

Uchwała Nr 0012.155.VI.2022
Senatu Akademii Kaliskiej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego
z dnia 22 września 2022 roku

w sprawie ustalenia programu studiów dla planowanego do uruchomienia kierunku studiów drugiego stopnia Dietetyka o profilu praktycznym

Na podstawie art. 28 ust. 1 pkt 11 i ust. 2, art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j. Dz.U. z 2022 r. poz. 574 ze zm.)

po zasięgnięciu opinii Samorządu Studenckiego
uchwala się, co następuje:

§ 1

Ustala się program studiów dla planowanego do uruchomienia kierunku studiów drugiego stopnia Dietetyka o profilu praktycznym, w brzmieniu załącznika do uchwały.

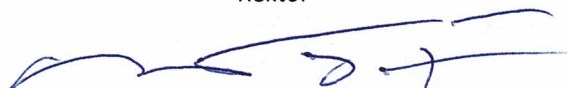
§ 2

Program studiów, o którym mowa w § 1, obowiązuje od semestru letniego cyklu kształcenia 2022/2023.

§ 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący Senatu Akademii Kaliskiej
im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego
Rektor


prof. Akademii Kaliskiej dr hab. n. med. Andrzej Wojtyła

Opracowanie: Dział Spraw Studenckich i Kształcenia

RADCA PRAWNY

Aleksandra Mazek
PZ-3351

Akademia Kaliska
im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego

Program studiów

kierunek: **DIETETYKA**

poziom: STUDIA DRUGIEGO STOPNIA

profil praktyczny

obowiązujący od semestru letniego cyklu kształcenia 2022/2023

I. Ogólna charakterystyka studiów

1.	Nazwa kierunku studiów:	dietetyka
2.	Profil kształcenia	praktyczny
3.	Poziom kształcenia	studia drugiego stopnia
4.	Forma studiów	studia stacjonarne
5.	Liczba semestrów	4
6.	Łączna liczba punktów ECTS	120
7.	Łączna liczba godzin zajęć	1500 + 480 godz. praktyk
8.	Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	magister
9.	Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	65
10.	Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach nauk humanistycznych lub społecznych (<i>nie mniej niż 5 pkt</i>), w przypadku kierunku studiów przyporządkowanego do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż nauki humanistyczne lub społeczne	5
11.	Liczba godzin realizowanych w ramach zajęć z wychowania fizycznego (<i>w przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych mgr – nie mniej niż 60 godzin</i>)	nie dotyczy
12.	Liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć do wyboru (<i>w wymiarze nie mniejszym niż 30%</i>)	46
13.	Liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć o charakterze praktycznym (<i>w wymiarze większym niż 50%</i>)	65
14.	Liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć z języka obcego	2

II. Opis procesu kształcenia prowadzącego do uzyskania zakładanych efektów uczenia się:

- 1) efekty uczenia się dla studiów kończących się uzyskaniem tytułu zawodowego inżyniera lub magistra inżyniera

NIE DOTYCZY

- 2) moduły kształcenia – zajęcia lub grupy zajęć niezależnie od formy ich prowadzenia, wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów

Studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym w Akademii Kaliskiej im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego trwają 4 semestry. Liczba godzin w planie studiów z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich w trybie stacjonarnym wynosi 1500 godzin, w tym 480 godzin praktyk zawodowych. Studia wymagają zdobycia przez studenta 120 punktów ECTS.

Proces kształcenia obejmuje:

- przedmioty obowiązkowe, w skład których wchodzi 28 przedmiotów oraz seminarium dyplomowe, którym przypisano 76 punktów ECTS, realizowanych w wymiarze 1030 godzin;
- grupę przedmiotów kierunkowych do wyboru, które zostały podzielone na moduły; w skład modułu I wchodzi 6 przedmiotów, z których student wybiera 5, realizowanych w wymiarze 175 godzin, liczba punktów ECTS do uzyskania wynosi 10; w skład modułu II wchodzi 5 przedmiotów, z których student wybiera 4, realizowanych w wymiarze 120 godzin, liczba punktów ECTS do uzyskania wynosi 4;
- zajęcia praktyczne, które obejmują 4 przedmioty, którym przypisano 12 punktów ECTS, realizowanych w wymiarze 175 godzin;
- praktyki zawodowe podzielone zostały na trzy moduły: praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych (4 tygodnie), praktyka wakacyjna w stacji sanitarno-epidemiologicznej (4 tygodnie), praktyka wakacyjna na oddziałach

szpitalnych, kuchni ogólnej oraz dziale żywienia (4 tygodnie); praktykom zawodowym przyporządkowano 18 punktów ECTS, realizowane są w wymiarze 480 godzin w trakcie roku akademickiego (I, II, III semestr) oraz w trakcie wakacji po I roku studiów.

W programie studiów przewidziano 7 egzaminów: w pierwszym roku studiów 4, a w drugim roku studiów 3 egzaminy.

Efekty uczenia się na kierunku Dietetyka są sformułowane w sposób spójny z efektami określonymi w Polskiej Ramie Kwalifikacji dla Szkolnictwa Wyższego dla dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu. Efekty uczenia się są sformułowane w sposób zrozumiały, co umożliwia ich weryfikację i ocenę stopnia osiągnięcia. W przedmiotach praktycznych nacisk kładziony jest na sprawdzenie umiejętności, a wszystkie przedmioty i praktyki umożliwiają studentom zdobywanie założonych efektów, rozwijanie kompetencji społecznych, co sprawia, że możliwe jest uzyskanie przez absolwenta dalszych uprawnień w toku kariery zawodowej. Praktyki studenckie są formą i sposobem weryfikowania efektów uczenia się w praktycznym działaniu w środowisku pracy.

Założone w programie kształcenia efekty uczenia się
dla studiów drugiego stopnia na kierunku DIETETYKA w Akademii Kaliskiej.

OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA

Kierunek: DIETETYKA

Poziom kształcenia: STUDIA DRUGIEGO STOPNIA

Profil kształcenia: PRAKTYCZNY

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

Dziedzina: nauk medycznych i nauk o zdrowiu.

Dyscyplina naukowa: nauki o zdrowiu 100%.

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

Objaśnienie oznaczeń w symbolach efektów uczenia się dla kierunku dietetyka:

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)

Oznaczenie **P7S** – charakterystyki efektów uczenia się dla poziomu 7 (P7) Polskiej Ramy Kwalifikacji, uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (S)

Litery **WG** – zakres i głębia – 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 **KR** – rola zawodowa – niezależność i rozwój etosu.

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

Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Kierunkowe efekty uczenia się	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 7 PRK
W zakresie wiedzy absolwent zna i rozumie:		
K_W01	ekonomiczne, prawne, społeczne, etyczne, metodologiczne uwarunkowania działalności zawodowej dietetyka, w tym w zaawansowanym stopniu pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej, przemysłowej i prawa autorskiego;	P7S_WK
K_W02	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji, w tym zasady profilaktyki chorób współczesnej cywilizacji. Wykazuje znajomość zagadnień z zakresu demografii, epidemiologii chorób ze szczególnym uwzględnieniem chorób żywieniowo-zależnych;	P7S_WK
K_W03	zasady profilaktyki chorób współczesnej cywilizacji oraz metod promujących zdrowy styl życia;	P7S_WG
K_W04	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości, w tym prowadzenia gabinetu dietetycznego w oparciu o dokumentację żywieniową i technologie informatyczne;	P7S_WK
K_W05	w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty, zjawiska, stanowiące rozszerzoną wiedzę ogólną z zakresu etiologii, metod leczenia, diagnozowania wybranych zaburzeń i jednostek chorobowych, badań laboratoryjnych umożliwiających interpretację wyników w zakresie normy lub patologii;	P7S_WG
K_W06	w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty, zjawiska, stanowiące rozszerzoną wiedzę ogólną z zakresu budowy anatomicznej oraz procesów fizjologii człowieka. Ma rozszerzoną wiedzę na temat patofizjologii, immunologii klinicznej, czynników genetycznych i środowiskowych w wybranych zaburzeniach i jednostkach chorobowych;	P7S_WG

K_W07	w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty, zjawiska z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz nadzoru sanitarno-epidemiologicznego oraz metody i teorie wyjaśniające złożone zależności pomiędzy nimi a zasadami organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach;	P7S_WG
K_W08	w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty, zjawiska w zakresie towaroznawstwa, metod produkcji potraw, przechowywania żywności oraz zastosowanie praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z kierunkiem;	P7S_WG
K_W09	w pogłębionym stopniu fakty i zjawiska dotyczące psychologii klinicznej i psychodietetyki oraz zastosowanie praktyczne tej wiedzy w uwarunkowaniach zaburzeń żywienia;	P7S_WG
K_W10	zastosowanie praktyczne wiedzy z zakresu zasad postępowania dietetycznego, w tym dietetyki pediatrycznej, żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienia w sporcie i turystyce;	P7S_WG
K_W11	w pogłębionym stopniu wybrane fakty, zjawiska, zagadnienia oceny sposobu żywienia. Zna praktyczne sposoby zastosowania tej wiedzy do oceny stanu odżywienia, zapotrzebowania energetycznego w zależności od wieku i stanu zdrowia. Rozumie wpływ wybranych jednostek chorobowych na stan odżywienia.	P7S_WG
W zakresie umiejętności absolwent potrafi:		
K_U01	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią. Komunikuje się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, prowadzi debatę z zakresu tematyki żywienia człowieka;	P7S_UK
K_U02	kierować pracą zespołu w zakresie podstaw fizjologicznych i właściwości terapeutycznych zaleceń żywieniowych. Planować i realizować postępowanie żywieniowe w różnych jednostkach chorobowych, grupach wiekowych, stanach fizjologicznych oraz różnym stopniu aktywności fizycznej z zastosowaniem odpowiedniej dokumentacji;	P7S_UO

K_U03	współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach planując, wdrażając odpowiednie postępowanie dietetyczne w oparciu o badania przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywienia;	P7S_UO
K_U04	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowuje innych w tym zakresie planując zadania badawcze, przygotowując pracę naukową zgodnie z zasadami dobrej praktyki naukowej;	P7S_UU
K_U05	formułować i rozwiązywać złożone, nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi poradnictwa żywieniowego w tym zaawansowanych technik informacyjno – komunikacyjnych w gabinecie dietetyka. Dokonywać oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji w wyjaśnianiu etiologii, metod leczenia i diagnozowania wybranych jednostek chorobowych oraz wskazuje ich wpływ na stan odżywienia;	P7S_UW
K_U06	wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów oraz wykonywaniu zadań typowych dla działalności zawodowej dietetyka, w tym przygotowywaniu planów żywieniowych;	P7S_UW
K_U07	formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi, dokonując odpowiedniego doboru surowców do diet oraz przygotowując diety podstawowe i lecznicze.	P7S_UW
W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:		
K_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści na kierunku dietetyka;	P7S_KK
K_K02	uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu. Ma świadomość własnej wiedzy i umiejętności, ale także ograniczeń, które są podstawą do korzystania z pomocy innego specjalisty niż z zakresu dietetyki;	P7S_KK

K_K03	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego, w tym edukacji żywieniowej;	P7S_KO
K_K04	inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, w tym profilaktyki chorób dietozależnych;	P7S_KO
K_K05	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, organizując pracę w gabinecie dietetycznym;	P7S_KO
K_K06	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym rozwijania i podtrzymywania dorobku i etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.	P7S_KR

Liczba godzin zajęć zorganizowanych oraz punktów ECTS:

PRZEDMIOTY OBOWIĄZKOWE								
Lp.	NAZWA PRZEDMIOTU	RAZEM (godz.)	ECTS	ROK AKADEMICKI				SEMESTR
				30 tyg.				
				liczba godzin				
				Wykł.	Sem.	Ćw.	ZP	
	PRZEDMIOTY OBOWIĄZKOWE	1030	76	360	75	595	0	
1.	Język angielski	60	2	0	0	60	0	I, II
2.	Demografia i epidemiologia żywnościowa	15	1	15	0	0	0	I
3.	Patofizjologia kliniczna	30	2	10	0	20	0	I
4.	Psychologia kliniczna	25	1	10	0	15	0	II
5.	Immunologia	30	2	15	0	15	0	I
6.	Promocja zdrowia	25	1	10	0	15	0	I
7.	Komunikacja interpersonalna	30	2	10	0	20	0	I
8.	Metodologia badań	30	2	10	0	20	0	I
9.	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia	15	1	15	0	0	0	II
10.	Produkcja potraw i towaroznawstwo żywności	25	2	10	0	15	0	I
11.	Przechowalność żywności	15	1	5	0	10	0	I
12.	Żywność w stanach chorobowych	60	5	20	0	40	0	I, II
13.	Fizjologia żywienia człowieka	35	2	15	0	20	0	I
14.	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	25	1	10	0	15	0	II
15.	Układanie jadłospisów metodami komputerowymi	30	2	0	0	30	0	I, II

16.	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	25	1	10	0	15	0	I
17.	Statystyka w badaniach żywieniowych	30	2	10	0	20	0	I
18.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	80	6	30	0	50	0	IV
19.	Psychodietetyka	50	4	20	0	30	0	IV
20.	Ochrona własności intelektualnej	10	1	10	0	0	0	IV
21.	Żywność w sporcie i turystyce	50	4	15	0	35	0	III
22.	Zarządzanie i marketing	30	2	10	0	20	0	IV
23.	Żywność dojelitowa i pozajelitowa	40	3	15	0	25	0	IV
24.	Jakość i bezpieczeństwo żywności	70	6	25	0	45	0	III
25.	Diagnostyka laboratoryjna	40	3	15	0	25	0	IV
26.	Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	50	4	15	0	35	0	IV
27.	Wykład monograficzny	30	2	30	0	0	0	IV
28.	Seminarium dyplomowe	75	11	0	75	0	0	II, III, IV

GRUPA PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH DO WYBORU

Lp.	NAZWA PRZEDMIOTU	RAZEM (godz.)	ECTS	ROK AKADEMICKI				SEMESTR
				30 tyg.				
				liczba godzin				
				Wykł.	Sem.	Ćw.	ZP	
	GRUPA PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH DO WYBORU	295	14	90	0	205	0	
	MODUŁ I student wybiera 5 z 6 przedmiotów	175	10	50	0	125	0	
1.	Żywność funkcjonalna	35	2	10	0	25	0	II
2.	Substancje dodatkowe w żywności	35	2	10	0	25	0	II
3.	Enologia	35	2	10	0	25	0	II
4.	Dzikie rośliny jadalne	35	2	10	0	25	0	II
5.	Epigenetyka	35	2	10	0	25	0	II
6.	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia i suplementy diety	35	2	10	0	25	0	II
	MODUŁ II student wybiera 4 z 5 przedmiotów	120	4	40	0	80	0	
1.	Żywność w onkologii	30	1	10	0	20	0	III
2.	Żywność w chorobach skóry i alergicznych	30	1	10	0	20	0	III
3.	Żywność w pediatrii	30	1	10	0	20	0	III
4.	Żywność w chorobach układu krążenia	30	1	10	0	20	0	III
5.	Żywność w cukrzycy	30	1	10	0	20	0	III

ZAJĘCIA PRAKTYCZNE								
Lp.	NAZWA PRZEDMIOTU	RAZEM (godz.)	ECTS	ROK AKADEMICKI				SEMESTR
				30 tyg.				
				liczba godzin				
				Wykł.	Sem.	Ćw.	ZP	
	ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	175	12	0	0	0	175	
1.	Żywnienie w stanach chorobowych	70	5	0	0	0	70	I, II
2.	Elektroniczna dokumentacja żywieniowa	25	1	0	0	0	25	I
3.	Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	40	3	0	0	0	40	III
4.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	40	3	0	0	0	40	III

PRAKTYKI ZAWODOWE								
Lp.	NAZWA PRZEDMIOTU	RAZEM (godz.)	ECTS	ROK AKADEMICKI				SEMESTR
				30 tyg.				
				liczba godzin				
				Wykł.	Sem.	Ćw.	ZP	
	PRAKTYKI ZAWODOWE	480	18	0	0	0	480	
1.	Praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych (4 tyg.)	160	6	0	0	0	160	I, II
2.	Praktyka wakacyjna w stacji sanitarno-epidemiologicznej (4 tyg.)	160	6	0	0	0	160	II
3.	Praktyka wakacyjna na oddziałach szpitalnych, kuchni ogólnej oraz dziale żywienia (4 tyg.)	160	6	0	0	0	160	III

Karty przedmiotu znajdują się w sekretariacie Wydziału i są ogólnie dostępne dla pracowników oraz studentów Akademii Kaliskiej.

Plan studiów stacjonarnych stanowi załącznik nr 1 do programu studiów.

Matrycę kierunkowych efektów uczenia się stanowi załącznik nr 2 do programu studiów.

Opis przebiegu studiów z uwzględnieniem kolejności przedmiotów, zasad wyboru przedmiotów obieralnych.

Na pierwszym roku studiów student realizuje przedmioty obowiązkowe z wiedzy ogólnej z zakresu patofizjologii klinicznej, immunologii, metodologii badań, ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego, fizjologii żywienia człowieka, statystyki

w badaniach żywieniowych. Dodatkowo student uczestniczy w zajęciach z demografii i epidemiologii żywieniowej, psychologii klinicznej, promocji zdrowia, zasad i organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach, dietoprofilaktyki i leczenia chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych. Rozwija kompetencje pracy z pacjentem podczas przedmiotu komunikacja interpersonalna. Rozszerza wiedzę z zakresu żywienia w wybranych stanach chorobowych podczas zajęć dydaktycznych oraz pracy z pacjentem podczas zajęć praktycznych oraz praktyk zawodowych w semestrze I i II. Praktyczne umiejętności kształtuje również układając jadłospisy dla pacjentów metodami komputerowymi. Poszerza również swoją wiedzę w zakresie przedmiotów: produkcja potraw i towaroznawstwo żywności oraz przechowywalność żywności. W ramach przedmiotów do wyboru student wybiera 5 z 6 przedmiotów. W semestrze II student rozpoczyna przygotowywanie i pisanie pracy dyplomowej oraz uczestniczy w seminarium dyplomowym.

Na drugim roku studiów student uczy się praktycznych umiejętności uczestnicząc w zajęciach poszerzających wiedzę w zakresie roli zawodowej, w tym w przedmiotach: edukacja i poradnictwo żywieniowe, psychodietetyka, żywienie w sporcie i turystyce, żywienie dojelitowe i pozajelitowe, diagnostyka laboratoryjna, bezpieczeństwa żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt. Oprócz tych przedmiotów poznaje również wiedzę z ochrony własności intelektualnej, jakości i bezpieczeństwa żywności, zarządzania i marketingu. W ramach przedmiotów do wyboru wybiera 4 z 5 przedmiotów. W semestrze czwartym student wybiera przedmiot ogólnouczelniany z przedmiotów oferowanych przez Uczelnię. Podczas drugiego roku student uczestniczy w zajęciach praktycznych z przedmiotów: bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt i edukacji i poradnictwa żywieniowego pracując z pacjentami w szpitalu oraz poradni dietetycznej. Umiejętności te doskonalą podczas praktyk zawodowych z tych przedmiotów. Podczas całego drugiego roku student przygotowuje oraz pisze pracę dyplomową pod opieką promotora.

3) sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia

1. Weryfikacja osiągniętych przez studentów efektów uczenia się na kierunku Dietetyka odbywa się w oparciu o zróżnicowane formy sprawdzania wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, których dotyczą efekty.
2. Osiągnięcie efektów uczenia się w kategorii wiedzy można weryfikować za pomocą egzaminów pisemnych lub ustnych.
3. Najczęstsze formy egzaminów pisemnych to: eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania, testy wielokrotnego wyboru (MCQ, *Multiple Choice Questions*), testy wielokrotnej odpowiedzi (MRQ, *Multiple Response Questions*), 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 osiągnięcia efektów uczenia się w kategorii umiejętności w zakresie komunikowania się oraz proceduralnych (manualnych), polega na 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.

W zakresie nauczania poszczególnych przedmiotów efekty uczenia się zostały opisane w kartach przedmiotów, które zostały opracowane zgodnie ze wzorem obowiązującym w Akademii Kaliskiej. Zgodnie z Regulaminem studiów nauczyciel akademicki w karcie przedmiotu wskazuje formę i warunki jego zaliczenia oraz podaje wyniki zaliczeń/egzaminów do wiadomości studenta. Studenci, aby zaliczyć przedmiot, zobowiązani są osiągnąć wszystkie przedmiotowe efekty uczenia się. Stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się odzwierciedla ocena. Proces potwierdzania stopnia osiągnięcia zakładanych efektów z zakresu poszczególnych przedmiotów realizowany jest za pomocą dwóch rodzajów ocen: oceny formułującej i oceny podsumowującej. Pierwszy z wymienionych sposobów oceniania służy do bieżącego informowania studentów

o stopniu osiągania założonych efektów uczenia się w czasie realizacji przedmiotu; ponadto, pozwala nauczycielowi prowadzącemu zajęcia uzyskać informację zwrotną w zakresie prawidłowości wyboru metod nauczania oraz wykorzystywanych narzędzi dydaktycznych.

Zaliczenie poszczególnych etapów studiów (semestru) opiera się na kumulacji i transferze punktów ECTS (European Credit Transfer System – Europejski System Transferu Punktów). Zasady systemu punktowego ECTS są określone w Regulaminie Studiów oraz Zarządzeniu Rektora 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 (jeżeli program je przewiduje). Brak zaliczenia ćwiczeń uniemożliwia przystąpienie do egzaminu i powoduje wystawienie oceny niedostatecznej. W przypadku uzyskania na egzaminie oceny niedostatecznej, studentowi przysługuje prawo do zdawania egzaminu poprawkowego z każdego niezdanego przedmiotu, a w przypadku nie zdania egzaminu poprawkowego, na prośbę studenta, Dziekan zarządza egzamin komisyjny.

W uczelni stosuje się następującą skalę ocen:

bardzo dobry – 5,0;

dobry plus – 4,5;

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 się prowadzą Dziekani i Prodziekani, 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 osiągnięciu przez studentów wybranego lub wybranych przedmiotowych efektów uczenia się. 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 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. 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 dietetyka, na podstawie przedłożonego dziennika praktyk.

Ostatecznym etapem sprawdzania efektów uczenia się będzie praca magisterska 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 magisterskiej, której temat powinien być związany z kierunkiem

kształcenia. Praca magisterska 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 magisterska winna wykazać:

- 1) umiejętność wykorzystania przez autora piśmiennictwa naukowego;
- 2) umiejętność dokonania analizy przeczytanych treści poszczególnych publikacji naukowych i syntezy w postaci monograficznego opracowania wybranego tematu przedstawionego „własnym językiem”;
- 3) umiejętność przedstawienia w sposób syntetyczny danych z piśmiennictwa, z uwzględnieniem prawa autorskiego;
- 4) zrozumienie poprawnego pod względem językowym przedstawienia wiedzy w zakresie opracowanego zagadnienia;
- 5) szczególnie dużą wiedzę w zakresie odpowiadającym tytułowi pracy;
- 6) 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 magisterskiej, 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 magisterskiej 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 badań oraz przedmiot seminarium dyplomowe.

4) kształcenie praktyczne

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 480 godzin (3 miesiące):

- 1) praktyka śródroczna – praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych – 160 godzin, 6 punkty ECTS, (4 tygodnie) – w trakcie I i II semestru; oraz praktyki na oddziałach szpitalnych, kuchni ogólnej oraz dziale żywienia, 160 godzin, 6 punktów ECTS (4 tygodnie) – w trakcie III semestru;
- 2) praktyki wakacyjne (po I roku studiów) – w stacji sanitarno – epidemiologicznej, 160 godzin, 6 punkty ECST (4 tygodnie).

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

Student otrzymuje łącznie 18 punkty ECTS za odbyte praktyki zawodowe.

Praktyka zawodowa stanowi integralną część kształcenia i wychowania przyszłych

dietetyków. Celem praktyk jest nabycie umiejętności uzupełniających, a także utrwalających i pogłębiających wiedzę uzyskaną w toku dydaktycznych zajęć programowych. Realizacja praktyk powinna pozwolić na potwierdzenie i rozwój przygotowania zawodowego studenta w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych zdobytych w procesie kształcenia w toku zdobywania kierunkowych efektów kształcenia.

Do celów praktyki zawodowej należy w szczególności:

- pogłębienie studiów w odniesieniu do funkcjonowania różnorodnych instytucji/firm działających w obszarze ochrony zdrowia i sektora żywnościowego także instytucji kontrolujących działalność tego typu placówek pod względem bezpieczeństwa i higieny pracy;
- pogłębienie zastosowań różnych indywidualnych metod żywieniowych;
- weryfikację wiedzy teoretycznej i umiejętności nabytych przez studentów podczas nauki na uczelni, w tym wykształcenie zdolności praktycznego zastosowania wiedzy nabytej w toku studiów (integracja wiedzy teoretycznej i praktycznej).

Program praktyki obejmuje w szczególności:

- doskonalenie zdolności planowania czasu pracy, skutecznej komunikacji we współdziałaniu z zespołem pracowników/zespołem terapeutycznym;
- kształtowanie spostrzegawczości oraz zdolności samodzielnego i krytycznego myślenia;
- poznanie środowiska zawodowego dietetyka w tym zawodów współpracujących - przez obserwację i naśladowanie zachowań pracowników danego przedsiębiorstwa, studenci poznają zakres swoich przyszłych obowiązków;
- możliwość dokonania oceny rynku pracy, poznanie przez studentów oczekiwań pracodawców względem przyszłych pracowników w zakresie wiedzy, umiejętności i postaw, w tym podstaw etycznych i porównanie ich z własnymi możliwościami na rynku pracy;
- nawiązanie kontaktów zawodowych, umożliwiających wykorzystanie ich w momencie poszukiwania pracy lub poszukiwania podmiotu do badań prowadzonych w ramach

realizowanych prac kontrolnych, zaliczeniowych, magisterskich a w przyszłości doktorskich.

EFEKTY UCZENIA SIĘ DO OSIĄGNIĘCIA PRZEZ STUDENTA W RAMACH PRAKTYKI ZAWODOWEJ

W zakresie wiedzy student:

- student zna metody produkcji, przechowywania i analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie; zna ekonomiczne aspekty przetwarzania żywności; posiada wiedzę na temat ogólnie pojętego bezpieczeństwa żywności;
- student zna i wdraża w codziennej praktyce badania sposobu żywienia pojedynczych osób i grup i wykorzystuje je w planowaniu i korygowaniu żywienia;
- student potrafi zdefiniować i rozpoznać problemy żywieniowe pacjenta i uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego;
- potrafi opracować plany żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia.

W zakresie umiejętności student:

- student potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową;
- student posiada umiejętność uczestniczenia w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem;
- student potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta;
- student potrafi prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych, chroni poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas przechowywania, upowszechniania i niszczenia;
- student potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze. Potrafi zaprojektować i wykonać ankietę wykorzystywaną w analizie danych żywieniowych.

W zakresie kompetencji społecznych student:

- student posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności. Wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty. potrafi rozwiązywać bieżące problemy wynikające z wykonywanego zawodu dietetyka.

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 praktyk, postawa studenta oraz opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyk;
- terminowe (w okresie jednego tygodnia od zakończenia praktyki) dostarczenie opiekunowi praktyk wypełnionego dziennika praktyk oraz sprawozdania z przebiegu

praktyki;

- zaliczenia dokonuje opiekun praktyk na podstawie dziennika praktyk, sprawozdania z przebiegu praktyki oraz indywidualnej rozmowy ze studentem.

W zakresie organizacji praktyk student studiów stacjonarnych:

- 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 praktyk;
- po zakończeniu praktyki w terminie 1 tygodnia przedkłada opiekunowi praktyk dziennik praktyk i sprawozdanie z przebiegu praktyki.

Zakres obowiązków studenta podczas realizacji praktyki zawodowej obejmuje:

PRAKTYKA W PORADNI DIETETYCZNEJ:

1. Zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem żywieniowym; zapoznanie się z zasadami ochrony danych osobowych klientów poradni.
2. Zapoznanie się z wyposażeniem technicznym i oprogramowaniem komputerowym wykorzystywanym w pracy dietetyka.
3. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów/klientów poradni.
4. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem/klientem poradni.
5. Ocena jakościowa sposobu żywienia i ilościowa wartości odżywczej diety pacjentów/klientów poradni.
6. Przygotowanie jadłospisów długoterminowych, zaleceń żywieniowych i list zakupowych dla indywidualnych klientów/pacjentów o zróżnicowanych potrzebach żywieniowych.
7. Opracowanie materiałów edukacyjnych dla różnych grup wiekowych z zakresu zasad żywienia osób zdrowych i w różnych jednostkach chorobowych.

8. Na podstawie aktualnych publikacji naukowych, opracowanie tekstów popularnonaukowych z zakresu zasad żywienia osób zdrowych i w różnych jednostkach chorobowych.

9. Prowadzenie edukacji żywieniowej różnych grup ludności.

Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- przeprowadzenia wywiadu żywieniowego z pacjentem/klientem poradni;
- wykonania pomiarów antropometrycznych pacjenta/klienta poradni (wzrost, masa ciała rzeczywista i należna) oraz analizy składu ciała pacjenta/klienta poradni (tkanka tłuszczowa, mięśniowa, woda);
- założenia kartoteki pacjenta/klienta poradni;
- dokonania analizy i oceny sposobu żywienia pacjenta/klienta poradni;
- 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/klientów poradni;
- przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według cen aktualnych dla

pacjenta/klienta poradni;

- nawiązania kontaktu z pacjentem/klientem poradni i motywacji do stosowania diety;
- prowadzenia kompleksowej dokumentacji.

PRAKTYKA W STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ:

1. Poznanie struktury organizacyjnej, zasad funkcjonowania i zasad BHP obowiązujących w danej placówce.
2. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie nadzoru nad warunkami higienicznosanitarnymi na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
3. Zapoznanie się z przebiegiem kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakładach produkujących żywność oraz zakładach żywienia zbiorowego.
4. Poznanie zasad prowadzenia oceny jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.
5. Poznanie zasad pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu.
6. Poznanie zasad przebiegu ostrzegania o niebezpiecznych środkach żywnościowych.
7. Poznanie zasad weryfikacji i dokumentacji zatruc pokarmowych opracowywanych przez stacje sanitarno-epidemiologiczne.
8. Poznanie zasad działania weryfikacji poprawności znakowania żywności dostępnej i wprowadzonej do obrotu na terenie Polski.
9. Uczestnictwo w rozpatrywaniu odwołań, skarg i zażaleń od decyzji i postępowania administracyjnego prowadzonego przez jednostkę.

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.

PRAKTYKA NA ODDZIALE SZPITALNYM:

1. Poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania placówki.
2. Zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz elementami jawnej dokumentacji regulującej działalność danej placówki oraz zasadami ochrony danych osobowych pacjentów.
3. Poznanie zasad bhp obowiązujących w placówce.
4. Zajęcia przy łóżku chorego: przeprowadzanie wywiadu (wywiad żywieniowy), ocena parametrów antropometrycznych, zapoznanie z dokumentacją pacjenta.
5. Pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę i/lub dystrybucji posiłków.
6. Prowadzenie działań edukacyjnych w zakresie właściwego sposobu żywienia i konsekwencji niezbilansowania jadłospisu.
7. Poszerzenie wiedzy z zakresu dostępności, składu i wartości odżywczej preparatów stosowanych w żywieniu osób niedożywionych oraz żywieniu jelitowym i pozajelitowym.

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 KUCHNI OGÓLNEJ:

1. Poznanie struktury kuchni i stołówki szpitalnej, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel.
2. Wyposażenie techniczne placówki (obsługa urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie).
3. Organizacja żywienia zbiorowego w kuchni szpitalnej.
4. Planowanie pracy i organizację stanowiska pracy.
5. Zasady współpracy personelu (pielęgniarka, dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna, intendent, magazynier).

6. Rodzaje diet szpitalnych.
7. Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.
8. Sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego.
9. Zasady sporządzania mieszanek mlecznych dla niemowląt.
10. Poznanie dokumentacji kuchni szpitalnej (przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej przez Sanepid).
11. Poznanie technologii dotyczącej planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów.
12. Ekonomiczne warunki realizacji żywienia.
13. Poznanie zasad bhp w stosunku do planowania i przebiegu procesu produkcji potraw.
14. Poznanie zasady ergonomii pracy.
15. Poznanie środowiska zawodowego.

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 DZIALE ŻYWIENIA:

1. Poznanie zasad BHP obowiązujących w placówce.

2. Poznanie organizacji żywienia zbiorowego w placówce.
3. Zapoznanie się z rodzajem diet szpitalnych stosowanych w zależności od stanu zdrowia pacjenta, zgodnie z zaleceniami lekarza.
4. Ocena jakości i wartości odżywczej stosowanych diet szpitalnych.
5. Planowanie żywienia zbiorowego (tworzenie jadłospisów długoterminowych, opracowanie list i częstotliwości zakupu produktów spożywczych niezbędnych do realizacji jadłospisów).
6. Prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów.
7. Prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem.
8. Poznanie składu i wartości odżywczej odżywek stosowanych u osób niedożywionych.
9. Zapoznanie się z preparatami stosowanym w żywieniu jelitowym i pozajelitowym.
10. Edukowanie żywieniowe pacjentów szpitala oraz szerzenie wiedzy dotyczącej racjonalnego planowania żywienia.
11. Przygotowanie materiałów edukacyjnych z zakresu zasad żywienia w stanach fizjologicznych i patologicznych dla pacjentów.

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;
- sporządzania zapotrzebowania ilościowego 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.

III. Przyporządkowanie efektów uczenia się do dyscyplin

Dyscypliny naukowe	Procentowy udział dyscypliny w efektach uczenia się
nauki o zdrowiu	100%

IV. Inne uwagi, wyjaśnienia i uzasadnienia

Celem ogólnym kształcenia na studiach drugiego stopnia w ramach kierunku dietetyka jest przygotowanie absolwenta do prowadzenia działalności w zakresie dietetyki klinicznej i dietetyki u osób zdrowych. Ponadto absolwent jest przygotowany do pracy zgodnie z najnowszą wiedzą opartą o fakty naukowe z danej dziedziny, z uwzględnieniem narodowych i międzynarodowych regulacji prawnych, procedur i zasad etyki obowiązujących dietetyków. Absolwent potrafi także zaplanować i zrealizować badania naukowe.

Zgodnie z posiadaną wiedzą i umiejętnościami uzyskanymi podczas studiów drugiego stopnia absolwenci są przygotowani do pracy w:

- publicznych i niepublicznych placówkach ochrony zdrowia;
- domach opieki społecznej i zakładach żywienia zbiorowego;
- szkolnictwie - po ukończeniu specjalności nauczycielskiej (zgodnie ze standardami kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczyciela);
- instytutach naukowo-badawczych i ośrodkach badawczo-rozwojowych oraz jednostkach zajmujących się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy z zakresu żywienia człowieka;
- placówkach sportowych.

Ponadto absolwent jest przygotowany do założenia własnej działalności gospodarczej.

Nowoczesne leczenie chorób dietozależnych wymaga specyficznego leczenia, w którym

współpraca pomiędzy lekarzem a wysoko wykwalifikowanym dietetykiem odgrywa kluczową rolę. Studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka pozwolą na wykształcenie kolejnych roczników nowej generacji dietetyków, których wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne sprzyjać będą podniesieniu prestiżu tego zawodu. Ich przygotowanie merytoryczne i zawodowe, umiejętności praktyczne oraz kompetencje społeczne pozwolą na elastyczne podchodzenie do zmieniającego się rynku pracy.

W zakresie umiejętności absolwent potrafi:																													
K_U01	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią. Komunikuje się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, prowadzi debatę z zakresu tematyki żywienia człowieka;	x																											
K_U02	kierować pracą zespołu w zakresie podstaw fizjologicznych i właściwości terapeutycznych zaleceń żywieniowych. Planować i realizować postępowanie żywieniowe w różnych jednostkach chorobowych, grupach wiekowych, stanach fizjologicznych oraz różnym stopniu aktywności fizycznej z zastosowaniem odpowiedniej dokumentacji;																												
K_U03	współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach planując, wdrażając odpowiednie postępowanie dietetyczne w oparciu o badania przesiewowe, antropometryczne, pogłębiając ocenę stanu odżywienia;	x																											
K_U04	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowuje innych w tym zakresie planując zadania badawcze, przygotowując pracę naukową zgodnie z zasadami dobrej praktyki																												
K_U05	formułować i rozwiązywać złożone, nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi poradnictwa żywieniowego w tym zaawansowanych technik informacyjno – komunikacyjnych w gabinecie dietetyka. Dokonywać oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji w wyjaśnianiu etiologii, metod leczenia i diagnozowania wybranych jednostek chorobowych oraz wskazuje ich wpływ na stan odżywienia;																												
K_U06	wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów oraz wykonywaniu zadań typowych dla działalności zawodowej dietetyka, w tym przygotowaniu planów żywieniowych;																												
K_U07	formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi, dokonując odpowiedniego doboru surowców do diet oraz przygotowując diety podstawowe i lecznicze.																												
W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:																													
K_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści na kierunku dietetyka;																												
K_K02	uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu. Ma świadomość własnej wiedzy i umiejętności, ale także ograniczeń, które są podstawą do korzystania z pomocy innego specjalisty niż z zakresu dietetyki;																												
K_K03	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego, w tym edukacji żywieniowej;	x	x																										
K_K04	inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, w tym profilaktyki chorób dieto-zależnych;	x																											
K_K05	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, organizując pracę w gabinecie dietetycznym;																												
K_K06	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym rozwijania i podtrzymywania dorobku i etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.																												