

PROGRAM STUDIÓW

rok akademicki 2022/2023

CZEŚĆ A. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA STUDIÓW

1. Nazwa kierunku studiów: *dietetyka*
2. Poziom studiów: **studia drugiego stopnia**
3. Forma lub formy studiów: **studia stacjonarna/niestacjonarne**
4. Profil studiów: **profil praktyczny**
5. **Koncepcja kształcenia**

Koncepcja kształcenia na kierunku *dietetyka* realizowana jest w oparciu o efekty uczenia się uchwalone przez Senat Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia Uchwałą nr 11/2021 w dniu 10 czerwca 2021 r. i zakłada, że wiedza, umiejętności oraz kompetencje społeczne zdobywane podczas studiów drugiego stopnia są powiązane z potrzebami społeczno-gospodarczymi, które są właściwe dla **nauk o zdrowiu, nauk medycznych, a także technologii żywności i żywienia**. Koncepcja kształcenia określona dla niniejszego kierunku wprost koresponduje z założeniami Strategii Rozwoju Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia w Warszawie w najważniejszych jej punktach tj.

- ***Cel strategiczny nr 1- organizacja zajęć dydaktycznych na wysokim poziomie***

Jako uczelnia zorientowana na kształcenie na poziomie wyższych studiów zawodowych jesteśmy zorientowani na potrzeby rynku pracy. A zatem wzorcowa i efektywna organizacja całości procesu dydaktycznego musi znaleźć się na priorytetowym miejscu wśród naszych celów strategicznych. Przyjęto zgodnie, że rozwój kierunków, które niosą ze sobą silny potencjał rozwojowy oraz poważnych szans rynkowych dla absolwentów, będą miały pierwszeństwo nad pozostałymi.

- ***Cel strategiczny nr 2 - orientacja na potrzeby otoczenia i oczekiwania interesariuszy***

Uczelnia, jak każda organizacja, funkcjonuje w określonym otoczeniu. Z uwagi na szczególny charakter instytucje edukacyjne opierają się o relacje między potrzebami zgłaszanymi przez otoczenie a ofertą edukacyjną uczelni wspartą jej potencjałem intelektualnym. Na ile występuje zgodność między tymi założeniami, na tyle uczelnia może mówić o sukcesie wynikającym ze zgodności z współistnienia w określonej społeczności lokalnej. Aby ten cel osiągnąć niezbędnym wydaje się stała analiza oczekiwań i nastrojów interesariuszy.

- ***Cel strategiczny nr 4 - elastyczność i szybkie reagowanie na zmiany na rynku szkolnictwa wyższego***

Wszystkie uczelnie funkcjonują na dynamicznie zmieniającym się rynku. Sytuacja uczelni niepublicznych charakteryzuje się szczególnie silną niestalością. Wymusza to ustawiczną analizę rynku i jego otoczenia. Jest to związane nie tylko z obserwacją środowiska prawnego i jego uwarunkowań, ale także otoczenia ekonomicznego czy społecznego. Sytuacja gospodarcza otoczenia wyrażona mierzalnymi wskaźnikami jak wysokość bezrobocia czy inwestycjami bezpośrednimi, w sposób istotny wywiera wpływ na funkcjonowanie uczelni. Elastyczność może okazać się jedną z przewag Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia. Zdolność do adaptacji do zmieniających

się potrzeb otoczenia poprzez tworzenie nowych kierunków studiów, dla których wprost dana branża wyartykułowała potrzeby, co jest szczególnie widoczne w odniesieniu do kierunku dietetyka.

Koncepcja kształcenia kładzie nacisk na przekazanie kompleksowej wiedzy i umiejętności, które pozwolą absolwentowi zrozumieć i stosować w pracy zawodowej działania z zakresu profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych oraz prowadzić edukację zdrowotną promującą prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.

6. Ogólne cele kształcenia

Podstawowym celem kształcenia na kierunku *dietetyka* jest wykształcenie wysoko wykwalifikowanych specjalistów, którzy dzięki szerokiej wiedzy interdyscyplinarnej ze szczególnym uwzględnieniem wiedzy z zakresu nauk o zdrowiu, nauk medycznych oraz wiedzy z zakresu technologii żywności i żywienia będą konkurencyjną, a co ważne pożądaną i poszukiwaną kadrą współpracującą oraz wspierającą lekarzy w procesie leczenia chorób dietozależnych zarówno na lokalnym, krajowym, a także europejskim rynku pracy, a także samodzielną kadrą realizującą się wszystkich obszarach zainteresowania współczesnej dietetyki.

Program kształcenia koncentruje się na przekazaniu kompleksowej wiedzy o żywieniu człowieka zdrowego i chorego, przygotowaniu zawodowym obowiązującym w ochronie zdrowia, a dalej na wyposażeniu absolwenta w umiejętności praktyczne i właściwe kompetencje społeczne pozwalających na podjęcie przez niego skoordynowanych działań profilaktycznych i naprawczych.

Studia II stopnia na kierunku *dietetyka* dostarczają studentowi aktualnej wiedzy z zakresu właściwego postępowania dietetycznego i kładą nacisk na umiejętności praktyczne umożliwiające absolwentowi pracę w zespołach interdyscyplinarnych odpowiadających za profilaktykę i leczenie dietetyczne dostosowane do potrzeb żywieniowych, a dalej pozwalają na udział w planowaniu i wdrożeniu leczenia żywieniowego niezbędnego przy wielu schorzeniach.

Kształcenie na kierunku *dietetyka* dostarcza gruntownej wiedzy o mechanizmach i złożonych zależnościach dotyczących żywienia człowieka, surowcach i produktach spożywczych wykorzystywanych w procesie konstruowania planów żywieniowych, a co ważne pozwala wykształcić umiejętności formułowania i innowacyjnego rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów związanych z realizacją zadań zawodowych na stanowisku dietetyka, przygotowywania programów profilaktycznych, co ostatecznie przygotowuje absolwenta do podjęcia współpracy w środowisku medycznym oraz w obszarze ochrony zdrowia, a także rozpoczęcia własnej działalności zawodowej.

Cele kształcenia:

1. Pogłębienie wiedzy z zakresu z dyscyplin, do których został przyporządkowany kierunek ze szczególnym uwzględnieniem wiedzy z zakresu determinantów żywieniowych, chorób żywieniowo-zależnych, a dalej aspektów dotyczących patomechanizmów mających wpływ na procesy trawienia, wchłaniania oraz metabolizm składników odżywczych w organizmie człowieka.
2. Nabycie wiedzy o narzędziach i aparaturze stosowanej w pomiarach antropometrycznych.
3. Pogłębienie i rozwinięcie umiejętności w zakresie oceny stanu pacjenta w tym umiejętności przygotowania odpowiedniej diety i form leczenia żywieniowego dostosowanego do możliwości i predyspozycji pacjenta.
4. Pogłębienie umiejętności pracy w zespołach interdyscyplinarnych odpowiadających za profilaktykę i leczeniem dietetyczne dostosowane do potrzeb żywieniowych.

5. Rozwinięcie umiejętności współpracy z personelem medycznym w zakresie planowania oraz wdrożenia leczenia żywieniowego przy różnych schorzeniach.
6. Wykształcenie zaawansowanych umiejętności prowadzenia indywidualnej diagnostyki dietetycznej oraz postępowania dietetycznego w przypadku człowieka zdrowego, chorego, czy też sportowca.
7. Pogłębienie umiejętności projektowania i wdrażania programów dotyczących promocji i profilaktyki żywieniowej oraz szeroko pojętej edukacji zdrowotnej oraz korygowania tych programów w oparciu o aktualną wiedzę naukową dotyczącą zachowań żywieniowych pacjentów.
8. Pogłębienie wiedzy w zakresie metod statystycznych i technik informacyjnych wykorzystywanych przy analizie i opisie zachowań człowieka w zakresie żywienia i aktywności fizycznej.
9. Nabycie pogłębionych umiejętności krytycznej oceny informacji, wyników badań oraz ich implementacji w pracy zawodowej.

Celem studiów jest także nabycie przez studenta umiejętności posługiwania się językiem (w formie ustnej i pisemnej) nowożytnym na poziomie średniozaawansowanym (B2+), w tym: stosowania specjalistycznego słownictwa (związanego z kierunkiem studiów) oraz stosowanie strategii komunikacyjnych niezbędnych w sprawnym funkcjonowaniu w środowisku pracy.

7. Sylwetka absolwenta

Absolwent po ukończeniu studiów uzupełniających magisterskich na kierunku *dietetyka* uzyskuje tytuł magistra i posiada umiejętności posługiwania się pogłębioną wiedzą w zakresie dyscyplin naukowych, do których przyporządkowany został kierunek studiów ze szczególnym uwzględnieniem wiedzy z zakresu **nauk o zdrowiu, nauk medycznych oraz z zakresu technologii żywności i żywienia.**

Po zakończeniu studiów absolwent potrafi:

- prowadzić poradnictwo żywieniowe dla różnych grup populacyjnych tj. ludzi zdrowych jak i chorych;
- przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywiania;
- weryfikować błędy w odżywianiu i wdrażać metody zmiany nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej;
- przeprowadzić analizę i ocenić efekty wdrożonego postępowania dietetycznego;
- prowadzić dokumentację dotyczącą żywienia pacjentów;
- interpretować wynik badań laboratoryjnych w celu zastosowania dietoterapii;
- stosować żywienie kliniczne z wykorzystaniem produktów specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
- współpracować w interdyscyplinarnym zespole terapeutycznym;
- uczestniczyć w leczeniu żywieniowym pod nadzorem lekarza;
- edukować w obszarze zdrowego trybu życia.

Absolwent potrafi rozwiązywać problemy zawodowe, posiada umiejętności komunikowania się z otoczeniem w miejscu pracy, sprawnego posługiwania się różnorodnymi narzędziami, a także technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych. Potrafi samodzielnie podjąć i prowadzić działalność gospodarczą, wykazuje się zdolnościami organizacyjnymi pracy własnej oraz zespołu. W zakresie kontynuacji studiów absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów III stopnia oraz do samodzielnego doskonalenia i uzupełniania nabytej wiedzy i umiejętności.

8. Przyporządkowanie kierunku studiów do dyscypliny lub dyscyplin, do których odnoszą się efekty uczenia się

Przyporządkowanie kierunku – <i>dietetyka</i> – do dyscypliny do których odnoszą się efekty uczenia się					
Dyscyplina wiodąca	% ECTS	Dyscyplina 2	% ECTS	Dyscyplina 3	% ECTS
<i>Nauki o zdrowiu</i>	53%	<i>Nauki medyczne</i>	33%	<i>technologia żywności i żywienia</i>	14%

9. Opis kompetencji oczekiwanych od kandydata:

Studia skierowane są do osób posiadających dyplom ukończenia studiów I stopnia w zakresie dietetyki, technologii żywności, żywienia człowieka lub do osób, które posiadają kwalifikację II stopnia (uzyskany tytuł zawodowy magistra lub magistra inżyniera) oraz posiadają kompetencję niezbędną do kontynuowania kształcenia na studiach II stopnia na kierunku *dietetyka*. Kandydat w szczególności:

- dysponuje podstawową wiedzą z zakresu wybranego kierunku i dyscyplin pokrewnych;
- posiada wiedzę ogólną z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii oraz anatomii i fizjologii człowieka;
- ma znajomość podstawowych zasad żywienia człowieka i dietetyki;
- rozumie potrzebę funkcjonowania poradnictwa żywieniowego oraz zasad racjonalnego żywienia różnych grup ludności;
- ma umiejętność przygotowywania odpowiednio dobranych jadłospisów dla ludzi zdrowych i chorych;
- posiada znajomość języka nowożytnego na poziomie B2.

Kandydat powinien mieć również świadomość istoty procesu uczenia się przez całe życie, w którym studia II stopnia są kolejnym etapem nauki, po zdobyciu kwalifikacji I stopnia.

Kryteria kwalifikacji kandydatów każdorazowo określa Uchwała Senatu Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia w Warszawie w sprawie: warunków i trybu przyjęć na studia oraz form studiów na poszczególnych kierunkach na dany rok akademicki.

10. Zasady i warunki ukończenia studiów

Warunkiem uzyskania dyplomu magistra jest zaliczenie wszystkich zajęć, złożenie egzaminów przewidzianych w planie studiów, wykonanie pracy dyplomowej i złożenie egzaminu dyplomowego z wynikiem pozytywnym.

11. Możliwości zatrudnienia i kontynuacji kształcenia przez absolwentów

Program kształcenia daje absolwentowi wielokierunkową wiedzę na temat różnych ścieżek rozwoju oraz możliwości uczestnictwa w aktywności naukowej i zawodowej, w tym możliwości samodzielnego zorganizowania i prowadzenia działalności gospodarczej.

Absolwent może podjąć pracę w następujących podmiotach:

- podmioty lecznicze;

- zakłady żywienia zbiorowego otwartego (stołówkach, jadłodajniach, restauracjach, kawiarniach z własnym zapleczem gastronomicznym);
- poradnie dietetyczne;
- podmioty działające w obszarze ochrony zdrowia, w tym podmioty kontrolno-nadzorcze [np. stacje sanitarno-epidemiologiczne];
- zakłady przemysłu spożywczego;
- studia i gabinety modelowania sylwetki.

Absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów trzeciego stopnia.

CZĘŚĆ B.

INFORMACJA O PROGRAMIE STUDIÓW

1. **Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:** magister
2. **Poziom polskiej Ramy Kwalifikacji:** poziom siódmy
3. **Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów**

Tabela nr 1.
Wskaźniki dotyczące programu studiów na kierunku, poziomie i profilu

Wskaźniki dotyczące programu studiów na kierunku, poziomie i profilu		
FORMA STUDIÓW	STUDIA STACJONARNE	STUDIA NIESTACJONARNE
Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	4	4
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	120	120
Łączna liczba godzin zajęć	1695	1223
Łączna liczba godzin zajęć prowadzonych na wnioskowanym kierunku, przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w uczelni składającej wniosek jako podstawowym miejscu pracy	1300*	788*

<p>Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie – w przypadku kierunku przyporządkowanego do więcej niż jednej dyscypliny</p>	<p>14% dziedzina nauk rolniczych/ technologia żywności i żywienia; 33% dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu/ dyscyplina nauki medyczne; <u>53% dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu/ dyscyplina nauki o zdrowiu:</u></p>	
<p>Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia</p>	<p>68 [57%]</p>	<p>49 [41%]</p>
<p>Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne</p>	<p>116**</p>	<p>116**</p>
<p>Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne</p>	<p><i>Style żywieniowe Polaków i ich społeczno-demograficzne uwarunkowania [1 ECTS];</i> <i>Coaching zdrowia i żywienia [2 ECTS];</i> <i>Biostatystyka [2 ECTS];</i> <i>Podstawy prawa własności intelektualnej [1 ECTS];</i> <i>Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego [3 ECTS];</i> Łącznie 9 ECTS</p>	
<p>Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru</p>	<p>36 [30% programu studiów]</p>	<p>36 [30% programu studiów]</p>
<p>Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk</p>	<p>15 pkt ECTS 3 miesiące = 375h</p>	<p>15 pkt ECTS 3 miesiące = 375h</p>
<p>Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – w przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich</p>	<p>Nie dotyczy</p>	<p>Nie dotyczy</p>

<p>W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:</p>		
<p>1. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach stacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach stacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.</p> <p>2. Łączna liczba godzin zajęć określona w programie studiów na studiach niestacjonarnych/ Łączna liczba godzin zajęć na studiach niestacjonarnych prowadzonych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość.</p>	<p>1./ 1695 h/ 562 h (co stanowi 33% programu studiów)</p>	<p>2./ 1223 h/ 358 h (co stanowi 29% programu studiów)</p>

*Spełnienie warunków określonych w art. 73 ust. 2 pkt 1 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dnia 20 lipca 2018 r. (Dz.U. 2018 poz. 1668);

**Spełnienie warunków określonych w § 3 ust. 5 pkt. 1 Rozporządzenia MNiSW w sprawie studiów z dnia 27 września 2018 r. (Dz.U. 2018 poz. 1861).

Tabela nr 2.
Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne

Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne			
Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin	Liczba punktów ECTS
Coaching zdrowia i żywienia	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	30s/24ns	2
Biostatystyka	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	28s/22ns	2
English for Dietitians	lektoraty	30s/20ns	3
Rozwój biologiczny człowieka	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	48s/36ns	3
Higiena żywności i żywienia	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	36s/22ns	3
Choroby metaboliczne	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	48s/32ns	3

Fizjologia żywienia człowieka	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	60s/36ns	4
Biochemia wysiłku fizycznego	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	60s/24ns	4
Mierniki kondycji biologicznej człowieka	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	32s/24ns	5
Immunologia w dietetyce	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	36s/24ns	3
Alergie i nietolerancje pokarmowe	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	36s/30ns	3
Poradnictwo dietetyczne	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	50s/30ns	4
Terapia nadwagi i otyłości	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	50s/34ns	4
Żywienie sportowców	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	50s/34ns	4
Żywienie dzieci i młodzieży	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	50s/34ns	3
Żywienie seniorów	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	36s/28ns	2
The impact of diet on the laboratory test findings	ćwiczenia warsztatowe	18s/12ns	1
The impact of physical activity on human physical and mental health	ćwiczenia warsztatowe	18s/12ns	1
Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	30s/22ns	3
PdW: Leczenie żywieniowe w chorobach układu sercowo-macznego/ Leczenie żywieniowe w cukrzycy	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	54s/30ns	4
PdW: Leczenie żywieniowe w onkologii i chirurgii/ Żywienie osób niepełnosprawnych	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	54s/30ns	4

PdW: Zaburzenie łaknienia/ Postępowanie dietetyczne w chorobach autoimmunologicznych	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	60s/30ns	5
PdW: Żywnienie w chorobach endokrynologicznych/ Leczenie żywieniowe w chorobach skóry	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	54s/30ns	4
PdW: Diety i trendy żywieniowe/ Diety alternatywne	wykład/ ćwiczenia audytoryjne_ćwiczenia warsztatowe	50s/28ns	4
PdW: Środki farmakologiczne wspomagające odchudzanie/ Środki farmakologiczne wspomagające aktywność fizyczną	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	36s/22ns	3
PdW: Chemia składników odżywczych/ Żywność ekologiczna	wykład/ ćwiczenia laboratoryjne	36s/28ns	3
PdW: Naturalne i syntetyczne dodatki do żywności/ Dozwolone substancje dodatkowe w żywności	wykład/ ćwiczenia laboratoryjne	30s/24ns	3
PdW: Inżynieria genetyczna w produkcji i kształtowaniu jakości żywności/ Żywność genetycznie modyfikowana	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	36s/20ns	3
PdW: Kuchnie świata/ Tradycyjna i nowoczesne techniki kulinarne	ćwiczenia warsztatowe/ ćwiczenia kulinarne	34s/24ns	3
Seminarium specjalistyczne: metodologia badań własnych	seminarium	30s/18ns	3
Seminarium specjalistyczne: praca dyplomowa	seminarium	30s/18ns	8
Studencka praktyka zawodowa w zakładzie żywienia zbiorowego	praktyka zawodowa	125	5
Studencka praktyka zawodowa w poradni dietetycznej	praktyka zawodowa	200	8
Studencka praktyka zawodowa w stacji sanitarno-epidemiologicznej	praktyka zawodowa	50	2

Razem:	1625s/ 1177ns	116
---------------	---------------	-----

Tabela nr 3
Zajęcia lub grupy zajęć do wyboru

Zajęcia lub grupy zajęć do wyboru			
Nazwa zajęć lub grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin	Liczba punktów ECTS
PdW: Leczenie żywieniowe w chorobach układu sercowo/maczyniowego/ Leczenie żywieniowe w cukrzycy	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	54s/30ns	4
PdW: Leczenie żywieniowe w onkologii i chirurgii/ Żywnienie osób niepełnosprawnych	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	54s/30ns	4
PdW: Zaburzenie łaknienia/ Postępowanie dietetyczne w chorobach autoimmunologicznych	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	60s/30ns	5
PdW: Żywnienie w chorobach endokrynologicznych/ Leczenie żywieniowe w chorobach skóry	wykład/ ćwiczenia warsztatowe	54s/30ns	4
PdW: Diety i trendy żywieniowe/ Diety alternatywne	wykład/ ćwiczenia audytoryjne_ćwiczenia warsztatowe	50s/28ns	4
PdW: Środki farmakologiczne wspomagające odchudzanie/ Środki farmakologiczne wspomagające aktywność fizyczną	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	36s/22ns	3
PdW: Chemia składników odżywczych/ Żywność ekologiczna	wykład/ ćwiczenia laboratoryjne	36s/28ns	3
PdW: Naturalne i syntetyczne dodatki do żywności/ Dozwolone substancje dodatkowe w żywności	wykład/ ćwiczenia laboratoryjne	30s/24ns	3
PdW: Inżynieria genetyczna w produkcji i kształtowaniu jakości żywności/ Żywność genetycznie modyfikowana	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	36s/20ns	3
PdW: Kuchnie świata/ Tradycyjne i nowoczesne techniki kulinarne	ćwiczenia warsztatowe/ ćwiczenia kulinarne	34s/24ns	3
Razem:		444s/266ns	36

4. Efekty uczenia się

Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Kierunkowe efekty uczenia się <i>Absolwent po ukończeniu studiów na kierunku Dietetyka</i>
WIEDZA	
KK1P_W01	ma pogłębioną wiedzę w zakresie dyscyplin naukowych, do których przyporządkowany został kierunek studiów, w tym: fakty, teorie, mechanizmy i złożone zależności dotyczące żywienia człowieka oraz surowców i produktów spożywczych wykorzystywanych w procesie konstruowania planów żywieniowych
KK1P_W02	rozumie znaczenie zastosowania w praktyce zawodowej posiadanej wiedzy teoretycznej, w tym n.in. metod i narzędzi uzyskiwania danych o żywieniu jednostki, jak i całych populacji
KK1P_W03	ma pogłębioną wiedzę o zasadach prowadzenia poradnictwa żywieniowego, które w szczególnych przypadkach może odbywać się również pod kierunkiem lub we współpracy z lekarzem specjalistą
KK1P_W04	ma nadbudowaną wiedzę o składzie oraz wartości odżywczej i użytkowej surowców oraz gotowych produktów żywnościowych, będących źródłem składników pokarmowych niezbędnych dla zaspokojenia potrzeb organizmu
KK1P_W05	zna, opisuje i dostrzega efekty nadmiernego lub niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, a także ich wpływu na rozwój wybranych chorób
KK1P_W06	zna normy i zasady racjonalnego żywienia, diagnostyki dietetycznej oraz testy i metody oceny stanu odżywiania w przypadku człowieka zdrowego, chorego, czy też aktywnego fizycznie
KK1P_W07	zna metody zmiany nawyków żywieniowych i sportowych u osób w różnym wieku i o różnych celach sylwetkowych do osiągnięcia
KK1P_W08	w pogłębionym stopniu rozumie związek oraz opisuje zależności w stanie zdrowia i choroby między stanem odżywiania, suplementacją i aktywnością fizyczną, a ogólną kondycją organizmu
KK1P_W09	zna korzyści i zagrożenia wynikające z produkcji żywności genetycznie modyfikowanej i jej zastosowania w codziennej diecie
KK1P_W10	zna tradycyjne i niekonwencjonalne techniki kulinarne, które pozwalają mu na tworzenie instrukcji do planów żywieniowych dla poszczególnych klientów/ pacjentów
KK1P_W11	ma wiedzę z zakresu wykorzystania narzędzi informatycznych w ramach prowadzonej działalności, w tym specjalistycznego oprogramowania wspomagającego proces układania planów żywieniowych
KK1P_W12	ma wiedzę o wykorzystaniu narzędzi i aparatury stosowanej w pomiarach antropometrycznych
KK1P_W13	zna i rozumie znaczenie promocji zdrowia i profilaktyki zdrowotnej dla zdrowia i kondycji wybranych grup społecznych oraz najnowsze trendy edukacji zdrowotnej w obszarze żywienia i aktywności fizycznej
KK1P_W14	rozumie znaczenie umiejętności identyfikacji potrzeb klientów/ pacjentów przy uwzględnieniu ich indywidualnych predyspozycji, a także wymagań uwarunkowanych kulturowo, bądź religijnie
KK1P_W15	zna zasady dobrej praktyki zawodowej oraz zasady właściwego kontaktu z klientem/ pacjentem, w tym zasady skutecznej komunikacji i przekazywania informacji niezbędnych w procesie współpracy na linii dietetyk-klient oraz dietetyk - pacjent
KK1P_W16	zna regulacje prawne oraz społeczne i ekonomiczne uwarunkowania prowadzenia działalności na stanowisku dietetyka oraz jego miejsce w systemie organizacji ochrony zdrowia

KK1P_W17	posiada pogłębioną wiedzę w zakresie metod statystycznych i technik informacyjnych wykorzystywanych przy analizie i opisie zachowań człowieka w zakresie żywienia i aktywności fizycznej
KK1P_W18	posiada przygotowanie teoretyczne, stanowiące podstawę do planowania, prowadzenia i ewaluacji badań naukowych [w tym prac rozwojowych] powiązanych z kierunkiem studiów, zna i opisuje: strategie badań naukowych, zasady organizacji badań na poszczególnych etapach, podstawowe metody i techniki badawcze, zasady tworzenia schematu organizacji badań naukowych oraz narzędzia wykorzystywane do konstruowania wyników badań, jak również zasady ochrony własności intelektualnej
UMIEJĘTNOŚCI	
KK1P_U01	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do identyfikowania, formułowania i innowacyjnego rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów związanych z realizacją zadań zawodowych na stanowisku dietetyka
KK1P_U02	posiada wysoko rozwinięte zdolności komunikacyjne, które dzięki znajomości fachowej terminologii oraz interdyscyplinarnej wiedzy, predysponują go do uczestnictwa w debacie oraz nawiązywania korzystnej współpracy ze specjalistami działającymi w systemie ochrony zdrowia
KK1P_U03	samodzielnie analizuje i oblicza wartość odżywczą oraz energetyczną surowców i gotowych produktów spożywczych oraz ocenia ich jakość i przydatność w diecie
KK1P_U04	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywiania klienta w poradni dietetycznej oraz pacjenta w warunkach szpitalnych
KK1P_U05	potrafi w sposób jasny i zrozumiały wyjaśnić klientowi/ pacjentowi wpływ sposobu odżywiania i aktywności fizycznej na stan zdrowia, w tym również na wyniki zleconych badań i testów
KK1P_U06	samodzielnie planuje i wdraża odpowiednie postępowanie dietetyczne, uzależniając swoje decyzje od potrzeb klienta/ pacjenta, jego indywidualnych predyspozycji oraz stanu zdrowia
KK1P_U07	weryfikuje błędy w odżywianiu i samodzielnie wdraża metody zmiany nawyków żywieniowych i sportowych
KK1P_U08	potrafi przeprowadzić analizę i ocenić efekty wdrożonego postępowania dietetycznego i planu treningowego [o ile dotyczy]
KK1P_U09	posiada umiejętność doboru surowców i produktów spożywczych właściwych dla celów określonych w planie żywieniowym, a także analizuje i wyjaśnia w zrozumiały dla klienta/ pacjenta sposób konieczność ich zastosowania w diecie
KK1P_U10	posługuje się poznanymi technikami kulinarnymi sporządzania potraw, dokonując przy tym wyboru surowców i produktów spożywczych o zadanych właściwościach i najwyższej jakości
KK1P_U11	posiada umiejętność posługiwania się specjalistycznym oprogramowaniem komputerowym, jak również aparaturą i sprzętem mającymi zastosowanie w działalności zawodowej dietetyka
KK1P_U12	potrafi w atrakcyjny i przystępny sposób przedstawić korzyści płynące ze zdrowego trybu życia oraz regularnych kontroli stanu zdrowia; potrafi dostosować formę i sposób przekazu do wymogów grupy docelowej
KK1P_U13	wykazuje się zdolnościami organizacyjnymi pracy własnej oraz zespołu; potrafi zaplanować i wdrożyć procedury pracy, a także czuwać nad ich przestrzeganiem oraz przebiegiem, ustalić kolejność zadań w zależności od bieżących wymagań
KK1P_U14	wykonuje pracę na stanowisku dietetyka w sposób bezpieczny, zgodny z zasadami BHP oraz wewnętrznymi regulacjami i procedurami zakładu pracy
KK1P_U15	potrafi pozyskiwać informacje z literatury branżowej, publikacji naukowych oraz baz danych i innych właściwie dobranych źródeł (m.in. ustaw, norm i innych regulacji prawnych); posiada zdolność integrowania zdobytej wiedzy, interpretowania

	przedstawionych danych, ich krytycznej oceny oraz przedstawienia wniosków w formie raportu
KK1P_U16	posiada przygotowanie praktyczne w zakresie planowania, prowadzenia i ewaluacji badań naukowych powiązanych ze studiowanym kierunkiem, stosując się przy tym do zasad ochrony własności intelektualnej, Dobrej Praktyki Klinicznej oraz Dietetyki Opartej na Faktach
KK1P_U17	potrafi posługiwać się różnorodnymi narzędziami, a także technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, oraz analizować i krytycznie oceniać te dane pod kątem ich przydatności do realizacji zadań zawodowych na stanowisku dietetyka
KK1P_U18	umie posługiwać się językiem (w formie ustnej i pisemnej) nowożytnym na poziomie średniozaawansowanym (B2+), w tym: stosować specjalistyczne słownictwo (związane z kierunkiem studiów) oraz strategie komunikacyjne niezbędne w sprawnym funkcjonowaniu w środowisku pracy właściwym dla dietetyka
KK1P_U19	potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się, a także inspirować innych do samorozwoju
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
KK2P_K01	zna ograniczenia własnej wiedzy, dostrzega konieczność ciągłego jej rewidowania, śledzenia nowinek i aktualności branży dietetycznej
KK2P_K02	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę i kompetencje do rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych właściwych dla zawodu dietetyka, a w przypadku pojawiających się trudności zwraca się o opinię do ekspertów
KK2P_K03	rozumie konieczność popularyzacji wiedzy o zdrowym odżywianiu i aktywności fizycznej oraz postępach i zmianach w dietetyce
KK2P_K04	potrafi wykorzystać nabytą w czasie procesu kształcenia wiedzę dla wzmocnienia i ugruntowania swojej pozycji zawodowej
KK2P_K05	dzięki umiejętności myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy potrafi samodzielnie rozwijać różne formy działalności związanej ze świadczeniem usług w obszarze dietetyki
KK2P_K06	nie przedkłada własnych ambicji ponad dobro całego zespołu i przedsiębiorstwa, dla którego świadczy pracę; motywuje współpracowników do zwiększenia efektywności pracy w celu osiągnięcia złożonych celów
KK2P_K07	charakteryzuje się wytrwałością i konsekwencją w dążeniu do realizacji zawodowych celów; rozumie konieczność systematyczności w działaniu i umiejętności realizacji wieloetapowych i złożonych projektów
KK2P_K08	ma świadomość wystąpienia ewentualnych negatywnych skutków błędnie dobranego planu żywieniowego i aktywności fizycznej na zdrowie i bezpieczeństwo klienta/pacjenta; bierze odpowiedzialność za skutki swojej pracy
KK2P_K09	potrafi inspirować innych do działania oraz organizować działalność na rzecz środowiska społecznego i interesu publicznego m.in. w strukturach organizacji społecznych, naukowych i nie tylko
KK2P_K10	jest przygotowany do rozwijania dorobku zawodowego i zasad etyki zawodowej dietetyka, uzależniając przy tym swoje działania od zmieniających się warunków społeczno-gospodarczych

5.1 ODNIESIENIE KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DO POLKIEJ RAMY KWALIFIKACJI ZAŁĄCZNIK NR 1

5.2. MATRYCA KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ W ODNIESIENIU DO MODUŁÓW PROCESU KSZTAŁCENIA [PRZEDMIOTÓW] ZAŁĄCZNIK NR 2

5.3. TABELA POKRYCIA CHARAKTERYSTYK EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KWALIFIKACJI NA 7 POZIOMIE PRK PRZEZ KIERUNKOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ ZAŁĄCZNIK NR 3

6. Zajęcia lub grupy zajęć, niezależnie od formy ich prowadzenia, wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów oraz liczby punktów ECTS;

lp.	Nazwa przedmiotu	ECTS	TREŚCI PROGRAMOWE	ODNIESIENIE DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ
MODUŁY OBLIGATORYJNE Z ZAKRESU KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO				
1	Style żywieniowe Polaków i ich społeczno-demograficzne uwarunkowania	1	ZAŁĄCZNIK NR 6 DO PROGRAMU STUDIÓW	KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_U01, KK2P_U15, KK2P_K10
2	Coaching zdrowia i żywienia	2		KK2P_W03, KK2P_W14, KK2P_W15, KK2P_U12, KK2P_K10
3	Biostatystyka	2		KK2P_W17, KK2P_W18, KK2P_U16, KK2P_U17, KK2P_K07
4	English for Dietitians and Nutrition Specialists	3		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W15, KK2P_U18, KK2P_U19, KK2P_K03, KK2P_K04
5	Podstawy prawa własności intelektualnej	1		KK2P_W18, KK2P_U01, KK2P_U15, KK2P_K04
6	BHP	0		KK2P_W16, KK2P_U14, KK2P_U19, KK2P_K04
MODUŁY OBLIGATORYJNE Z ZAKRESU KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO				
1	Rozwój biologiczny człowieka	3	ZAŁĄCZNIK NR 6 DO	KK2P_W01, KK2P_W12, KK2P_U01, KK2P_K02
2	Higiena żywienia i żywności	3		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_U01, KK2P_U12, KK2P_U15, KK2P_K04
3	Choroby metaboliczne	3		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W03, KK2P_U02, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_K02, KK2P_K08
4	Fizjologia żywienia człowieka	4		KK2P_W01, KK2P_W04, KK2P_W05, KK2P_W08, KK2P_U01, KK2P_U15, KK2P_U19, KK2P_K01
5	Biochemia wysiłku fizycznego	4		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W07, KK2P_W08, KK2P_U01, KK2P_U15, KK2P_U19, KK2P_K01
6	Mierniki kondycji biologicznej człowieka	2		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W12, KK2P_U01, KK2P_U04, KK2P_U08, KK2P_U19, KK2P_K03, KK2P_K06

7	Immunologia w dietetyce	3	PROGRAMU STUDIÓW	KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_U01, KK2P_U12, KK2P_K02
8	Alergie i nietolerancje pokarmowe	3		KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_U01, KK2P_U06, KK2P_U09, KK2P_K02
9	Probiotyki i mikrobiom człowieka	2		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W04, KK2P_U01, KK2P_U15, KK2P_K02
MODUŁY OBLIGATORYJNE Z ZAKRESU KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO				
1	Poradnictwo dietetyczne	4	ZAŁĄCZNIK NR 6 DO PROGRAMU STUDIÓW	KK2P_W06, KK2P_W07, KK2P_W11, KK2P_W13, KK2P_W14, KK2P_W15, KK2P_W16, KK2P_U04, KK2P_U05, KK2P_U06, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
2	Terapia nadwagi i otyłości	4		KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W06, KK2P_W07, KK2P_W08, KK2P_W11, KK2P_W14, KK2P_W15, KK2P_U03, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
3	Żywienie sportowców	4		KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W04, KK2P_W05, KK2P_W06, KK2P_W08, KK2P_W11, KK2P_W15, KK2P_U03, KK2P_U04, KK2P_U05, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
4	Żywienie dzieci i młodzieży	3		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W03, KK2P_W06, KK2P_W07, KK2P_W11, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
5	Żywienie seniorów	2		KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W06, KK2P_W07, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02
6	The impact of diet on the laboratory test findings	1		KK2P_W02, KK2P_W08, KK2P_U04, KK2P_U05, KK2P_K02
7	The impact of physical activity on human physical and mental health	1		KK2P_W07, KK2P_W08, KK2P_U05, KK2P_U07, KK2P_K02
8	Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego	3		KK2P_W16, KK2P_U13, KK2P_U17, KK2P_U19, KK2P_K05
MODUŁY FAKULTATYWNE DO WYBORU				

1	Leczenie żywieniowe w chorobach układu sercowo-naczyniowego	4	ZAŁĄCZNIK NR 6 DO PROGRAMU STUDIÓW	KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W08, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
	Leczenie żywieniowe w cukrzycy			KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W06, KK2P_W12, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
2	Leczenie żywieniowe w onkologii i chirurgii	4		KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W06, KK2P_W12, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
	Żywnienie osób niepełnosprawnych			KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W06, KK2P_W08, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
3	Zaburzenia łaknienia	5		KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W06, KK2P_W08, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
	Postępowanie dietetyczne w chorobach autoimmunologicznych			KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W06, KK2P_W08, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
4	Żywnienie w chorobach endokrynologicznych	5		KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W05, KK2P_W08, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
	Leczenie żywieniowe w chorobach skóry			KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W05, KK2P_W08, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
5	Diety i trendy żywieniowe	4		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W13, KK2P_W17, KK2P_U02, KK2P_U12, KK2P_U17, KK2P_K09, KK2P_K10
	Diety alternatywne			KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W04, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K03, KK2P_K08
6	Środki farmakologiczne wspomagające odchudzanie	3		KK2P_W01, KK2P_U02, KK2P_U03, KK2P_U12, KK2P_K09

	Środki farmakologiczne wspomagające aktywność fizyczną			KK2P_W01, KK2P_U02, KK2P_U03, KK2P_U12, KK2P_K09
7	Chemia składników odżywczych	3		KK2P_W04, KK2P_U03, KK2P_U13, KK2P_U14, KK2P_K04
	Żywność ekologiczna		KK2P_W04, KK2P_W08, KK2P_U03, KK2P_U13, KK2P_U17, KK2P_K09	
8	Naturalne i syntetyczne dodatki do żywności	3		KK2P_W04, KK2P_W05, KK2P_U01, KK2P_U03, KK2P_K04,
	Dozwolone substancje dodatkowe w żywności		KK2P_K04, KK2P_W05, KK2P_U01, KK2P_U02, KK2P_U03, KK2P_K04	
9	Inżynieria genetyczna w produkcji i kształtowaniu jakości żywności	3		KK2P_W01, KK2P_W09, KK2P_U01, KK2P_U03, KK2P_K04
	Żywność genetycznie modyfikowana		KK2P_W01, KK2P_W09, KK2P_U02, KK2P_U03, KK2P_K04	
10	Kuchnie świata	3		KK2P_W04, KK2P_W10, KK2P_U03, KK2P_U10, KK2P_U13, KK2P_K04
	Tradycyjne i nowoczesne techniki kulinarne		KK2P_W04, KK2P_W10, KK2P_U03, KK2P_U10, KK2P_U19, KK2P_K04	
SEMINARIUM SPECJALISTYCZNE				
1	Seminarium specjalistyczne: metodologia badań własnych	3	ZAŁĄCZNIK NR 6 DO PROGRAMU STUDIÓW	KK2P_W01, KK2P_W17, KK2P_W18, KK2P_U02, KK2P_U15, KK2P_U16, KK2P_U17, KK2P_U18, KK2P_U19, KK2P_K01, KK2P_K02
2	Seminarium specjalistyczne: praca dyplomowa	8		KK2P_W01, KK2P_W17, KK2P_W18, KK2P_U02, KK2P_U15, KK2P_U16, KK2P_U17, KK2P_U18, KK2P_U19, KK2P_K01, KK2P_K02
STUDENCKA PRAKTYKA ZAWODOWA				
1	Studencka praktyka zawodowa w zakładzie żywienia zbiorowego	5	ZAŁĄCZNIK NR 6 DO PROGRAMU STUDIÓW	KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W05, KK2P_W10, KK2P_W16, KK2P_U02, KK2P_U10, KK2P_U13, KK2P_U14, KK2P_U17, KK2P_U18, KK2P_K04, KK2P_K06, KK2P_K07, KK2P_K08

2	Studencka praktyka zawodowa w poradni dietetycznej	8		KK2P_W02, KK2P_W03, KK2P_W11, KK2P_W12, KK2P_W16, KK2P_U02, KK2P_U04, KK2P_U05, KK2P_U06, KK2P_U11, KK2P_U12, KK2P_U17, KK2P_U18, KK2P_K04, KK2P_K06, KK2P_K07, KK2P_K08
3	Studencka praktyka zawodowa w stacji sanitarno-epidemiologicznej	2		KK2P_W02, KK2P_W16, KK2P_U02, KK2P_U13, KK2P_U15, KK2P_U17, KK2P_U18, KK2P_K04, KK2P_K06, KK2P_K07

7. SPOSOBY WERYFIKACJI I OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGNIĘTYCH PRZEZ STUDENTA W TRAKCIE CAŁEGO CYKLU KSZTAŁCENIA:

1. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się założonych w poszczególnych modułach (przedmiotach lub grupie przedmiotów) określone są w sylabusach zatwierdzonych wraz z programem studiów przez Senat Uczelni. Sylabus precyzuje metody weryfikacji efektów uwzględniając zgodność metody weryfikacji do określonych treści.
2. Na pierwszych zajęciach prowadzący powinien poinformować studentów o: oczekiwanym nakładzie pracy ze strony studenta, zakresie wiedzy, umiejętnościach i kompetencjach społecznych, jakie powinien student osiągnąć, zasadach oceniania, stosowanej formie oceny i metodach oceny, literaturze obowiązkowej i uzupełniającej, dostępności w trakcie konsultacji.
3. Metody oceny uzyskanych przez studenta efektów uczenia się powinny być tak dobrane, aby umożliwiały ich weryfikację. Ocenianie studentów powinno być jasne, przejrzyste i podane do wiadomości studentów. Jednocześnie powinno służyć sprawdzalności efektów uczenia.
4. Decyzję dotyczącą wyboru metod podejmuje prowadzący zajęcia.
5. Nad właściwym ich doбором czuwa Prorektor ds. kształcenia i dydaktyki.
6. Zaleca się stosowanie poniższego ramowego systemu oceny studentów, który opisuje szczegółowe wymagania dotyczące:
 - a) przedmiotów kończących się egzaminem:
 - egzamin przeprowadzany jest w okresie sesji egzaminacyjnej, której termin określony jest zarządzeniem rektora w sprawie organizacji roku akademickiego. Dopuszcza się ustalenie innych terminów przeprowadzania egzaminów zgodnie z Regulaminem Studiów.
 - Oceniany w trakcie egzaminu zakres wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych powinien być zgodny z efektami uczenia się założonymi w sylabusach modułów (przedmiotów lub grup przedmiotów).
 - Formułowane pytania nie powinny wychodzić poza treści zawarte w sylabusach.
 - Każdy prowadzący powinien na żądanie studenta uzasadnić wystawioną ocenę.
 - Egzamin może być przeprowadzany w formie ustnej lub pisemnej. Decyzję co do wyboru formy i sposobu podejmuje prowadzący zajęcia, o czym informuje studentów na pierwszych zajęciach.

- Studenci powinni być rozlokowani tak, aby nie istniała możliwość przeszkadzania sobie oraz aby istniała możliwość oceny samodzielności udzielania odpowiedzi.
 - Egzamin pisemny może być przeprowadzany w formie opisowej lub testu.
 - W przypadku egzaminu pisemnego egzaminator powinien przedstawić ocenioną pracę na życzenie studenta w terminie do 7 dni od ogłoszenia wyników egzaminu.
 - W przypadku egzaminu ustnego, w celu jego obiektywizacji, student otrzymuje pytania lub zapisuje na kartce, na której powinien wpisać konspekt odpowiedzi.
7. Dla uzyskania oceny pozytywnej student powinien:
- a) przynajmniej dostatecznie poznać i zrozumieć całą wiedzę zawartą w literaturze podstawowej, podaną w sylabusie przedmiotu oraz przekazanej przez prowadzącego zajęcia, lub w innej formie dostępnej w wyniku aktywnych form zajęć,
 - b) przynajmniej dostatecznie opanować wszelkie umiejętności przewidziane programem przedmiotu, ćwiczane na zajęciach,
 - c) wykazać przynajmniej dostateczną umiejętność obserwowania i analizowania otaczających zjawisk, zwłaszcza tych, z którymi jako absolwent będzie miał do czynienia w praktycznej działalności,
 - d) w stopniu przynajmniej dostatecznym umieć formułować logiczne sądy na podstawie informacji pochodzących z różnych źródeł (literatury, wyników ćwiczeń itp.),
 - e) w przypadku przedmiotów, w ramach których oprócz wykładu prowadzone są ćwiczenia przed przystąpieniem do egzaminu należy uzyskać zaliczenie ćwiczeń (zaliczenie ćwiczeń jest warunkiem koniecznym przystąpienia do egzaminu z przedmiotu w ramach, którego prowadzone były ćwiczenia). Sposób uwzględniania ocen uzyskanych z zaliczeń częściowych w ocenie końcowej z przedmiotu określa osoba odpowiedzialna za przedmiot i podaje w sylabusie przedmiotu.
8. zaliczenia ćwiczeń z przedmiotu kończącego się egzaminem - powinno nastąpić, jeśli student:
- uczęszczał na obowiązkowe zajęcia i był do nich odpowiednio przygotowany, tj. poznał i zrozumiał wiedzę zawartą w żądanej literaturze,
 - należycie wykonał wymagane ćwiczenia i/lub projekty,
 - przygotował i wygłosił referaty itp. przewidziane programem do wykonania na zajęciach lub samodzielnie poza zajęciami - z zachowaniem warunków zasad ochrony własności intelektualnej,
 - sprostował minimalnym wymaganiom określonym przez prowadzącego ćwiczenia,
 - warunkiem koniecznym zaliczenia przedmiotu realizowanego w formie ćwiczeń, lektoratów, warsztatów, laboratoriów oraz seminariów jest obecność na zajęciach.
9. zaliczeń z przedmiotów, które nie kończą się egzaminem:
- podstawą zaliczenia przedmiotu może być pisemna praca (np. test, projekt, referat itp.) lub zaliczenie ustne,
 - jeżeli z danego przedmiotu odbywają się ćwiczenia i wykłady (bez egzaminu) to ocenia się je oddzielnie i wystawia ocenę końcową z przedmiotu.
 - Kryterium zaliczenia przedmiotu nie powinno być wyłącznie kolokwium końcowe.
10. Kryteria ilościowe przy ocenie egzaminów i prac kontrolnych określa prowadzący zajęcia (odpowiedzialny za przedmiot) i przedstawia studentom na pierwszych zajęciach. Zaleca się, aby także na pierwszych zajęciach podać sumę (pulę) punktów do zdobycia w czasie trwania zajęć. Punkty mogą być przyznawane za prace pisemne (testy, projekty, obliczenia, referaty itp.), odpowiedzi ustne, aktywność na zajęciach itd. Poszczególne elementy składowe mogą mieć różną wartość w zależności od stopnia ich trudności i złożoności.
11. Przy ocenie końcowej zaleca się stosowanie poniższych wartości:
- student wykazuje dostateczny (3,0) stopień wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje od 50% do 59% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.

- student wykazuje dostateczny plus (3,5) stopień wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 60% do 69% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- student wykazuje dobry stopień (4,0) wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 70% do 79% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- student wykazuje dobry plus stopień (4,5) wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 80% do 89% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.
- student wykazuje bardzo dobry stopień (5,0) wiedzy/umiejętności, gdy na egzaminie lub na sprawdzianach (pracach kontrolnych) uzyskuje powyżej 90% do 100% sumy punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/umiejętności.

12. Stosowana skala ocen:

- a) egzaminy i zaliczenia z modułów (przedmiotów lub grup przedmiotów) objętych programem studiów kończą się wystawieniem oceny, chyba że program studiów przewiduje inaczej.
- b) przy egzaminach, zaliczeniach przedmiotów oraz egzaminie dyplomowym stosuje się następujące oceny: bardzo dobry 5,0, dobry plus 4,5, dobry 4,0, dostateczny plus 3,5, dostateczny 3,0, niedostateczny 2,0.
- c) student, który uzyskał ocenę niedostateczną z zaliczenia przedmiotu może przystąpić w sesji poprawkowej do egzaminu tylko jeden raz, po wcześniejszym zaliczeniu ćwiczeń z tego przedmiotu, jeśli plan studiów przewiduje ćwiczenia. W przypadku uzyskania na egzaminie w pierwszym terminie oceny niedostatecznej bądź nie przystąpienia do egzaminu w tym terminie, studentowi przysługuje prawo do złożenia egzaminu w drugim terminie. W przypadku nieuzyskania pozytywnej oceny w terminie poprawkowym student może uzyskać warunkowe zezwolenie na podjęcie studiów w semestrze następnym pod rygorem zdania egzaminu (zaliczenia przedmiotu) w terminie wyznaczonym przez dziekana. Student może ubiegać się również o komisyjne sprawdzenie wiadomości.

13. Weryfikacja efektów uczenia się uzyskanych w wyniku odbycia studenckich praktyk zawodowych odbywa się na dwóch poziomach: uczelnianym i pracodawcy/placówki przyjmującej praktykanta. Opinia pracodawcy/placówki przyjmującej, jako bezpośrednio prowadzącego praktyki jest najważniejsza i ma znaczący wpływ zarówno na proces zaliczenia praktyki, jak i na element procesu dyplomowania i zakończenia studiów. Ze strony Uczelni organizację i kontrolę nad przebiegiem praktyk sprawuje Dział Praktyk i Doradztwa Personalnego, a nad ostatecznym rozliczeniem praktyk Prorektor ds. organizacyjnych i studenckich. Student może być skierowany na praktyki przez Uczelnię (do krajowych lub zagranicznych jednostek), bądź samodzielnie znaleźć placówkę, która wyrazi zgodę na przyjęcie go na praktyki. Organizacja praktyki z własnego źródła wymaga weryfikacji placówki przyjmującej pod kątem prowadzonej działalności przez Dział Praktyk i Doradztwa Personalnego, które następnie przygotowuje odpowiednie dokumenty (imienne porozumienie dotyczące realizacji praktyk w wybranej placówce). W przypadkach wątpliwych, co do miejsca odbywania praktyk (np. placówki, z którymi Uczelnia dotąd nie współpracowała) decyzję podejmuje Prorektor ds. organizacyjnych i studenckich. Studenci kierowani na praktykę przez Uczelnię muszą zgłosić się do Działu Praktyk i Doradztwa Personalnego celem odbioru odpowiednich dokumentów (karta praktyk, program praktyk). Karta praktyk jest również podstawowym dokumentem systemu weryfikacji praktyk zawodowych. Zawiera ona informacje dotyczące miejsca odbywania praktyk (nazwa i adres placówki oraz oddział), czasu trwania praktyk, liczby godzin, dane osoby odpowiedzialnej za naukę zawodu, opinię o praktykancie, a także sprawozdanie z praktyk napisane przez studenta. Po zwrocie dokumentacji potwierdzającej odbyte praktyki, wstępnej weryfikacji dokumentów dokonuje pracownik Działu Praktyk i Doradztwa Personalnego. Ostateczną weryfikację przeprowadza prorektor przez złożenie stosownych podpisów. Zaliczenie praktyki realizowanej za granicą wymaga dostarczenia przez

studenta oryginałów dokumentów potwierdzających zgodność z programem praktyk oraz tłumaczenia tych dokumentów na język polski przez tłumacza przysięgłego. Istotną kwestią jest prowadzona przez uczelnię hospitacja podmiotów, w których odbywane są praktyki zawodowe, podczas której dokonuje się weryfikacji zgodności realizowanej praktyki z efektami uczenia się.

14. Warunkiem uzyskania kwalifikacji dla określonego kierunku studiów, poświadczonej dyplomem, jest osiągnięcie wszystkich założonych w programie studiów efektów uczenia się.
15. Warunkiem ukończenia studiów jest uzyskanie dyplomu ukończenia studiów.
16. System dyplomowania polega na złożeniu egzaminu dyplomowego i pracy dyplomowej.
17. Zasady/organizacja procesu dyplomowania.

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest zaliczenie wszystkich przedmiotów i praktyk objętych programem studiów drugiego stopnia na kierunku *dietetyka* tj. uzyskanie **120 punktów ECTS**, a także złożenie w wymaganym terminie pracy dyplomowej. Praca dyplomowa oceniana jest przez promotora będącego opiekunem pracy oraz recenzenta. Z treścią recenzji student zapoznaje się przed egzaminem dyplomowym. Egzamin dyplomowy ma za zadanie wykazać, że student posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne właściwe dla danych efektów uczenia się. Egzamin dyplomowy odbywa się przed Dyplomową Komisją Egzaminacyjną zatwierdzoną przez Rektora. Dyplomowa Komisja Egzaminacyjna składa się co najmniej z trzech osób, w tym z promotora i recenzenta. Przewodniczącym Dyplomowej Komisji Egzaminacyjnej może być: Rektor lub wyznaczony przez Niego nauczyciel akademicki, z co najmniej stopniem naukowym doktora. Zalecane jest, aby w składzie Dyplomowej Komisji Egzaminacyjnej był włączony przedstawiciel środowiska społeczno – gospodarczego, którego doświadczenie zawodowe jest zbieżne z kierunkiem studiów

Egzamin dyplomowy obejmuje:

- a) ustną prezentację pracy dyplomowej,
- b) ustną odpowiedź na 3 pytania egzaminacyjne losowane z przygotowanych zestawów zakresu modułów kształcenia podstawowego, ogólnego, kierunkowego oraz do wyboru.

Członkowie Dyplomowej Komisji Egzaminacyjnej mają prawo zadawać dodatkowe pytania zmierzające do uzupełnienia przez studenta jego wypowiedzi, uznanej za niepełną, jej pogłębienia lub wyjaśnienia omawianych kwestii. Z egzaminu dyplomowego Komisja Egzaminacyjna wystawia ocenę według skali określonej w § 24 ust. 2 *Regulaminu Studiów*. Po egzaminie dyplomowym Dyplomowa Komisja Egzaminacyjna ustala ostateczny wynik studiów wpisywany na dyplomie. Ostateczny wynik studiów oblicza się z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku jako sumę trzech składników:

- a) 0,6 średniej z ocen modułów określonej zgodnie z § 24 ust. 10 *Regulaminu studiów*,
- b) 0,2 pozytywnej oceny z pracy dyplomowej,
- c) 0,2 pozytywnej oceny z egzaminu dyplomowego. Na dyplomie wpisuje się ocenę

słowną wg skali:

do 3,25	- dostateczny
3,26 - 3,70	- dostateczny plus
3,71 – 4,10	- dobry
4,11 – 4,50	- dobry plus
4,51 i więcej	- bardzo dobry

Zasady przygotowania prac dyplomowych oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego szczegółowo określa regulamin procesu dyplomowania.

Absolwent otrzymuje dyplom ukończenia studiów wyższych II stopnia potwierdzający uzyskanie tytułu zawodowego **magistra**. Szczegółowe zasady przygotowania prac dyplomowych oraz przeprowadzenia egzaminu dyplomowego określa regulamin procesu dyplomowania. **Osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się określonych dla poszczególnych zajęć oznacza realizację założonej koncepcji kształcenia na prowadzonym kierunku i uzyskanie efektów kierunkowych (osiągnięcie sylwetki absolwenta).**

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

OPIS SPOSOBU SPRAWDZANIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ Z ODNIESIENIEM DO KONKRETNICH MODUŁÓW KSZTAŁCENIA, FORM ZAJĘĆ – załącznik nr 4

CZĘŚĆ C. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE O KIERUNKU

1. PLAN STUDIÓW

Harmonogramy realizacji programu studiów na kierunku *dietetyka* na studiach stacjonarnych wraz z punktami ECTS, w poszczególnych semestrach i latach cyklu kształcenia **załącznik 5a**

Harmonogramy realizacji programu studiów na kierunku *dietetyka* na studiach niestacjonarnych wraz z punktami ECTS, w poszczególnych semestrach i latach cyklu kształcenia **załącznik nr 5b**

2. Opis poszczególnych przedmiotów / modułów procesu kształcenia (sylabusy) **załącznik nr 6**

3. Zasady i forma odbywania praktyk zawodowych **załącznik nr 7**

Na kierunku studiów *dietetyka* realizowane przez studentów praktyki zawodowe pozwalają na uzyskanie określonych efektów uczenia się w wyniku bezpośredniego kontaktu ze środowiskiem społeczno-gospodarczym. Studenci kierunku *dietetyka* są zobowiązani do odbycia praktyk zawodowych w układzie modułowym tj.:

375	15
Liczba godzin	ECTS

DO KOŃCA II SEMESTRU – Praktyka zawodowa w zakładzie żywienia zbiorowego (125h)

DO KOŃCA III SEMESTRU – Praktyka zawodowa w poradni dietetycznej (200h)

DO KOŃCA IV SEMESTRU – Praktyka zawodowa w stacji sanitarno-epidemiologicznej (50h)

Praktyki są opisane w zakresie i przedmiocie przewidzianym szczegółowym programem praktyk, uwzględniającym zakres umiejętności, jakie powinien zdobyć absolwent kierunku *dietetyka*. Podstawowym celem praktyk jest przygotowanie absolwenta do pracy zawodowej. Ze strony Uczelni organizację i kontrolę nad przebiegiem praktyk sprawuje Dział Praktyk i Doradztwa Personalnego, a nad ostatecznym rozliczeniem praktyk Prorektor ds. organizacyjnych i studenckich. Student może być skierowany na praktyki przez Uczelnię (do krajowych lub zagranicznych jednostek), bądź samodzielnie znaleźć placówkę, która wyrazi zgodę na przyjęcie go na praktyki. Organizacja praktyki z własnego źródła wymaga weryfikacji placówki przyjmującej pod kątem prowadzonej działalności przez Dział Praktyk, które następnie przygotowuje odpowiednie dokumenty (imienna umowa, skierowanie na praktyki). W przypadkach wątpliwych, co do miejsca odbywania praktyk (np. placówki, z którymi Uczelnia dotąd nie współpracowała) decyzję podejmuje Prorektor. Studenci kierowani na praktykę przez Uczelnię muszą zgłosić się do Działu Praktyk i Doradztwa Personalnego celem odbioru odpowiednich dokumentów (zaświadczenie o odbyciu studenckiej praktyki zawodowej, program praktyk). W trakcie praktyk sprawdzana jest nie tylko wiedza studenta, lecz przede wszystkim umiejętności i kompetencje społeczne, których poziom i jakość ocenia pracodawca na podstawie wydawanego zaświadczenia, które zawiera ocenę praktykanta. Podmioty, w których realizowane są praktyki są w ciągłym kontakcie z Działem Praktyk i na bieżąco przekazuje swoje opinie i oceny. W ramach oceny pracodawca przedstawia nie tylko zakres obowiązków praktykanta, lecz także określa

wyjątkowe osiągnięcia i/lub zadania realizowane w ramach praktyk. Po zwrocie dokumentacji potwierdzającej odbyte praktyki, wstępnej weryfikacji dokumentów dokonuje pracownik Działu Praktyk i Doradztwa Personalnego. Ostateczną weryfikację przeprowadza Prorektor przez złożenie stosownych podpisów. Zaliczenie praktyki realizowanej za granicą wymaga dostarczenia przez studenta oryginałów dokumentów potwierdzających zgodność z programem praktyk oraz tłumaczenia tych dokumentów na język polski przez tłumacza przysięgłego. Weryfikacja efektów uczenia się uzyskanych w wyniku odbycia studenckich praktyk zawodowych odbywa się na dwóch poziomach: uczelnianym i pracodawcy/placówki przyjmującej praktykanta. Opinia pracodawcy/placówki przyjmującej, jako bezpośrednio prowadzącego praktyki jest najważniejsza i ma znaczący wpływ zarówno na proces zaliczenia praktyki, jak i na element procesu dyplomowania i zakończenia studiów.