	4
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa z oceną interakcji leków z żywnością	wykłady/ćwiczenia	18	3
Edukacja zdrowotna z elementami zdrowia publicznego	wykłady	15	4
Analiza i ocena jakości żywności	wykłady/ćwiczenia	24	3
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykłady	9	4
Technologia żywności	wykłady/ćwiczenia	42	3
Technologia potraw	wykłady/ćwiczenia	30	4
Podstawy dietetyki	wykłady/ćwiczenia	18	2
Towaroznawstwo żywności	wykłady/ćwiczenia	18	3
Żywienie kliniczne	wykłady/ćwiczenia	24	3
Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno - epidemiologicznym	wykłady/ćwiczenia	24	2
Biochemia ogólna i żywności	wykłady/ćwiczenia	21	5
Chemia żywności	wykłady/ćwiczenia	21	5
Praktyki zawodowe	ćwiczenia	600	12
Seminarium dyplomowe	ćwiczenia	30	8
<b>Razem:</b>		1005	75

**8.LICZBA PUNKTÓW ECTS PRZYPORZĄDKOWANA DO ZAJĘĆ DYDAKTYCZNYCH WYMAGAJĄCA  
BEZPOŚREDNIEGO UDZIAŁU NAUCZYCIELI AKADEMICKICH I STUDENTÓW – MIN 50 % PKT ECTS –  
STUDIA I STOPNIA**

**dietetyka specjalność poradnictwo dietetyczne**

Nazwa zajęć dydaktycznych	Bezpośredni udział nauczycieli akademickich i studentów – wyrażona w ECTS – studia stacjonarne	Bezpośredni udział nauczycieli akademickich i studentów – łączna liczba godzin zajęć studia stacjonarne
Technologie informacyjne	2	15
Język obcy	10	120
Psychologia	4	12
Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	13	15
BHP	2	6
Fizyka z elementami biofizyki	3	15
Anatomia człowieka	3	30
Kliniczny zarys chorób	1	24
Podstawy dietetyki	1	18
Etyka w zawodzie dietetyka	2	15
Elementy statystyki	4	15
Biochemia ogólna i żywności	4	21
Chemia żywności	3	21
Edukacja zdrowotna z elementami zdrowia publicznego	1	18
Ochrona własności intelektualnej	2	6
Technologia żywności	4	42
Genetyka	3	30
Technologia potraw	5	30
Żywnienie człowieka	3	45
Higiena , toksykologia i bezpieczeństwo żywności	3	9
Psychologia żywienia	2	24
Żywnienie kliniczne	4	24
Fizjologia człowieka	2	24
Dietetyka pediatryczna	3	24
Mikrobiologia ogólna i żywności	2	24
Analiza i ocena jakości żywności	2	24
Parazytologia	2	30
Marketing i zarządzanie w usługach żywieniowych	2	30
Farmakologia,	2	18

farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością		
Towaroznawstwo żywności	2	18
Epidemiologia żywienia z nadzorem sanitarno - higienicznym	1	24
Diagnostyka laboratoryjna	4	24
Dietoprofilaktyka	3	24
Projektowanie diet	3	24
Poradnictwo dietetyczne w sporcie i odnowie biologicznej	3	24
Komunikacja interpersonalna	3	15
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	2	15
Współczesne trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej	2	15
Choroby dietozależne	3	24
Żywność regionalna	3	24
Żywność funkcjonalna i dietetyczna z elementami nutigenomiki	3	24
Żywność zbiorowa	3	24
Seminarium dyplomowe	6	30
Wychowanie fizyczne		60
<b>RAZEM</b>	<b>124</b>	<b>1098</b>

#### dietetyka specjalność dietetyka w sporcie i rekreacji

Nazwa zajęć dydaktycznych	Bezpośredni udział nauczycieli akademickich i studentów – wyrażona w ECTS – studia stacjonarne	Bezpośredni udział nauczycieli akademickich i studentów – łączna liczba godzin zajęć studia stacjonarne
Technologie informacyjne	2	15
Język obcy	10	120
Psychologia	4	12
Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	13	15
BHP	2	6
Fizyka z elementami biofizyki	3	15
Anatomia człowieka	3	30
Kliniczny zarys chorób	1	24
Podstawy dietetyki	1	18
Etyka w zawodzie dietetyka	2	15

Elementy statystyki	4	15
Biochemia ogólna i żywności	4	21
Chemia żywności	3	21
Edukacja zdrowotna z elementami zdrowia publicznego	1	18
Ochrona własności intelektualnej	2	6
Technologia żywności	4	42
Genetyka	3	30
Technologia potraw	5	30
Żywnienie człowieka	3	45
Higiena , toksykologia i bezpieczeństwo żywności	3	9
Psychologia żywienia	2	24
Żywnienie kliniczne	4	24
Fizjologia człowieka	2	24
Dietetyka pediatryczna	3	24
Mikrobiologia ogólna i żywności	2	24
Analiza i ocena jakości żywności	2	24
Parazytologia	2	30
Marketing i zarządzanie w usługach żywieniowych	2	30
Farmakologia, farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością	2	18
Towaroznawstwo żywności	2	18
Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno - higienicznym	1	24
Diagnostyka laboratoryjna	4	24
Dietoprofilaktyka	3	24
Projektowanie diet	3	24
Poradnictwo dietetyczne w sporcie i odnowie biologicznej	3	24
Komunikacja interpersonalna	3	15
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	2	15
Współczesne trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej	2	15
Choroby dietozależne	3	24
Żywnienie regionalne	3	24
Żywność funkcjonalna i dietetyczna z elementami nutigenomiki	3	24
Kształtowanie sylwetki	3	24
Seminarium dyplomowe	6	30
Wychowanie fizyczne		60
<b>RAZEM</b>	<b>124</b>	<b>1098</b>



Liczba punktów ECTS przyporządkowana do zajęć dydaktycznych wymagająca bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów na wnioskowanym kierunku dietetyka na studiach stacjonarnych I stopnia wynosi: 68,13 %

Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych wymagająca bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów na wnioskowanym kierunku dietetyka na studiach stacjonarnych I stopnia wynosi 1098 godzin

**9. LICZBA PUNKTÓW ECTS PRZYPORZĄDKOWANA PRZEDMIOTOM/MODUŁOM ZAJĘĆ DO WYBORU  
– MIN 30 % PKT ECTS – STUDIA I STOPNIA**

<b>Nazwa przedmiotu</b>	<b>ECTS</b>
Przedmioty do wyboru (specjalizacyjne i fakultatywne)	62
RAZEM	62

Liczba punktów ECTS przyporządkowana modułom zajęć do wyboru na wnioskowanym kierunku dietetyka wynosi: 34,06 %

**10. INFORMACJE O PROGRAMACH STUDIÓW/ ZAJĘCIACH LUB GRUPACH ZAJĘĆ PROWADZONYCH  
W JĘZYKACH OBCYCH.**

Studia I stopnia

Nazwa programu /zajęć/grupy zajęć	Forma realizacji	Semestr	Forma studiów	Język wykładowy	Liczba studentów (w tym niebędących obywatelami polskimi)
język obcy	ćwiczenia	1,2,3,4	stacjonarne	angielski, niemiecki	wszyscy studenci kierunku
Antropologia i teoria sportu	Wykład/ćwiczenia	6	stacjonarne	angielski	Grupa osób, która wybierze ten przedmiot

## 11. PRAKTYKI NA STUDIACH I STOPNIA

Na kierunku dietetyka a na studiach I stopnia program przewiduje obowiązkowe praktyki zawodowe. Każdy student w czasie trwania studiów musi odbyć 600 godzin praktyk zawodowych co odpowiada liczbie 12 pkt ECTS.

Praktyki należy odbyć w następujący sposób:

- na 2 semestrze studiów –300 godzin = 6 pkt ECTS;
- na 4 semestrze studiów – 300 godzin = 6 pkt ECTS

Celem praktyki zawodowej jest pogłębienie wiedzy zdobytej w ramach programu studiów oraz zawodowe przygotowanie studentów.

Zakres i miejsca praktyk zawodowych:

1. Praktyka w poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania- prywatnej bądź przyszpitalnej ) lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes lub domach wczasowych prowadzących dieto terapię czas trwania: 200 godz.

Zakres obowiązków :

- prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem.
- prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów.
- układanie diet i jadłospisów dla placówek żywienia zbiorowego,
- układanie diet i jadłospisów dla osób cierpiących na choroby dietozależne,
- ocena wartości odżywczej stosowanych diet.
- planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów dekadowych, opracowanie listy i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów),
- kompleksowe poradnictwo żywieniowe dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych,
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej.
- zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem żywieniowym.
- zapoznanie się z wyposażeniem technicznym poradni dietetycznej.

2. Praktyka w szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, w żłobku, przedszkolu, szkole, restauracji specjalistycznej oraz magazynie żywności - czas trwania: 110 godz.

Zakres obowiązków:

- zapoznanie się z zasadami funkcjonowania oddziałów i kuchni dietetycznej w szpitalu dziecięcym
- planowanie diet w różnych jednostkach chorobowych u dzieci i młodzieży
- poradnictwo dietetyczne udzielane rodzicom dzieci przybywających w szpitalu

- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród dzieci i młodzieży w przedszkolu, szkole.

3. Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia - czas trwania: 110 godz.

Zakres obowiązków:

- planowanie diet dla pacjentów,
- stosowanie określonych zasad żywienia dla pacjentów przebywających na oddziale intensywnej terapii,
- zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza,
- poznanie organizacji żywienia zbiorowego w szpitalu, hospicjum, zakładzie opieki zdrowotnej,
- zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza.,
- przygotowywanie indywidualnych planów dietetycznych, wskazówek i zaleceń żywieniowych dla pacjentów,
- poradnictwo dietetyczne udzielane pacjentom przybywającym na różnych oddziałach oraz pacjentom opuszczającym szpital,
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród pacjentów.

4. Praktyka w domu opieki społecznej - czas trwania: 70 godz.

Zakres obowiązków:

- zapoznanie się z usługami świadczonymi w DPS oraz przestrzeganiem procedur medycznych i standardem opieki;
- doskonalenie posługiwania się dokumentacją dotyczącą sytuacji zdrowotnej osoby starszej,
- rozpoznawanie potrzeb i problemów osoby starszej;
- stosowanie i wdrażanie określonych zasad żywienia dla osób przebywających w DPS;
- szerzenie profilaktyki oraz edukacji żywieniowej wśród osób przebywających w DPS

5. Praktyka z zakresu technologii potraw - czas trwania: 110 godz.

Zakres obowiązków:

- zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się cateringiem.
- zapoznanie się z wyposażeniem technicznym zakładu oraz poszczególnymi etapami produkcji posiłków.

- pomoc w przygotowywaniu, porcjowaniu i dystrybucji posiłków (praca na stanowisku pomocy podkuchennej).
- ocena towaroznawcza produktów.
- ocena organoleptyczna surowców i gotowych potraw.
- zapoznanie się z zasadami poboru i magazynowania próbek żywnościowych.
- Prowadzenie organizacji własnego miejsca oraz planowania procesu produkcji pracy zgodnie z zasadami BHP.
- dokonywanie oceny warunków sanitarno - higienicznych kuchni.
- zapoznanie z systemem kontroli jakości i zarządzania jakością.

Praktyka obowiązuje studentów studiów stacjonarnych i studiów niestacjonarnych.

Student może samodzielnie poszukiwać instytucji, w której chciałby odbyć praktykę zawodową.

#### Uczelnia:

- wydaje studentom imienne skierowanie na praktykę (jeżeli zakład, w którym student odbywa praktykę takiego skierowania wymaga),
- dzienniki praktyk,
- podpisuje na prośbę instytucji porozumienia dotyczące organizacji praktyk.

#### Opiekun z ramienia Uczelni:

- zatwierdza miejsce odbywania praktyki – na podstawie wcześniej złożonych do Dziekanatu deklaracji,
- kontroluje przebieg praktyki w wybranych instytucjach, w tym również zgodność praktyki z jej programem,
- analizuje uwagi ogólne praktykantów dotyczące przebiegu praktyk zawarte w dzienniku praktyk,
- dokonuje zaliczenia praktyki na podstawie potwierdzeń instytucji, ustalonej dokumentacji i opinii wpisanej w dzienniku praktyk, wybranych hospitacji praktyk oraz rozmów z opiekunami i kierownikami jednostek, w których są odbywane praktyki oraz rozmów ze studentami.

#### Studenci odbywający praktyki zobowiązani są do:

- zapoznania się z programem praktyk,
- systematycznego prowadzenia dziennika praktyk, gdzie udokumentowany powinien być każdy dzień praktyki wraz z opisanymi czynnościami lub zajęciami, jakie student wykonał lub w których uczestniczył,

- bezwzględnego stosowania się do poleceń kierownictwa placówki, przestrzegania obowiązującego w niej regulaminu pracy, wykonywania zadań stawianych przez opiekuna praktyki.

Zaliczenie praktyki przez Uczelnię następuje po:

- przedłożeniu przez studenta dziennika praktyk, potwierdzonego pieczętą instytucji oraz pieczętą i podpisem opiekuna lub kierownika placówki, w której realizowana była praktyka. W dzienniku praktyk powinna być data rozpoczęcia i zakończenia praktyki;
- przedstawieniu w formie pisemnej opinii opiekuna praktyki z ramienia instytucji, w której to opiekun wymienia swoje spostrzeżenia wobec studenta dotyczące jego postawy, poziomu zaangażowania w wykonywaną pracę, punktualności, przygotowania pedagogicznego, wiedzy, itp.

Wśród instytucji, z którymi WASE zawarła porozumienia w sprawie przyjęcia określonej liczby studentów na praktyki zawodowe na kierunku dietetyka studia I są:

- Pyszoty Izabela Wojdyla 61-671 Poznań ul: Napoleońska 24/2
- Natur Hause 60-738 Poznań ul: Głogowska 55/57
- Beata Mikołajczak Usługi Kosmetyczne 62-053 Pecna ul: Główna 25
- Ginekologiczno- Położniczy Szpital Kliniczny UM w Poznaniu 60-533 Poznań ul: Polna 33
- Impel Catering "Company" 53-111 Wrocław ul: Ślężna 118
- Bazylia & Oregano 61-850 Poznań ul: Wysoka 12
- Hospital Serwis Partner 53-111 Wrocław ul: Ślężna 118
- Ekspresja Karolina Mostowska 61-255 Poznań os. Tysiąclecia 9/21
- Dietetyka Profesjonalna dr Iwona Koźlicka 61-566 Poznań Naramowicka 240
- NZOZ Poradnia lekarza rodzinnego" Pecmed" 62-053 Pena ul: Główna 18
- Apteka "Centrum" 60-738 Poznań ul: Głogowska 53
- Zakład Pielęgnacyjno – Opiekuńczy 62-050 Mosina ul: Krasickiego 6
- Szpital w Puszczykowie 62-041 Puszczykowo ul: Kraszewskiego 11
- Firma "Kris" Krzysztof Prządka 62-050 Mosina ul: Główna 48
- Zespół Opieki Zdrowotnej w Kłodzku 57-300 Kłodzko ul: Szpitalna 1
- Powiatowe Centrum Medyczne w Wołowie 56-100 Wołów ul: Piłsudskiego 34
- Centrum Naturalnego Odżywiania i Terapii" Orkiszowe pola" 60-479 Poznań ul: Strzeszyńska 76
- Poznański Park Naukowo - Technologiczny Fundacji Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza
- 61-612 Poznań ul: Rubież 46

- Multifarma J. Steinke i Wspólnicy Lusowski Zdój 62-08- Lusowo ul: Wierzbowa 2
- Julia Olechnowicz - Dietetyk 62-090 Rokietnica ul: Ułanów 6
- Zdrowie z Natury Sklep zielarsko – medyczny 60-139 Poznań ul: Ściegiennego 64/30
- P.P.H.U. Nero sklep ze zdrową żywnością i przyprawami z całego świata 60-142 Poznań ul:  
Promienista 100 A

## 12. WYMAGANIA STAWIANE KANDYDATOM W SPRAWIE PRZYJĘCIA NA STUDIA I STOPNIA.

Na podstawie art. 70 ustawy z dnia 20.07.2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce Senat corocznie podejmuje uchwały w sprawie ustalania warunków i trybu rekrutacji dla poszczególnych kierunków studiów z rocznym wyprzedzeniem w stosunku do terminu rekrutacji.

### Wymagania stawiane kandydatom w sprawie przyjęcia na studia I stopnia.

1) Kandydaci muszą ukończyć szkołę średnią i posiadać świadectwo dojrzałości lub świadectwo maturalne.

2) Rektor w celu rekrutacji powoła komisję rekrutacyjną.

Komisja Rekrutacyjna na podstawie wyników egzaminu dojrzałości lub egzaminu maturalnego ustali procent ze zdanych przedmiotów obowiązkowych i rozszerzonych.

Za odpowiedni procent zdanych egzaminów obowiązkowych i rozszerzonych kandydaci otrzymają następującą liczbę punktów:

a) Za każdy przedmiot obowiązkowy:

30% - 39% - 3 pkt

40% - 49% - 4 pkt

50% - 59% - 5 pkt

60% - 69% - 6 pkt

70% - 79% - 7 pkt

80% - 89% - 8 pkt

90% - 99% - 9 pkt

b) Za każdy przedmiot rozszerzony:

1% - 9% - 1 pkt

10% - 19% - 2 pkt

20% - 29% - 3 pkt

30% - 39% - 4 pkt

40% - 49% - 5 pkt

50% - 59% - 6 pkt

60% - 69% - 7 pkt

70% - 79% - 8 pkt

80% - 81% - 9 pkt

90% - 99% - 10 pkt

100% - 11 pkt



Łączna liczba uzyskanych punktów przez kandydata to suma punktów otrzymanych za przedmioty obowiązkowe i rozszerzone.

- 3) Osoby ubiegające się o przyjęcie na studia I stopnia zobowiązane są do złożenia następujących dokumentów:
  - a) podania o przyjęcie na studia sporządzonego według ustalonego wzoru oraz następujących dokumentów:
    - świadectwo dojrzałości – (kserokopia – oryginał do wglądu),
    - dowód osobisty lub inny dokument potwierdzający tożsamość (do wglądu),
    - 1 fotografia legitymacyjna,
    - zdjęcie legitymacyjne na płycie CD w formacie JPG.
  - 4) W/w dokumenty należy składać w dziekanacie Uczelni lub specjalnie do tego wyznaczonym punkcie rekrutacyjnym w terminach do 30 września w przypadku semestru zimowego, do 28 lutego w przypadku semestru letniego lub on-line na stronie internetowej Uczelni: [www.wase.edu.pl](http://www.wase.edu.pl) w zakładce rekrutacja.
  - 5) Na podstawie rankingu ustalonego przez komisję rekrutacyjną wg punktów Rektor przyjmuje liczbę kandydatów, którzy uzyskali największą liczbę punktów zgodnie z określonym limitem.  
W wyjątkowych wypadkach (np. osoba niepełnosprawna) Rektor może przyjąć kandydata, który ma mniejszą ilość punktów rekrutacyjnych.
  - 6) Jeśli kandydaci na studia nie będą legitymowali się zdaną maturą z języka obcego lub certyfikatem gwarantującym znajomość języka obcego na poziomie B1, to wówczas muszą zdać egzamin wstępny z wybranego języka obcego przed komisją powołaną przez Rektora. Warunkiem zaliczenia egzaminu na ocenę pozytywną jest znajomość języka obcego na poziomie co najmniej B1.

### **13. OGÓLNE ZASADY SPRAWDZANIA I OCENIANIA STOPNIA OSIĄGANIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ.**

Ogólne zasady sprawdzania i stopnia osiągnięcia efektów uczenia się są określone w karcie przedmiotu określającej wybrane standardy i procedury realizacji procesu uczenia studentów w celu zapewnienia właściwej jego jakości. Realizacja przez studentów efektów uczenia się prowadzona jest na różnych etapach kształcenia poprzez:

- zaliczenie cząstkowe wszystkich form zajęć;
- weryfikację efektów uczenia się podczas praktyk zawodowych;
- weryfikację efektów uczenia się poprzez seminarium dyplomowe, przygotowanie pracy dyplomowej oraz podczas egzaminu dyplomowego. Weryfikacja obejmuje wszystkie efekty z zakresu wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Wymagania odnośnie zaliczenia przedmiotu, sposoby weryfikacji efektów uczenia się poszczególnych przedmiotów określone są w kartach przedmiotów.

W Uczelni przyjęto następujące sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studentów:

- w przypadku efektów uczenia się typu wiedza: praca pisemna, test, odpowiedź ustna, prezentacja;
- w przypadku efektów uczenia się typu umiejętności: prezentacja, praca pisemna, zadania projektowe, zadania zespołowe, obserwacje
- w przypadku efektów uczenia się typu kompetencje społeczne: zadania praktyczne i projektowe, zadania zespołowe, kontrola i ocena praktyk zawodowych.

Metody weryfikacji osiągnięcia zamierzonych efektów uczenia się przez studentów dotyczą prowadzenia zaliczeń i egzaminów, studenckich praktyk zawodowych oraz egzaminu dyplomowego. Procedura dotycząca zaliczeń i egzaminów z poszczególnych przedmiotów określona jest szczegółowo w karcie danego przedmiotu.