

Uchwała Nr 0012.372.V.2020
Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej
im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu
z dnia 10 lipca 2020 roku

w sprawie korekty w programie studiów pierwszego stopnia kierunku Dietetyka

Na podstawie art. 28 ust. 1 pkt 11 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 85 ze zm.) uchwała się, co następuje:

§1

1. Dokonuje się w programie studiów pierwszego stopnia kierunku Dietetyka, ustalonym Uchwałą Nr 0012.322.V.2019 Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu z dnia 26 września 2019 roku, korekty polegającej na zmianie procentowego udziału dyscyplin w efektach uczenia się.
2. Program studiów zawierający korektę, o której mowa w ust.1, stanowi załącznik do niniejszej uchwały.

§2


Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący Senatu PWSZ w Kaliszu
Rektor


dr hab. n. med. Andrzej Wojtyła, prof. PWSZ w Kaliszu

Opracowała: mgr Dorota Jurek

Radca Prawny


Krystyna Robak
PZ-KL-61

Załącznik do Uchwały Nr 0012.372.V.2020
Senatu PWSZ w Kaliszu z dnia 10 lipca 2020 roku

**PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA
im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego
w Kaliszu**



PROGRAM STUDIÓW
STUDIA PIERWSZEGO STOPNIA

**Kierunek: DIETETYKA
PROFIL PRAKTYCZNY**

Obowiązujący studentów rozpoczynających studia w roku akademickim 2019/2020

1. Ogólna charakterystyka studiów

Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
§3.1. 1) Forma studiów, liczba semestrów łącznie liczba punktów ECTS	stacjonarne / niestacjonarne 6 188
§3.1. 2) Tytułu zawodowy nadawany absolwentom	Licencjat
§3.1. 3) Zajęcia wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych	Plan studiów – załącznik 1 Efekty uczenia się – załącznik 2 Sylabusy przedmiotów – załącznik 3
§3.1. 4) Łączna liczba godzin zajęć	Studia stacjonarne 2520 Studia niestacjonarne 1856
§3.1. 5) Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się	Załącznik 4
§3.1. 6) Łączna liczba punktów ECTS z bezpośrednim udziałem nauczyciela	104
§3.1. 7) Liczba punktów ECTS w ramach nauk humanistycznych i społecznych (nie mniej niż 5)	20
§3.1. 8) Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS oraz łączna liczba godzin praktyk zawodowych	Załącznik 5, 42 ECTS 960
§3.2. Zajęcia z wychowania fizycznego	60
§3.3. Liczba punktów ECTS do zrealizowania przez studenta w ramach zajęć do wyboru	59
§3.4. Wskazanie dyscyplin naukowych oraz wskazanie procentowego udziału punktów ECTS każdej z nich	Dyscyplina naukowa: nauki medyczne 81% (dyscyplina wiodąca), nauki o zdrowiu 5%, nauki o kulturze fizycznej 4%, dyscyplina naukowa: technologia żywności i żywienia 10%
§3.5. Procentowy udział punktów ECTS obejmujących zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne (większy niż 50% ogólnej liczby)	64%

Opis procesu kształcenia

Studia pierwszego stopnia (licencjackie) na kierunku dietetyka o profilu praktycznym w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu zaplanowano na sześć semestrów. Studia stacjonarne obejmują 2520 godzin z czego student

dokonując wyboru określonych modułów kształcenia zrealizuje około 2190 godzin (790 godzin wykładów oraz 1400 godzin ćwiczeń bez praktyk zawodowych). Studia niestacjonarne obejmują 1856 godziny z czego student dokonując wyboru określonych modułów kształcenia zrealizuje około 1856 godziny (602 godzin wykładów oraz 1054 godzin ćwiczeń bez praktyk zawodowych). Na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych zaplanowano 960 godzin praktyk zawodowych obejmujących zajęcia w szpitalu dla osób dorosłych oraz dzieci, domu pomocy społecznej, placówce edukacyjnej, restauracji oraz stacji sanitarno-epidemiologicznej. Studia wymagają zdobycia przez studenta studiów stacjonarnych i niestacjonarnych 188 punktów ECTS.

Proces kształcenia został podzielony na 5 modułów zajęć. W module przedmiotów kształcenia ogólnego zawarto 9 przedmiotów którym przypisano 15 punktów ECTS, w module przedmiotów podstawowych zawarto 11 przedmiotów, którym przypisano 31 punkty ECTS, w module przedmiotów kierunkowych zawarto 18 przedmiotów, którym przypisano 41 punktów ECTS, w module przedmiotów do wyboru zawarto 26 przedmiotów, którym przyporządkowano 81 punktów ECTS, z których student musi zrealizować 59 punktów ECTS, obowiązkowo realizując zajęcia z: języka obcego – 12 punktów ECTS (język niemiecki, język angielski, język rosyjski), wychowania fizycznego, którym nie przypisano punktów ECTS, metodologii pracy licencjackiej – 1 punkt ECTS, seminarium dyplomowego – 14 punktów ECTS, dwóch przedmiotów ogólnouczeniowych – 2 punkty ECTS, zdrowotno-rekreacyjne formy aktywności ruchowej – 8 punktów ECTS. Pozostałe przedmioty do wyboru Student wybiera do realizacji w semestrach czwartym, piątym i szóstym. W semestrze czwartym wybiera dwa z czterech proponowanych, w semestrze piątym wybiera cztery z ośmiu proponowanych, w semestrze szóstym wybiera sześć z dwunastu proponowanych.

Praktyki zawodowe - opis znajduje się w punkcie : 7. Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

W programie studiów przewidziano 13 egzaminów: w drugim semestrze 4, w trzecim semestrze 1, w czwartym semestrze 5, w piątym semestrze 1, w szóstym semestrze 2 (w tym egzamin dyplomowy).

Punkty ECTS przypisane do zajęć stanowią miarę średniego nakładu pracy studenta niezbędnego do uzyskania efektów uczenia się. Przyjęto, że 1 punkt ECTS odpowiada 25 godzinom pracy studenta. Całkowity nakład pracy studenta składa się z 2755 godzin pracy w kontakcie z nauczycielem akademickim oraz 2595 godzin pracy indywidualnej.

Moduły zajęć związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym, służące zdobywaniu przez studenta umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych				
Nazwa modułu zajęć	Forma/ formy zajęć	Łączna liczna godzin		Liczba punktów ECTS
		Studia st / nst		
Chemia żywności	w / ćw	50	30	4
Mikrobiologia ogólna i żywności	w / ćw	50	30	3
Biochemia ogólna i żywności	w / ćw	50	30	4
Parazytologia	w / ćw	25	15	2
Analiza sensoryczna żywności	w / ćw	25	15	2
Podstawy edukacji żywieniowej z elementami zdrowia	w / ćw	50	50	3
Technologia żywności	w / ćw	60	60	4
Podstawy dietetyki	w / ćw	60	60	4
Żywnienie człowieka w rozwoju ontogenetycznym	w / ćw	80	80	4
Dietetyka pediatryczna	w / ćw	40	40	2
Kliniczny zarys chorób	w / ćw	40	40	2
Żywnienie kliniczne	w / ćw	50	50	2
Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków	w / ćw	40	40	2
Analiza i ocena jakości żywności	w / ćw	50	50	2
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	w / ćw	50	50	2
Technologia potraw	w / ćw	50	50	2
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	w / ćw	25	25	1
Towaroznawstwo żywności	w / ćw	20	20	1
Projektowanie diet	w / ćw	30	30	2
Diagnostyka laboratoryjna	w / ćw	20	20	1
Prawna ochrona konsumenta	w / ćw	10	10	1
Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	w / ćw	30	30	2
Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób dietozależnych	w / ćw	60	60	4
Praktyka	ćw	960	960	42
Psychologia żywienia / Funkcjonalne formy treningu siłowego	w / ćw	25	15	1
Poradnictwo dietetyczne / Żywnienie w sporcie i odnowie biologicznej	w / ćw	60	36	4
Żywnienie regionalne / Suplementacja w sporcie i wysiłku	w / ćw	30	18	2
Żywnienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt / Choroby cywilizacyjne	w / ćw	25	15	2
Dietetyka gerontologiczna / Dozwolone i niedozwolone środki ergogeniczne w sporcie	w / ćw	25	15	1
Inżynieria i aparatura przemysłu gastronomicznego / Biologiczny rozwój człowieka	w / ćw	30	18	2
Żywność funkcjonalna i dietetyczna / Poradnictwo dietetyczne w sporcie	w / ćw	60	36	4
Produkcja potraw wegetariańskich / Diety alternatywne	w / ćw	30	18	2
Kuchnie świata / Promocja zdrowia - projektowanie programów zdrowotnych	w / ćw	30	18	2
Polskie tradycje kulinarne / Fizjologia wysiłku fizycznego	w / ćw	25	15	1
RAZEM	w / ćw	2095	1859	120

Załącznik 1a (od 1 marca 2020 r. zmiana nazwy Wydział Rehabilitacji i Sportu na Wydział Nauk o Zdrowiu)

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu Wydział Rehabilitacji i Sportu																										
ramowy plan studiów																										
STUDIA STACJONARNE																										
Kierunek: DIETETYKA																										
Lp.	Przedmiot	ECTS	egzamin	liczba godzin			Rok I						Rok II						Rok III							
				Σ	w	ćw	ECT S	w	ćw	ECT S	w	ćw	ECT S	w	ćw	ECT S	w	ćw	ECT S	w	ćw					
PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO				15		225	110	115	Semestr 1			Semestr 2			Semestr 3			Semestr 4			Semestr 5			Semestr 6		
1	Socjologia ogólna z socjologią zdrowia	1	Z	15	15	0	1	15																		
2	Statystyka w dietetyce	1	Z	20	10	10	1	10	10																	
3	Podstawy biofizyki	2	Z	30	10	20	2	10	20																	
4	Technologia informacyjna	2	Z	30	10	20				2	10	20														
5	Ekologia i ochrona środowiska człowieka	2	Z	30	10	20	2	10	20																	
6	Przysposobienie biblioteczne z ochroną własności intelektualnej	1	Z	15	10	5	1	10	5																	
7	Bezpieczeństwo i higiena pracy z ergonomią	1	Z	20	10	10	1	10	10																	
8	Chemia medyczna z elementami chemii ogólnej	4	Z	50	20	30	2	10	15	2	10	15														
9	Etyka	1	Z	15	15	0	1	15																		
PRZEDMIOTY PODSTAWOWE				31		425	180	245	Semestr 1			Semestr 2			Semestr 3			Semestr 4			Semestr 5			Semestr 6		
1	Anatomia człowieka	4	E2	40	10	30	2	5	15	2	5	15														
2	Fizjologia człowieka	4	E2	60	20	40	2	10	20	2	10	20														
3	Psychologia ogólna i rozwojowa	2	z	40	30	10	2	30	10																	
4	Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	2	z	30	10	20				2	10	20														
5	Chemia żywności	4	E2	50	20	30	2	10	15	2	10	15														
6	Genetyka	2	z	30	20	10	2	20	10																	
7	Mikrobiologia ogólna i żywności	3	E3	50	20	30				1	10	15	2	10	15											
8	Biochemia ogólna i żywności	4	E4	50	20	30							2	10	15	2	10	15								
9	Parazytologia	2	z	25	10	15							2	10	15											
10	Edukacja zdrowotna	2	z	25	10	15				2	10	15														
11	Analiza sensoryczna żywności	2	z	25	10	15				2	10	15														
PRZEDMIOTY KIERUNKOWE				41		765	320	445	Semestr 1			Semestr 2			Semestr 3			Semestr 4			Semestr 5			Semestr 6		
1	Podstawy edukacji żywieniowej z elementami zdrowia publicznego	3	E2	50	20	30	2	10	20	1	10	10														
2	Technologia żywności	4	z	60	20	40	2	10	20	2	10	20														
3	Podstawy dietetyki	4	E2	60	20	40	2	10	20	2	10	20														
4	Żywnienie człowieka w rozwoju ontogenetycznym	4	E4	80	40	40							2	20	20	2	20	20								
5	Dietetyka pediatryczna	2	z	40	20	20							1	10	10	1	10	10								
6	Kliniczny zarys chorób	2	z	40	20	20							1	10	10	1	10	10								
7	Żywnienie kliniczne	2	E4	50	20	30							1	10	15	1	10	15								
8	Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością	2	z	40	20	20										2	20	20								
9	Analiza i ocena jakości żywności	2	z	50	20	30							1	10	15	1	10	15								
10	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	2	E4	50	20	30							1	10	15	1	10	15								
11	Technologia potraw	2	z	50	20	30									1	10	15	1	10	15						
12	Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	1	z	25	10	15							1	10	15											
13	Towaroznawstwo żywności	1	z	20	10	10												1	10	10						
14	Projektowanie diet	2	E5	30	10	20												2	10	20						
15	Diagnostyka laboratoryjna	1	z	20	10	10							1	10	10											
16	Prawna ochrona konsumenta	1	z	10	10	0				1	10															
17	Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	2	z	30	10	20							2	10	20											
18	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób dietozależnych	4	E4	60	20	40							2	10	20	2	10	20								

PRKTYKA ZAWODOWA					42	960	0	960	Semestr 1			Semestr 2			Semestr 3			Semestr 4			Semestr 5			Semestr 6				
1	Praktyka	42			960							7		160	7		160	14		320	7		160	7		160		
PRZEDMIOTY WYBIERALNE					80	1085	310	775	Semestr 1			Semestr 2			Semestr 3			Semestr 4			Semestr 5			Semestr 6				
1	Język obcy	12	E6	120	0	120			2		20	2		20	2		20	2		20	2		20	2		20		
2	Wychowanie fizyczne	0	z	60	0	60			0		30	0		30														
3	Przedmiot ogólnouczelniany	2	z	30	30	0														1		15	1		15			
4	Zdrowotno-rekreacyjne formy aktywności ruchowej	8	z	120	0	120									2		30	2		30	2		30	2		30		
5	Psychologia żywienia	1	z	25	10	15														1		10	15					
6	Poradnictwo dietetyczne	4	z	60	20	40																2		10	20	2	10	20
7	Żywność regionalna	2	z	30	15	15																			2	15	15	
8	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	2	z	25	10	15																2		10	15			
9	Dietetyka gerontologiczna	2	z	25	10	15																			2	10	15	
10	Inżynieria i aparatura przemysłu gastronomicznego	2	z	30	15	15												2		15	15							
11	Żywność funkcjonalna i dietetyczna	4	z	60	20	40																2		10	20	2	10	20
12	Produkcja potraw wegetariańskich	2	z	30	15	15																			2	15	15	
13	Kuchnie świata	2	z	30	15	15																2		15	15			
14	Polskie tradycje kulinarne	1	z	25	10	15																			1	10	15	
15	Funkcjonalne formy treningu siłowego	1	z	25	10	15														1		10	15					
16	Biologiczny rozwój człowieka	2	z	30	15	15														2		15	15					
17	Żywność w sporcie i odnowie biologicznej	4	z	60	20	40																2		10	20	2	10	20
18	Choroby cywilizacyjne	2	z	30	15	15																			2	15	15	
19	Dozwolone i niedozwolone środki ergogeniczne w sporcie	1	z	25	10	15																			1	10	15	
20	Suplementacja w sporcie i wysiłku fizycznym	2	z	25	10	15																2		10	15			
21	Poradnictwo dietetyczne w sporcie	4	z	60	20	40																2		10	20	2	10	20
22	Diety alternatywne	2	z	30	15	15																			2	15	15	
23	Fizjologia wysiłku fizycznego	1	z	25	10	15																			1	10	15	
24	Promocja zdrowia - projektowanie programów zdrowotnych	2	z	30	15	15																2		15	15			
25	Metodologia pracy licencjackiej	1	z	15	0	15														1			15					
26	Seminarium dyplomowe	14	E6	60	0	60																6		30	8		30	
liczba godzin bez praktyk					209	Σ	2500	920	1580	29	195	260	32	125	250	30	140	245	40	185	280	38	135	265	40	140	280	
liczba godzin wykładów i ćwiczeń bez praktyk										455			375			385			465			400			420			
liczba godzin w roku										830			850			820												

Załącznik 1b (od 1 marca 2020 r. zmiana nazwy Wydział Rehabilitacji i Sportu na Wydział Nauk o Zdrowiu)

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu Wydział Rehabilitacji i Sportu																								
ramowy plan studiów																								
STUDIA NIESTACJONARNE																								
Kierunek: DIETETYKA																								
Lp.	Przedmiot	ECTS	egzamin	liczba godzin			Rok I						Rok II						Rok III					
				Σ	w	ćw	ECT S	w	ćw	ECT S	w	ćw	ECT S	w	ćw	ECT S	w	ćw	ECT S	w	ćw			
PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO		15		141	66	75	Semestr 1			Semestr 2			Semestr 3			Semestr 4			Semestr 5			Semestr 6		
1	Socjologia ogólna z socjologią zdrowia	1		9	9	0	1	9																
2	Statystyka w dietetyce	1		12	6	6	1	6	6															
3	Podstawy biofizyki	2		18	6	12	2	6	12															
4	Technologia informacyjna	2		18	6	12				2	6	12												
5	Ekologia i ochrona środowiska człowieka	2		18	6	12	2	6	12															
6	Przysposobienie biblioteczne z ochroną własności intelektualnej	1		11	6	5	1	6	5															
7	Bezpieczeństwo i higiena pracy z ergonomią	1		16	6	10	1	6	6															
8	Chemia medyczna z elementami chemii ogólnej	4		30	12	18	2	6	9	2	6	9												
9	Etyka	1		9	9	0	1	9																
		0		0	0	0																		
		0		0	0	0																		
PRZEDMIOTY PODSTAWOWE		31		259	112	147	Semestr 1			Semestr 2			Semestr 3			Semestr 4			Semestr 5			Semestr 6		
1	Anatomia człowieka	4	E2	28	10	18	2	5	9	2	5	9												
2	Fizjologia człowieka	4	E2	36	12	24	2	6	12	2	6	12												
3	Psychologia ogólna i rozwojowa	2		24	18	6	2	18	6															
4	Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	2		18	6	12				2	6	12												
5	Chemia żywności	4	E2	30	12	18	2	6	9	2	6	9												
6	Genetyka	2		18	12	6	2	12	6															
7	Mikrobiologia ogólna i żywności	3	E3	30	12	18				1	6	9	2	6	9									
8	Biochemia ogólna i żywności	4	E4	30	12	18							2	6	9	2	6	9						
9	Parazytologia	2		15	6	9							2	6	9									
10	Edukacja zdrowotna	2		15	6	9				2	6	9												
11	Analiza sensoryczna żywności	2		15	6	9				2	6	9												
		0		0	0	0																		
		0		0	0	0																		
PRZEDMIOTY KIERUNKOWE		41		765	320	445	Semestr 1			Semestr 2			Semestr 3			Semestr 4			Semestr 5			Semestr 6		
1	Podstawy edukacji żywieniowej z elementami zdrowia publicznego	3	E2	50	20	30	2	10	20	1	10	10												
2	Technologia żywności	4		60	20	40	2	10	20	2	10	20												
3	Podstawy dietetyki	4	E2	60	20	40	2	10	20	2	10	20												
4	Żywnienie człowieka w rozwoju ontogenetycznym	4	E4	80	40	40							2	20	20	2	20	20						
5	Dietetyka pediatryczna	2		40	20	20							1	10	10	1	10	10						
6	Kliniczny zarys chorób	2		40	20	20							1	10	10	1	10	10						
7	Żywnienie kliniczne	2	E4	50	20	30							1	10	15	1	10	15						
8	Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością	2		40	20	20										2	20	20						
9	Analiza i ocena jakości żywności	2		50	20	30							1	10	15	1	10	15						
10	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	2	E4	50	20	30							1	10	15	1	10	15						
11	Technologia potraw	2		50	20	30										1	10	15	1	10	15			
12	Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	1		25	10	15							1	10	15									
13	Towaroznawstwo żywności	1		20	10	10													1	10	10			
14	Projektowanie diet	2	E5	30	10	20													2	10	20			
15	Diagnostyka laboratoryjna	1		20	10	10							1	10	10									
16	Prawna ochrona konsumenta	1		10	10	0				1	10													
17	Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	2		30	10	20							2	10	20									
18	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób dietozależnych	4	E4	60	20	40							2	10	20	2	10	20						

PRKTYKA ZAWODOWA					42	960	0	960	Semestr 1	Semestr 2	Semestr 3	Semestr 4	Semestr 5	Semestr 6												
1	Praktyka	42			960				7	160	7	160	7	160	7	160										
PRZEDMIOTY WYBIERALNE					80	681	186	495	Semestr 1	Semestr 2	Semestr 3	Semestr 4	Semestr 5	Semestr 6												
1	Język obcy	12	E6	72	0	72	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12										
2	Wychowanie fizyczne	0		36	0	36	0	18	0	18																
3	Przedmiot ogólnouczelniany	2		18	18	0						1	9	1	9											
4	Zdrowotno-rekreacyjne formy aktywności ruchowej	8		72	0	72				2	18	2	18	2	18	2	18									
5	Psychologia żywienia	1		15	6	9						1	6	9												
6	Poradnictwo dietetyczne	4		36	12	24							2	6	12	2	6	12								
7	Żywność regionalna	2		18	9	9										2	9	9								
8	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	2		15	6	9							2	6	9											
9	Dietetyka gerontologiczna	2		15	6	9										2	6	9								
10	Inżynieria i aparatura przemysłu gastronomicznego	2		18	9	9						2	9	9												
11	Żywność funkcjonalna i dietetyczna	4		36	12	24								2	6	12	2	6	12							
12	Produkcja potraw wegetariańskich	2		18	9	9										2	9	9								
13	Kuchnie świata	2		18	9	9								2	9	9										
14	Polskie tradycje kulinarne	1		15	6	9										1	6	9								
15	Funkcjonalne formy treningu siłowego	1		15	6	9						1	6	9												
16	Biologiczny rozwój człowieka	2		18	9	9						2	9	9												
17	Żywność w sporcie i odnowie biologicznej	4		36	12	24								2	6	12	2	6	12							
18	Choroby cywilizacyjne	2		18	9	9										2	9	9								
19	Dozwolone i niedozwolone środki ergogeniczne w sporcie	1		15	6	9										1	6	9								
20	Suplementacja w sporcie i wysiłku fizycznym	2		15	6	9								2	6	9										
21	Poradnictwo dietetyczne w sporcie	4		36	12	24								2	6	12	2	6	12							
22	Diety alternatywne	2		18	9	9										2	9	9								
23	Fizjologia wysiłku fizycznego	1		15	6	9										1	6	9								
24	Promocja zdrowia - projektowanie programów zdrowotnych	2		18	9	9								2	9	9										
25	Metodologia pracy licencjackiej	1		15	0	15						1	15													
26	Seminarium dyplomowe	14	E6	60	0	60								6	30	8	30									
liczba godzin bez praktyk					209	Σ 1846	684	1162	29	131	182	32	93	170	30	128	207	40	155	230	38	93	189	40	84	180
liczba godzin wykładów i ćwiczeń bez praktyk									313	263	335	385	282	264												
liczba godzin w roku									576	263	335	720	282	264												

Załącznik 2

Efekty uczenia się

OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU STUDIÓW: DIETETYKA

(Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji).

STUDIA LICENCJACKIE - PROFIL PRAKTYCZNY

Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz dziedzina nauk rolniczych
Dyscyplina naukowa: nauki o zdrowiu, nauki medyczne, nauki o kulturze fizycznej, technologia żywności i żywienia

(Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 20 września 2018 w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych)

Objaśnienie oznaczeń w symbolach efektów uczenia się dla kierunku dietetyka PWSZ im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu:

Litera **K** – efekt dla kierunku

Znak **_** – podkreślnik

Litera **W** – kategoria efektu dot. wiedzy

Litera **U** – kategoria efektu dot. umiejętności

Litera **K** – kategoria efektu dot. kompetencji społecznych

01 - ... – numer efektu w obrębie danej kategorii (poprzedzony cyfrą 0)

Objaśnienie oznaczeń w symbolach efektów uczenia się dla wyodrębnionych w Polskiej Ramie Kwalifikacji obszarów kształcenia:

Litera **S** – składnik

Cyfra **7** – odpowiednik poziomu

Znak **_** – podkreślnik

Litera **W** – kategoria efektu dot. wiedzy

Litera **U** – kategoria efektu dot. umiejętności

Litera **K** – kategoria efektu dot. kompetencji społecznych

Litery **WG** – zakres i głębokość – kompleksowość perspektywy poznawczej i zależności

Litery **WK** – kontekst – uwarunkowania, skutki

Litery **UW** – wykorzystanie wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania

Litery **UK** – komunikowanie się – odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym

Litery **UO** – organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa

Litery **UU** – uczenie się – planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób

Litery **KK** – oceny – krytyczne podejście

Litery **KO** – odpowiedzialność – wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego

WIADOMOŚCI

Symbol	Efekty uczenia się w odniesieniu do dziedzin nauki w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu Po zakończeniu studiów absolwent:	Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji PRK na poziomie 6
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6S_WG
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6S_WG P6S_WK
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6S_WG
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.	P6S_WG P6S_WK
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6S_WG P6S_WK
K_W06	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6S_WG P6S_WK
K_W07	Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa	P6S_WK
K_W08	Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych oraz chorób cywilizacyjnych oraz podstawy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych.	P6S_WG
K_W09	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6S_WG
K_W10	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6S_WG
K_W11	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	P6S_WK
K_W12	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG P6S_WK
K_W13	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style	P6S_WK

	komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	
K_W14	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6S_WK
K_W15	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6S_WK
K_W16	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6S_WK
K_W17	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	P6S_WK
K_W18	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WK
K_W19	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6S_WK
K_W20	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6S_WK
K_W22	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	P6S_WK
K_W23	Zna wpływ podejmowanej aktywności fizycznej w zależności od jej rodzaju na organizm człowieka.	P6S_WK

Symbol	Efekty uczenia się w odniesieniu do dziedzin nauki w zakresie nauk rolniczych Po zakończeniu studiów absolwent:	Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji PRK na poziomie 6
K_W24	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, fizyki i nauk pokrewnych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, pozwalającą rozumieć procesy zachodzące u człowieka oraz w żywności.	P6S_WG P6S_WK
K_W25	Ma wiedzę w zakresie matematyki, statystyki oraz technik informacyjnych, pozwalającą na opisywanie i interpretowanie zjawisk przyrodniczych oraz zachodzących w żywności.	P6S_WG P6S_WK
K_W26	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne, prawne oraz socjologiczne.	P6S_WG P6S_WK
K_W27	Ma podstawową wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwości oraz sposobach ich wykorzystania.	P6S_WG P6S_WK
K_W28	Ma ogólną wiedzę na temat przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego.	P6S_WG P6S_WK
K_W29	Zna podstawowe maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii, stosowane do produkcji i przetwarzania żywności w zakładach żywienia.	P6S_WG P6S_WK
K_W30	Ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych występujących w organizmie ludzkim, surowcach żywnościowych i produktach spożywczych.	P6S_WG P6S_WK

UMIĘTNOŚCI

Symbol	Efekty uczenia się w odniesieniu do dziedzin nauki w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu Po zakończeniu studiów absolwent:	Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji PRK na poziomie 6
K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6S_UW 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_UO
K_U03	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW P6S_UK
K_U04	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6S_UW P6S_UO
K_U05	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6S_UW P6S_UO
K_U06	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_UO
K_U07	Opanował podstawowe umiejętności ruchowe z wybranych form aktywności fizycznej, rekreacyjnej i prozdrowotnej.	P6S_UW
K_U08	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6S_UW P6S_UO
K_U09	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	P6S_UW P6S_UO
K_U10	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6S_UW P6S_UO
K_U11	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6S_UO
K_U12	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6S_UW P6S_UO
K_U13	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	P6S_UO
K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6S_UW P6S_UO
K_U15	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
K_U16	Potrafi prowadzić proste badania statystyczne i interpretować dane liczbowe	P6S_UW
K_U17	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	P6S_UW
K_U18	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6S_UW

Symbol	Efekty uczenia się w odniesieniu do dziedzin nauki w zakresie nauk rolniczych Po zakończeniu studiów absolwent:	Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji PRK na poziomie 6
K_U19	Posiada umiejętność znajdowania i zrozumienia informacji potrzebnych do skutecznego kontaktu z pacjentem/ klientem oraz otoczeniem zawodowym.	P6S_UW
K_U20	Posiada umiejętność analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka	P6S_UW
K_U21	Posiada umiejętność komunikowania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej oraz przyjmowania różnych ról w zależności od sytuacji zawodowej	P6S_UW P6S_UK
K_U22	Potrafi dokonać identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności wykorzystywanej w prawidłowym żywieniu	P6S_UW
K_U23	Potrafi zastosować podstawowe praktyki laboratoryjne do oceny z zakresu analizy żywności i żywienia oraz towaroznawstwa żywności.	P6S_UW
K_U24	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6S_UW
K_U25	Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6S_UW
K_U26	Ma umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne z wymaganiami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6S_UW P6S_UK

KOMPETENCJE SPOŁECZNE

Symbol	Efekty uczenia się w odniesieniu do dziedzin nauki w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu Po zakończeniu studiów absolwent:	Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji PRK na poziomie 6
K_K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	P6S_KK
K_K02	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów	P6S_KK P6S_UO
K_K03	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.	P6S_UK P6S_UO
K_K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6S_UO P6S_KK
K_K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	P6S_UO P6S_KK
K_K06	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6S_KK
K_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	P6S_UO P6S_KK
K_K08	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_UO P6S_KK
K_K09	Dbą o odpowiedni poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania działań zawodowych.	P6S_KK

Symbol	Efekty uczenia się w odniesieniu do dziedzin nauki w zakresie nauk rolniczych Po zakończeniu studiów absolwent:	Charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji PRK na poziomie 6
K_K10	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	P6S_KK
K_K11	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	P6S_KK
K_K12	Potrafi prawidłowo zidentyfikować i rozstrzygać dylematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	P6S_KK
K_K13	Ma świadomość potrzeby doksztalania i samodoskonalenia w zakresie zawodu dietetyka.	P6S_KK
K_K14	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	P6S_KK P6S_KO

Załącznik 4

SPOSÓB WERYFIKACJI OSIĄGNIĘTYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

1. Weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się wymaga zastosowania zróżnicowanych form sprawdzania, adekwatnych do kategorii wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, których dotyczą te efekty.
2. Osiągnięcie efektów uczenia się w kategorii wiedzy można weryfikować za pomocą egzaminów pisemnych lub ustnych.
3. Jako formy egzaminów pisemnych można stosować eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania, testy wielokrotnego wyboru (*Multiple choice questions*, MCQ), testy wielokrotnej odpowiedzi (*Multiple response questions*, MRQ), testy wyboru Tak/Nie lub dopasowania odpowiedzi.
4. Egzaminy powinny być standaryzowane i są ukierunkowane na sprawdzenie wiedzy na poziomie wyższym niż sama znajomość zagadnień (poziom zrozumienia zagadnień, umiejętność analizy i syntezy informacji oraz rozwiązywania problemów).
5. Weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się w kategorii umiejętności w zakresie komunikowania się oraz proceduralnych (manualnych), wymaga bezpośredniej obserwacji studenta demonstrującego umiejętność w standaryzowanych warunkach.
6. Egzamin dyplomowy powinien być przeprowadzony w formie umożliwiającej sprawdzenie wiedzy i umiejętności zdobytych w okresie studiów.

Opis sposobów weryfikacji i oceny osiągniętych przez studenta efektów uczenia się w trakcie całego procesu kształcenia

W zakresie nauczania poszczególnych przedmiotów efekty uczenia zostały opisane w kartach przedmiotów zgodnych ze wzorem określonym Uchwałą Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu w sprawie przyjęcia wzoru Karty Przedmiotu oraz wzoru Karty Przedmiotu - Przedmioty Ogólnouczelniane.

W ramach dbania o jakość kształcenia w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu dokonuje się oceny uzyskiwanych efektów uczenia się. Wymienioną procedurę realizuje się poprzez system oceniania osiągnięć studenta w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, weryfikację efektów uzyskanych w wyniku odbycia praktyk zawodowych oraz procesu dyplomowania.

Formy i kryteria weryfikowania wiedzy oraz oceny realizacji efektów uczenia się studentów w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu zostały określone w Regulaminie Studiów. Warunki realizacji praktyk studenckich i ich zaliczenia zostały określone w Regulaminie Praktyk.

Istotnym narzędziem w monitorowaniu realizacji efektów uczenia jest opinia absolwentów na temat przydatności wiedzy i umiejętności zdobytych w Uczelni z punktu widzenia potrzeb i wymogów rynku pracy. Procedury związane z uzyskiwaniem wymienionej opinii, realizowane są przez Dział Spraw Studenckich i Kształcenia PWSZ w Kaliszu oraz zostały opisane i zatwierdzone Uchwałą Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu w sprawie wprowadzenia systemu monitorowania karier absolwentów Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu.

Zgodnie z Regulaminem Studiów PWSZ w Kaliszu nauczyciel akademicki, prowadzący przedmiot, określa w karcie przedmiotu formę i warunki zaliczenia przedmiotu, a wyniki zaliczeń, egzaminów, egzaminów poprawkowych lub poprawkowych uzupełniających podaje do wiadomości studentom. Studenci, by zaliczyć przedmiot, zobowiązani są osiągnąć wszystkie zakładane przedmiotowe efekty uczenia się. Stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się odzwierciedla ocena. Podkreślenia wymaga, że proces potwierdzania faktu i stopnia osiągania zakładanych efektów z zakresu poszczególnych przedmiotów realizowany jest za pomocą dwóch rodzajów ocen: oceny formującej i oceny podsumowującej. Pierwszy z wymienionych sposobów oceniania służy do informowania studentów o stopniu osiągania założonych efektów w czasie trwania przedmiotu, a prowadzących zajęcia o prawidłowości wyboru metod, sposobów i narzędzi lub w przypadku, gdy studenci mają problemy z osiąganiem założonych efektów o konieczności zmiany metod, sposobów lub narzędzi dydaktycznych.

Zaliczanie poszczególnych etapów studiów opiera się na akumulacji i transferze punktów ECTS (European Credit Transfer System – Europejski System Transferu Punktów). Zasady systemu punktowego ECTS są określone w Regulaminie Studiów oraz Zarządzeniu Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu w sprawie Uczelnianego Systemu Punktów Zaliczeniowych ECTS. Zgodnie z wymienionym zarządzeniem decyzję

o liczbie punktów przyporządkowanych poszczególnym przedmiotom i zasadom ich przydzielania studentom podejmuje Dziekan.

Podstawą do zaliczenia zajęć jest udział i aktywność studenta na zajęciach, wyniki kontroli wiadomości oraz oceny prac wynikających z programu zajęć. Formę tej kontroli określa prowadzący zajęcia. Egzamin jest sprawdzianem stopnia opanowania przez studenta materiału ujętego w programie kształcenia. Egzamin przeprowadza wykładający dany przedmiot. W uzasadnionych przypadkach, za zgodą Dziekana, egzamin w określonym semestrze może przeprowadzić inny nauczyciel akademicki. Warunkiem przystąpienia do egzaminu jest uprzednie zaliczenie obowiązujących ćwiczeń z danego przedmiotu. Brak zaliczenia uniemożliwia przystąpienie do egzaminu i powoduje wystawienie oceny niedostatecznej. W przypadku uzyskania na egzaminie oceny niedostatecznej, studentowi przysługuje prawo do składania egzaminu poprawkowego z każdego niezdanego przedmiotu, a w przypadku zakwestionowania przez studenta obiektywizmu i poprawności przeprowadzania egzaminu, Dziekan zarządza egzamin komisyjny.

W Uczelni stosuje się następującą skalę ocen:

- bardzo dobry 5,0,
- dobry plus 4,5,
- dobry 4,0,
- dostateczny plus 3,5,
- dostateczny 3,0,
- niedostateczny 2,0.

Opisane powyżej formy są bezpośrednią weryfikacją realizacji efektów uczenia się. Pośrednią weryfikację realizacji efektów uczenia się prowadzą Dziekani Wydziałów lub osoby przez nich wyznaczone poprzez hospitację zajęć prowadzonych przez podległych im pracowników; na bieżąco, pośrednią weryfikację efektów uczenia prowadzą Dziekani i Prodzekani, w szczególności poprzez bezpośrednie rozmowy ze studentami oraz badania ankietowe.

Wykładowcy oraz prowadzący ćwiczenia zobowiązani są informować Dziekanów, jeśli taka sytuacja wystąpi, po zakończeniu każdego semestru lub roku akademickiego, w zależności od czasu trwania przedmiotu o ewentualnych trudnościach w osiąganiu przez studentów wybranego lub wybranych przedmiotowych efektów uczenia. Szczegółowy opis, w tym opis procedur monitorowania realizacji efektów uczenia się i opis sposobów potwierdzania efektów na każdym etapie kształcenia wraz z procedurami adekwatnymi do zaistniałych sytuacji – zarządzanie efektami, zawarty jest w Zarządzeniu Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Kaliszu w sprawie wprowadzenia

Systemu Weryfikacji Osiągania Zakładanych Efektów Kształcenia i Efektów Uczenia się oraz Zarządzania Efektami Kształcenia i Efektami Uczenia się.

Zgodnie z Regulaminem Studiów praktyki stanowią integralną część procesu kształcenia, są sposobem i formą zdobywania efektów uczenia się i jednocześnie sposobem i formą ich weryfikacji w Uczelni i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu.

Dziekan w Zasadach Odbywania Praktyk ustala sposób i formę ich zaliczenia. Odbywanie praktyki zawodowej określa program, a plan studiów ustala okres i wymiar praktyk.

Dziekan może zaliczyć studentom na poczet praktyki wykonywaną przez nich pracę, w tym również za granicą, jeżeli jej charakter spełnia wymagania przewidziane w programie zawodowych praktyk studenckich. Warunkiem zaliczenia praktyki studenckiej jest fakt wykonywania pracy zawodowej zgodnie ze specjalnością zawodową kształcenia. Zaliczenie praktyk na podstawie odbytej praktyki zawodowej, po sprawdzeniu realizacji szczegółowego programu praktyki i wypełnieniu wszystkich zadań i osiągnięciu zakładanych efektów dokonuje opiekun praktyk zawodowych, wyznaczony na kierunku na podstawie przedłożonego dziennika praktyk.

Ostatecznym etapem sprawdzania efektów uczenia się będzie praca licencjacka oraz egzamin dyplomowy. Warunkiem uzyskania dyplomu ukończenia studiów będzie zaliczenie wszystkich zajęć przewidzianych planem studiów oraz osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się. Proces dyplomowania obejmować będzie napisanie samodzielnej pracy licencjackiej, której temat powinien być związany z kierunkiem kształcenia. Praca licencjacka zostanie napisana pod kierunkiem promotora, którym może być nauczyciel akademicki ze stopniem naukowym nie niższym niż doktor. Praca winna być pozytywnie oceniona przez promotora i recenzenta. Student musi uzyskać z egzaminu dyplomowego co najmniej ocenę dostateczną.

Praca licencjacka winna wykazać:

- a) umiejętność wykorzystania przez autora piśmiennictwa naukowego,
- b) umiejętność dokonania analizy przeczytanych treści poszczególnych publikacji naukowych i syntezy w postaci monograficznego opracowania wybranego tematu przedstawionego „własnym językiem”,
- c) umiejętność przedstawienia w sposób syntetyczny danych z piśmiennictwa, z uwzględnieniem prawa autorskiego,
- d) zrozumienie poprawnego pod względem językowym przedstawienia wiedzy w zakresie opracowanego zagadnienia,
- e) szczególnie dużą wiedzę w zakresie odpowiadającym tytułowi pracy,
- f) umiejętność formułowania wniosków.

Warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego jest:

- 1) uzyskanie zaliczenia wszystkich przedmiotów przewidzianych planem studiów i programem kształcenia,
- 2) uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej z pracy licencjackiej, która stanowi średnią arytmetyczną ocen wystawionych przez promotora i recenzenta,
- 3) złożenia wszystkich wymaganych dokumentów w dziekanacie,
- 4) oceny pracy dokonuje promotor oraz jeden recenzent; w przypadku negatywnej oceny recenzenta, dziekan może zasięgnąć opinii drugiego recenzenta,
- 5) zasady regulujące sposób oceny pracy licencjackiej reguluje Regulamin Studiów,
- 6) egzaminy dyplomowe odbywają się według harmonogramu ustalonego przez dziekana.

Egzaminy dyplomowe odbywają się przed komisją w składzie: przewodniczący, promotor, recenzent. Procedura egzaminu dyplomowego przedstawia się następująco: egzamin ma formę ustną, praca dyplomowa stanowi przedmiot dyskusji i oceny w trakcie egzaminu dyplomowego. Student przedstawia zasadnicze treści pracy dyplomowej oraz odpowiada na jedno pytanie z zakresu tematyki pracy dyplomowej zadane przez promotora oraz dwa losowo wybrane pytania z zakresu programu odbytych studiów. Warunkiem otrzymania oceny pozytywnej jest uzyskanie co najmniej oceny dostatecznej na każde z trzech zadanych pytań podczas egzaminu dyplomowego.

W ramach przygotowania studentów do spełnienia powyższych wymagań, w programie studiów uwzględniono przedmiot metodologia pracy licencjackiej oraz przedmiot seminarium dyplomowe.

Załącznik 5

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

W celu uzyskania umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania zawodu **dietetyka** każdy student musi odbyć wymienione niżej praktyki zawodowe pod kierunkiem nauczyciela akademickiego lub osoby wyznaczonej przez kierownika placówki. Czas trwania praktyk wynosi **960 godzin (24 tygodnie x 40 godzin)**:

1. po pierwszym roku studiów - wstępna praktyka w kuchni szpitalnej 80 godzin oraz wstępna praktyka w poradni zatrudniającej dietetyka 80 godzin – razem 160 godzin, 7 punkty ECTS;
2. po trzecim semestrze studiów praktyka w dziale żywienia w szpitalu 80 godzin oraz praktyka w poradni dietetycznej 80 godzin – razem 160 godzin, 7 punktów ECTS;
3. po czwartym semestrze studiów - praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 160 godzin oraz praktyka w domu opieki społecznej 160 godzin – razem 320 godzin, 14 punktów ECTS;
4. po piątym semestrze studiów - praktyka w szpitalu dla dorosłych 80 godzin oraz praktyka w stołówkach placówek edukacyjnych (przedszkola lub szkoły) 80 godzin – razem 160 godzin, 7 punktów ECTS;
5. w trakcie szóstego semestru studiów - praktyka w szpitalu dziecięcym 80 godzin, praktyka w restauracjach 40 godzin oraz praktyka w stacjach sanitarno-epidemiologicznych 40 godzin – razem 160 godzin, 7 punktów ECTS.

Uczelnia ma prawo zwiększyć liczbę godzin praktyk lub przesunąć liczbę godzin w wymienionych placówkach w zależności od lokalnych możliwości i potrzeb.

Student otrzymuje łącznie 42 punkty ECTS za odbyte praktyki zawodowe.

Praktyka zawodowa stanowi integralną część kształcenia i wychowania przyszłych dietetyków. Pozwala studentom na zgłębienie wiedzy i umiejętności z zakresu zagadnień objętych programem nauczania w toku studiów.

Zakres kompetencji osób odpowiedzialnych za realizację programu praktyk zawodowych.

Głównym koordynatorem praktykantów w zakładzie pracy lub jednostce, w której student odbywa praktykę zawodową jest kierownik zakładu lub placówki, który:

- wyznacza zakładowego opiekuna praktyki,
- zapoznaje studenta z regulaminami obowiązującymi w miejscu odbywania praktyki lub powierza to zadanie wskazanemu pracownikowi,
- podsumowania praktyki oraz jej oceny dokonuje zakładowy opiekun praktyki.

Opiekun praktyk ze strony wydziału:

- opracowuje plan/harmonogram praktyki,
- zapoznaje studenta z planem realizacji praktyki udzielając niezbędnych wyjaśnień,
- dokonuje podsumowania praktyki.

Obowiązki studenta:

- sumiennie wykonuje zadania wynikające z programu praktyki,
- wykazuje nienaganną postawę i właściwie reprezentuje Uczelnię,
- odnotowuje w dzienniku praktyk spostrzeżenia ogólne związane z odbywaniem praktyki,
- przebywa w zakładzie w wymiarze czasu zgodnym z programem praktyki,
- przestrzega przepisów bhp w zakładzie i na stanowisku pracy.

Warunki zaliczenia praktyki:

- podstawowym warunkiem zaliczenia praktyki jest frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, postawa studenta oraz opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyki,
- terminowe (w okresie jednego tygodnia od zakończenia praktyki) dostarczenie opiekunowi praktyk wypełnionego dziennika praktyki oraz sprawozdania z przebiegu praktyki,
- zaliczenia dokonuje opiekun praktyk na podstawie dziennika praktyk, sprawozdania z przebiegu praktyki oraz indywidualnej rozmowy ze studentem.

Organizacja praktyki.

Student studiów stacjonarnych i niestacjonarnych:

- posiada wymagane badania, szczepienia oraz ubezpieczenie NNW i OC,
- zobowiązany jest do dostarczenia przed terminem praktyki karty wstępnej praktyki zawodowej,
- otrzymuje od opiekuna praktyk w wyznaczonym terminie dokumentację praktyki tj. skierowanie na praktykę, dziennik praktyk, program praktyki,
- po zakończeniu praktyki w terminie 1 tygodnia przedkłada opiekunowi praktyk dziennik praktyk i sprawozdanie z przebiegu praktyki.

Praktyka w kuchni szpitalnej (wstępna) – realizowana po pierwszym roku studiów, celem której jest zapoznanie się z pracą jednostki w której sporządzane są posiłki zgodnie z zasadami żywienia racjonalnego oraz dietetycznego dla pacjentów dorosłych. Placówki te są wyposażone w odpowiednie urządzenia mechaniczne i sprzęt kuchenny umożliwiający produkcję potraw dietetycznych dla dorosłych. Posiadają także technologię dotyczącą planowania żywienia oraz kalkulacji kosztów. Ponadto celem praktyki jest zapoznanie studenta ze stołówką i kuchnią szpitalną oraz zasadami jej funkcjonowania, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy żywienia zbiorowego, z rodzajami diet oraz zastosowaniem różnych metod technologicznych do produkcji potraw dietetycznych.

1. Student powinien poznać:

- strukturę kuchni i stołówki szpitalnej, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne placówki /obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie/,
- organizację żywienia zbiorowego w kuchni szpitalnej,
- planowanie pracy i organizację stanowiska pracy,
- zasady współpracy personelu /pielęgniarka, dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna, intendent, magazynier/,
- rodzaje diet szpitalnych,
- sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego,
- zasady sporządzania mieszanek mlecznych dla niemowląt,
- dokumentację kuchni szpitalnej /przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej przez SANEPID/,
- technologię dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów,
- ekonomiczne warunki realizacji żywienia,
- zasady bhp w stosunku do planowania i przebiegu procesu produkcji potraw,
- zasady ergonomii pracy,
- środowisko zawodowe.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego,
- organizacji stanowiska pracy,
- oceny towaroznawczej i organoleptycznej surowców i potraw,
- przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą,
- określenia zjawisk fizykochemicznych zachodzących podczas obróbki wstępnej i termicznej produktów / barwa, masa, struktura, smak itp./,
- znajomości grup produktów spożywczych,
- znajomości urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego,
- znajomości przepisów bhp, systemu bezpieczeństwa i jakości żywności,
- zasad pracy, współpracy w zespole zadaniowym,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- organizowania stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności /HACCP, GHP, GMP/,
- rozróżniania diet szpitalnych,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego w szpitalu,
- sporządzania mieszanek mlecznych dla niemowląt,
- określania wartości odżywczej diet szpitalnych,
- porcjowania i ekspedycji posiłków,
- sporządzić zapotrzebowanie ilościowe na poszczególne produkty w zależności od receptur i ilości osób,
- oceny warunków sanitarno – higienicznych kuchni,
- stosowania technologii do planowania żywienia, oceny żywienia i kalkulacji kosztów itp.,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu wg. cen aktualnych i stawki żywieniowej,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji kuchni szpitalnej.

Praktyka w poradni zatrudniającej dietetyka (wstępna) – realizowane również po pierwszym roku studiów, celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie.

1. Student powinien poznać:

- strukturę poradni, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne placówki,
- zasady bhp obowiązujące w placówce,
- wywiad żywieniowy,
- zakładanie kartoteki pacjenta,
- planowanie indywidualnych diet i jadłospisów dla pacjentów,
- planowanie pracy z pacjentem,
- organizację stanowiska pracy,
- porady dotyczące racjonalnego sposobu odżywiania się,

- planowanie żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób metabolicznych/ cukrzyca, choroby układu krążenia, choroby układu pokarmowego, otyłość, alergię pokarmowe, osteoporoza i inne/,
- planowanie żywienia dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych / dzieci, kobiety w ciąży i w okresie laktacji, rekonwalescencji/,
- zasady komunikowania się z pacjentem i motywowania do stosowania diety,
- zapoznać się z funkcjonowaniem ośrodka sportu i rekreacji,
- zapoznać się z praktycznym ujęciem poznanych dotychczas zagadnień teoretycznych dotyczących żywienia osób aktywnych fizycznie,
- poszerzyć wiedzę i umiejętności z zakresu teorii sportu i żywienia osób aktywnych fizycznie,
- przygotować się do realizacji podstawowych funkcji o charakterze konsultanta żywieniowego osób aktywnych fizycznie,
- kształtować umiejętności skutecznego komunikowania się, negocjowania oraz pracy w zespole.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego,
- organizacji stanowiska pracy,
- zasad konstruowania jadłospisów,
- żywienia dietetycznego /rodzaj diety, cel diety, skład składników odżywczych w diecie, produkty i potrawy dozwolone, ograniczone oraz przeciwwskazane w diecie/,
- znajomości potraw i napojów dietetycznych, receptur potraw,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji,
- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem osób aktywnych fizycznie,
- organizacji stanowiska pracy,
- znajomości suplementów stosowanych w żywieniu sportowców,
- znajomości przepisów bhp, systemu bezpieczeństwa, pracy i panujących w zakładzie pracy regulaminów wewnętrznych, zasad pracy i współpracy między pracownikami.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- przeprowadzenia wywiadu żywieniowego z pacjentem,
- wykonania pomiarów antropometrycznych pacjenta /wzrost, masa ciała rzeczywista i należna/ oraz analizy składu ciała pacjenta /tkanka tłuszczowa, mięśniowa, woda/,
- założenia kartoteki pacjenta,
- dokonania analizy i oceny sposobu żywienia pacjenta,
- planowania indywidualnych diet oraz jadłospisów dla osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej,
- planowania indywidualnych diet i jadłospisów w profilaktyce i leczeniu chorób:
 - układu pokarmowego,
 - układu krążenia,
 - cukrzycy,
 - otyłości,
- obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów,
 - energia,

- białka,
- tłuszcze,
- węglowodany,
- witaminy,
- składniki mineralne,
- płyny,
- stosowania technologii komputerowej do planowania diet i komponowania jadłospisów,
- prowadzenia edukacji żywieniowej dla pacjentów poradni,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według cen aktualnych dla pacjenta,
- nawiązania kontaktu z pacjentem i motywacji do stosowania diety,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji,
- poznania struktury organizacyjnej ośrodka sportu i rekreacji,
- funkcjonowania trenerów personalnych i konsultantów żywieniowych w ośrodku sportu i rekreacji,
- wykorzystywania systemu logistyki ośrodka sportu i rekreacji,
- czerpania w praktyce z podstawowych zasad projektowania, organizacji i przebiegu treningu sportowego,
- przeprowadzania wywiadu żywieniowego,
- planowania indywidualnych jadłospisów dla osób aktywnych fizycznie, trenującego rekreacyjnie i na poziomie zawodowym.

Praktyka w dziale żywienia w szpitalu – realizowana po trzecim semestrze studiów, celem której jest zapoznanie się z pracą jednostki, w której sporządzane są posiłki zgodnie z zasadami żywienia racjonalnego oraz dietetycznego dla pacjentów dorosłych. Placówki te są wyposażone w odpowiednie urządzenia mechaniczne i sprzęt kuchenny umożliwiające produkcję potraw dietetycznych dla dorosłych. Posiadają także technologię dotyczącą planowania żywienia oraz kalkulacji kosztów. Ponadto celem praktyki jest zapoznanie studenta ze stołówką i kuchnią szpitalną oraz zasadami jej funkcjonowania, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy żywienia zbiorowego, z rodzajami diet oraz zastosowaniem różnych metod technologicznych do produkcji potraw dietetycznych.

1. Student powinien poznać:

- strukturę kuchni i stołówki szpitalnej, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne placówki /obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie/,
- organizację żywienia zbiorowego w kuchni szpitalnej,
- planowanie pracy i organizację stanowiska pracy,
- zasady współpracy personelu /pielęgniarka, dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna, intendent, magazynier/,
- rodzaje diet szpitalnych,
- sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego,
- zasady sporządzania mieszanek mlecznych dla niemowląt,
- dokumentację kuchni szpitalnej /przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej przez SANEPID/,
- technologię dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów,
- ekonomiczne warunki realizacji żywienia,
- zasady bhp w stosunku do planowania i przebiegu procesu produkcji potraw,
- zasady ergonomii pracy,

- środowisko zawodowe.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego,
- organizacji stanowiska pracy,
- oceny towaroznawczej i organoleptycznej surowców i potraw,
- przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą,
- określenia zjawisk fizykochemicznych zachodzących podczas obróbki wstępnej i termicznej produktów / barwa, masa, struktura, smak itp./,
- znajomości grup produktów spożywczych,
- znajomości urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego,
- znajomości przepisów bhp, systemu bezpieczeństwa i jakości żywności,
- zasad pracy, współpracy w zespole zadaniowym,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- organizowania stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności /HACCP, GHP, GMP/,
- rozróżniania diet szpitalnych,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego w szpitalu,
- sporządzania mieszanek mlecznych dla niemowląt,
- określania wartości odżywczej diet szpitalnych,
- porcjowania i ekspedycji posiłków,
- sporządzić zapotrzebowanie ilościowe na poszczególne produkty w zależności od receptur i ilości osób,
- oceny warunków sanitarno – higienicznych kuchni,
- stosowania technologii do planowania żywienia, oceny żywienia i kalkulacji kosztów itp.,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu wg. cen aktualnych i stawki żywieniowej,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji kuchni szpitalnej.

Praktyka w poradni dietetycznej – realizowana po trzecim semestrze studiów. Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania poradni dietetycznej, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla pacjenta.

1. Student powinien poznać:

- strukturę poradni, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne placówki,
- zasady bhp obowiązujące w poradni,
- wywiad żywieniowy,
- zakładanie kartoteki pacjenta,
- planowanie indywidualnych diet i jadłospisów dla pacjentów,
- planowanie pracy z pacjentem,
- organizację stanowiska pracy,

- porady dotyczące racjonalnego sposobu odżywiania się,
- planowanie żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób /cukrzyca, choroby układu krążenia, choroby układu pokarmowego, otyłość, alergie pokarmowe, osteoporoza i inne/,
- planowanie żywienia dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych /niemowlęta, dzieci, kobiety w ciąży i w okresie laktacji, rekonwalescenci/,
- planowanie diet dla sportowców,
- zasady komunikowania się z pacjentem i motywowania do stosowania diety,
- umiejętność sprzedaży usług dietetycznych i ich reklamę.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego,
- organizacji stanowiska pracy,
- zasad konstruowania jadłospisów,
- żywienia dietetycznego /rodzaj diety, cel diety, skład składników odżywczych w diecie, produkty i potrawy dozwolone, ograniczone oraz przeciwwskazane w diecie/
- znajomości potraw i napojów dietetycznych, receptur potraw,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- przeprowadzenia wywiadu żywieniowego z pacjentem,
- wykonania pomiarów antropometrycznych pacjenta /wzrost, masa ciała rzeczywista i należna/ oraz analizy składu ciała pacjenta /tkanka tłuszczowa, mięśniowa, woda/,
- założenia kartoteki pacjenta,
- dokonania analizy i oceny żywienia pacjenta, sporządzenia wykazu błędów żywieniowych pacjenta,
- planowania indywidualnych diet oraz jadłospisów dla osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej,
- planowania indywidualnych diet ubogoenergetycznych,
- planowanie żywienia dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych /niemowlęta, dzieci, kobiety w ciąży i w okresie laktacji, rekonwalescenci/,
- planowania indywidualnych diet i jadłospisów w profilaktyce i leczeniu chorób:
 - układu pokarmowego,
 - układu krążenia,
 - cukrzycy,
 - osteoporozy,
 - alergii i nietolerancji pokarmowych,
- komponowania diet dla sportowców,
- obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów,
 - energia,
 - białka,
 - tłuszcze,
 - węglowodany,
 - witaminy,
 - składniki mineralne,
 - płyny,
- stosowania technologii komputerowej do planowania diet i komponowania jadłospisów,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według cen aktualnych dla pacjenta

- nawiązania kontaktu z pacjentem i motywacji do stosowania diety,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji,
- prowadzenia reklamy usług dietetycznych.

Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych – realizowana po czwartym semestrze studiów.

1. Student powinien poznać:

- strukturę poradni, szpitala, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne placówki,
- zasady bhp obowiązujące w placówce,
- wywiad żywieniowy,
- zakładanie kartoteki pacjenta,
- planowanie indywidualnych diet i jadłospisów dla pacjentów,
- planowanie pracy z pacjentem,
- organizację stanowiska pracy,
- porady dotyczące racjonalnego sposobu odżywiania się,
- planowanie żywienia w profilaktyce i leczeniu chorób metabolicznych/ cukrzyca, choroby układu krążenia, choroby układu pokarmowego, otyłość, alergie pokarmowe, osteoporoza i inne/,
- planowanie żywienia dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych /niemowlęta, dzieci, kobiety w ciąży i w okresie laktacji, rekonwalescenci/,
- planowanie diet dla sportowców,
- zasady komunikowania się z pacjentem i motywowania do stosowania diety.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego,
- organizacji stanowiska pracy,
- zasad konstruowania jadłospisów,
- żywienia dietetycznego /rodzaj diety, cel diety, skład składników odżywczych w diecie, produkty i potrawy dozwolone, ograniczone oraz przeciwwskazane w diecie/,
- znajomości potraw i napojów dietetycznych, receptur potraw,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- przeprowadzenia wywiadu żywieniowego z pacjentem,
- wykonania pomiarów antropometrycznych pacjenta /wzrost, masa ciała rzeczywista i należna/ oraz analizy składu ciała pacjenta /tkanka tłuszczowa, mięśniowa, woda/,
- założenia kartoteki pacjenta,
- dokonania analizy i oceny sposobu żywienia pacjenta,
- planowania indywidualnych diet oraz jadłospisów dla osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej,
- planowania indywidualnych diet i jadłospisów w profilaktyce i leczeniu chorób:
 - układu pokarmowego,
 - układu krążenia,

- cukrzycy,
- otyłości,
- obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów,
 - energia,
 - białka,
 - tłuszcze,
 - węglowodany,
 - witaminy,
 - składniki mineralne,
 - płyny,
- stosowania technologii komputerowej do planowania diet i komponowania jadłospisów,
- prowadzenie edukacji żywieniowej dla pacjentów poradni
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według cen aktualnych dla pacjenta,
- nawiązania kontaktu z pacjentem i motywacji do stosowania diety,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji.

Praktyka w domu opieki społecznej – realizowana po czwartym semestrze studiów. Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną i zasadami funkcjonowania DPS – u , charakterem świadczonych w nim usług, ze sposobem organizacji pracy żywienia zbiorowego, z rodzajami diet oraz zastosowaniem różnych metod technologicznych do produkcji potraw dietetycznych.

1. Student powinien poznać:

- strukturę organizacyjną DPS-u, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne kuchni /obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie/,
- organizację żywienia zbiorowego w DPS,
- planowanie pracy i organizację stanowiska pracy,
- zasady współpracy personelu /dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna, intendent, magazynier/,
- rodzaje stosowanych diet w zależności od stanu zdrowia podopiecznych,
- sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia,
- sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego,
- dokumentację działu żywienia /przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej przez SANEPID/,
- technologię dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów,
- ekonomiczne warunki realizacji żywienia,
- zasady bhp w stosunku do planowania i przebiegu procesu produkcji potraw,
- zasady ergonomii pracy,
- środowisko zawodowe.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego,
- organizacji stanowiska pracy,
- oceny towaroznawczej i organoleptycznej surowców i potraw,
- przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą,

- określenia zjawisk fizykochemicznych zachodzących podczas obróbki wstępnej i termicznej produktów / barwa, masa, struktura, smak itp./,
- znajomości grup produktów spożywczych,
- znajomości urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego,
- znajomości przepisów bhp, systemu bezpieczeństwa i jakości żywności,
- zasad pracy, współpracy w zespole zadaniowym,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- organizowania stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności /HACCP, GHP, GMP/,
- rodzaje diet,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia osób starszych,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego w zależności od stanu zdrowia podopiecznych,
- określania wartości odżywczej diet,
- porcjowania i ekspedycji posiłków,
- sporządzić zapotrzebowanie ilościowe na poszczególne produkty w zależności od receptur i ilości osób,
- oceny warunków sanitarno – higienicznych kuchni,
- stosowania technologii do planowania żywienia, oceny żywienia i kalkulacji kosztów itp.,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu wg. cen aktualnych i stawki żywieniowej,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji kuchni,
- karmienia pensjonariuszy, którzy wymagają pomocy drugiej osoby.

Praktyka w szpitalu dla dorosłych – realizowana po piątym semestrze studiów. Celem praktyki jest zapoznanie studentów z funkcjonowaniem placówki. Zapoznania się z rodzajami diet oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla pacjenta.

1. Student powinien poznać:

- strukturę szpitala, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne placówki,
- zasady bhp obowiązujące na oddziale w szpitalu,
- organizację pracy na oddziale,
- wywiad żywieniowy,
- dokumentację pacjenta /dane antropometryczne pacjenta, historię choroby, schorzenia współistniejące/,
- zasady współpracy personelu /lekarz, pielęgniarka, dietetyk, pomoc kuchenna/,
- rodzaje diet szpitalnych,
- zasady komunikowania się z pacjentem i motywowania do stosowania diety.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego,
- zagadnień związanych z żywieniem niemowląt, dzieci zdrowych i chorych,
- organizacji stanowiska pracy,
- zasad konstruowania jadłospisów,

- żywienia dietetycznego /rodzaj diety, cel diety, skład składników odżywczych w diecie, produkty i potrawy dozwolone, ograniczone oraz przeciwwskazane w diecie/,
- znajomości potraw i napojów dietetycznych, receptur potraw,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- przeprowadzenia wywiadu żywieniowego z pacjentem,
- dokonania analizy i oceny żywienia pacjenta, sporządzenia wykazu błędów żywieniowych pacjenta,
- planowania indywidualnych diet oraz jadłospisów dla osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej,
- planowania indywidualnych diet ubogoenergetycznych,
- planowania indywidualnych diet i jadłospisów w profilaktyce i leczeniu chorób:
 - układu pokarmowego,
 - układu krążenia,
 - cukrzycy,
 - alergii i nietolerancji pokarmowych,
 - osteoporozy,
- planowania indywidualnych diet dla dzieci i niemowląt,
 - diety eliminacyjne,
 - diety bezglutenowe,
 - diety bezmleczne,
 - diety w chorobach przebiegających z gorączką,
- planowanie żywienia dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych /kobiety w ciąży i w okresie laktacji, rekonwalescencji/,
- obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów,
 - energia,
 - białka,
 - tłuszcze,
 - węglowodany,
 - witaminy,
 - składniki mineralne,
 - płyny,
- stosowania technologii komputerowej do planowania diet i komponowania jadłospisów,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według cen aktualnych dla pacjenta,
- nawiązania kontaktu z pacjentem i motywacji do stosowania diety,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji.

Praktyka w stołówkach placówek edukacyjnych (przedszkola lub szkoły) – realizowana po piątym semestrze studiów. Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania placówki, charakterem świadczonych w niej usług, ze sposobem organizacji pracy, komponowaniem jadłospisów i posiłków dla dzieci oraz z rodzajami indywidualnych, specjalistycznych diet dla dzieci.

1. Student powinien poznać:

- strukturę placówki, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- zasady bhp obowiązujące w placówce,
- organizację pracy w placówce,
- zasady współpracy personelu,

- rodzaje diet dla dzieci stosowane w placówce,
- wyposażenie techniczne placówki /obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie/,
- organizację żywienia zbiorowego w placówce,
- sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci zdrowych oraz diet specjalistycznych,
- technologię komputerową dotyczącą planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów,
- ekonomiczne warunki realizacji żywienia,
- zasady ergonomii pracy,
- środowisko zawodowe.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem dzieci
- organizacji stanowiska pracy,
- zasad konstruowania jadłospisów,
- żywienia dietetycznego dzieci, znajomości potraw i napojów dietetycznych, receptur potraw np. w dietach eliminacyjnych, bezglutenowych
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji,
- oceny towaroznawczej i organoleptycznej surowców i potraw,
- znajomości przepisów bhp, systemu bezpieczeństwa i jakości żywności,
- zasad pracy, współpracy w zespole zadaniowym.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- planowania zbiorowego żywienia dla dzieci,
- planowania indywidualnych diet dla dzieci
 - diety eliminacyjne,
 - diety bezglutenowe,
 - diety bezmleczne,
- obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów,
 - energia,
 - białka,
 - tłuszcze,
 - węglowodany,
 - witaminy,
 - składniki mineralne,
 - płyny,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dzieci
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego dla dzieci
- porcjowania i ekspedycji posiłków,
- sporządzić zapotrzebowanie ilościowe na poszczególne produkty w zależności od receptur i ilości osób,
- oceny warunków sanitarno – higienicznych kuchni
- stosowania technologii komputerowej do planowania żywienia, oceny żywienia i kalkulacji kosztów itp.,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według stawki żywieniowej w placówce,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji.

Praktyka w szpitalu dziecięcym – realizowana w trakcie szóstego semestru studiów. Celem praktyki jest zapoznanie studentów z funkcjonowaniem placówki. Zapoznania się z rodzajami diet stosowanych w żywieniu dzieci oraz komponowaniem jadłospisów indywidualnie dla małych pacjentów.

1. Student powinien poznać:

- strukturę szpitala, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- wyposażenie techniczne placówki,
- zasady bhp obowiązujące na oddziale w szpitalu,
- organizację pracy na oddziale,
- wywiad żywieniowy,
- dokumentację pacjenta /dane antropometryczne pacjenta, historię choroby, schorzenia współistniejące/,
- zasady współpracy personelu /lekarz, pielęgniarka, dietetyk, pomoc kuchenna/,
- rodzaje diet szpitalnych,
- zasady komunikowania się z pacjentem i motywowania do stosowania diety.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego i chorego,
- zagadnień związanych z żywieniem niemowląt, dzieci zdrowych i chorych,
- organizacji stanowiska pracy,
- zasad konstruowania jadłospisów,
- żywienia dietetycznego /rodzaj diety, cel diety, skład składników odżywczych w diecie, produkty i potrawy dozwolone, ograniczone oraz przeciwwskazane w diecie/,
- znajomości potraw i napojów dietetycznych, receptur potraw,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- przeprowadzenia wywiadu żywieniowego z pacjentem,
- dokonania analizy i oceny żywienia pacjenta, sporządzenia wykazu błędów żywieniowych pacjenta,
- planowania indywidualnych diet oraz jadłospisów dla osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej,
- planowania indywidualnych diet ubogoenergetycznych,
- planowania indywidualnych diet i jadłospisów w profilaktyce i leczeniu chorób:
 - układu pokarmowego,
 - układu krążenia,
 - cukrzycy,
 - alergii i nietolerancji pokarmowych,
 - osteoporozy,
- planowania indywidualnych diet dla dzieci i niemowląt,
 - diety eliminacyjne,
 - diety bezglutenowe,
 - diety bezmleczne,
 - diety w chorobach przebiegających z gorączką,

- planowanie żywienia dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych /kobiety w ciąży i w okresie laktacji, rekonwalescencji/,
- obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów,
 - energia,
 - białka,
 - tłuszcze,
 - węglowodany,
 - witaminy,
 - składniki mineralne,
 - płyny,
- stosowania technologii komputerowej do planowania diet i komponowania jadłospisów,
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według cen aktualnych dla pacjenta,
- nawiązania kontaktu z pacjentem i motywacji do stosowania diety,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji.

Praktyka w restauracjach – realizowana podczas szóstego semestru studiów. Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną placówki prowadzącej działalność gastronomiczną, ze sposobem organizacji pracy i żywienia zbiorowego oraz współczesnymi systemami zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.

1. Student powinien poznać:

- strukturę zakładu gastronomicznego, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- obsługę urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie,
- planowanie pracy i organizację stanowiska pracy,
- zasady współpracy personelu /kucharz, dietetyk, pomoc kuchenna, intendent, magazynier/,
- dokumentację zakładu gastronomicznego /przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej przez SANEPID/,
- technologię komputerową do obsługi programów gastronomicznych,
- zasady bhp w stosunku do planowania i przebiegu procesu produkcji potraw,
- zasady ergonomii pracy,
- środowisko zawodowe,
- podstawy prawne i organizacyjne założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się cateringiem.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z żywieniem człowieka zdrowego,
- organizacji stanowiska pracy,
- oceny towaroznawczej i organoleptycznej surowców i potraw,
- przeprowadzenia obróbki wstępnej surowców,
- sporządzania potraw i napojów zgodnie z recepturą,
- określenia zjawisk fizykochemicznych zachodzących podczas obróbki wstępnej i termicznej produktów / barwa, masa, struktura, smak itp./,
- znajomości grup produktów spożywczych,
- znajomości urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego,
- znajomości przepisów bhp, systemu bezpieczeństwa i jakości żywności,
- zasad pracy, współpracy w zespole zadaniowym,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- organizowania stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności /HACCP, GHP, GMP/,
- sporządzania potraw i napojów kuchni polskiej, regionalnej i innych narodów oraz potraw dietetycznych z zastosowaniem różnych metod technologicznych zapewniających wysoką wartość odżywczą i jakość wyrobów,
- porcjowania i dystrybucji posiłków,
- oceny warunków sanitarno – higienicznych kuchni,
- stosowania technologii do planowania żywienia, obliczania ich kosztów itp.,
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji zakładu gastronomicznego.

Praktyka w stacjach sanitarno-epidemiologicznych – realizowana w trakcie szóstego semestru studiów. Celem praktyki jest zapoznanie studenta ze strukturą organizacyjną oraz zasadami funkcjonowania placówki, charakterem świadczonych w niej usług oraz ze sposobem organizacji pracy.

1. Student powinien poznać:

- strukturę placówki, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel,
- zasady bhp obowiązujące w placówce,
- organizację pracy w placówce,
- zasady współpracy personelu,
- zasady ergonomii pracy,
- środowisko zawodowe.

2. Student w trakcie praktyki zawodowej powinien wykazać się wiedzą z zakresu:

- kształtowania i doskonalenia własnych umiejętności w korelacji z wiedzą i umiejętnościami zdobytymi podczas zajęć teoretycznych oraz ćwiczeń,
- zagadnień związanych z urzędową kontrolą i monitoringiem żywności,
- zagrożeń sanitarno-epidemiologicznych związanych z żywnością, produktami spożywczymi oraz produkcją żywności,
- działań realizowanych przez placówkę sanitarno-epidemiologiczną w zakresie ochrony zdrowia i profilaktyki zdrowotnej,
- organizacji stanowiska pracy,
- znajomości regulaminów w placówce, w której odbywa praktykę oraz własnych kompetencji,
- zasad pracy, współpracy w zespole zadaniowym.

3. Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- pobieranie próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności produkcji krajowej i z importu,
- przeprowadzanie analiz i badań sanitarno-epidemiologicznych,
- wprowadzania i egzekwowania prawidłowego znakowania żywności,
- konstruowania zasad profilaktyki zakażeń pokarmowych,
- postępowania w przypadku zatruc pokarmowych,
- prowadzenie oceny jakości żywienia różnych grup ludności.