



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



PROGRAM STUDIÓW

rok akademicki 2024/2025

CZĘŚĆ 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 7/2024 w dniu 28 czerwca 2024 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 na kierunku *dietetyka* nawiązuje do misji uczelni, którą uczelnia realizuje poprzez tworzone i prowadzone programy studiów odpowiadające nowoczesnej koncepcji kształcenia, zakładającej lepsze dostosowanie oferty edukacyjnej do oczekiwań interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych uczelni oraz realizuje określone w Strategii rozwoju Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia w Warszawie jej cele strategiczne i operacyjne, tj.:

Cel strategiczny I - KSZTAŁCENIE

Realizowanie działalności edukacyjnej na możliwie najwyższym poziomie, w tym pozwalającej na budowanie dydaktycznego prestiżu i rozpoznawalności uczelni na arenie krajowej i międzynarodowej w tym przede wszystkim:

Cel strategiczny nr 1.1

Rozszerzanie oferty edukacyjnej poprzez uzyskiwanie uprawnień do nowych kierunków oraz poziomów kształcenia

Cele operacyjne:

- 1.1.1. obserwacja rynku lokalnego i krajowego w zakresie spójności nowoprojektowanej oferty edukacyjnej uczelni z oczekiwaniami otoczenia - uwzględnienie potrzeb interesariuszy w zakładanej koncepcji kształcenia/programie studiów;
- 1.1.2. analiza kierunków studiów, które niosą ze sobą silny potencjał rozwojowy oraz poważnych szans rynkowych dla absolwentów - próba analizy trendów otoczenia społeczno-gospodarczego;
- 1.1.3. analiza regulacji prawnych związanych z uprawnieniami do tworzenia i prowadzenia kształcenia na określonych kierunkach studiów.

Cel strategiczny II - WSPÓŁPRACA Z OTOCZENIEM SPOŁECZNO-GOSPODARCZYM

Ukierunkowanie na współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym, a tym samym wdrażanie i upowszechnianie dobrych praktyk tej współpracy pozwalających na wymianę wiedzy i innowacji pomiędzy nauką, a biznesem. Jako uczelnia zorientowana na kształcenie na poziomie studiów wyższych zawodowych jesteśmy zorientowani na potrzeby rynku. Przyjęto zgodnie doskonalenie oferty edukacyjnej w oparciu o rzeczywiste potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, poprzez bieżące dostosowywanie programów studiów/kształcenia do potrzeb otoczenia społeczno-gospodarczego oraz wzmacnianie prestiżu kształcenia zawodowego, dzięki wykazaniu wyższego poziomu zatrudnialności absolwentów kierunków o profilu praktycznym.

Cel strategiczny III - ZARZĄDZENIE UCZELNIĄ

Wszystkie uczelnie funkcjonują na dynamicznie zmieniającym się rynku. Wymusza to ustawiczną analizę rynku szkolnictwa wyższego i jego otoczenia. Jest to związane nie tylko z obserwacją środowiska prawnego i jego uwarunkowań, ale także otoczenia ekonomicznego, czy też społecznego. Elastyczność może okazać się jedną z przewag Wyższej Szkoły Inżynierii i Zdrowia.

Zdolność adaptacji do zmieniających się potrzeb otoczenia poprzez tworzenie nowych kierunków studiów, dla których wprost wyartykułowano potrzeby, co jest szczególnie widoczne w odniesieniu do kierunku *dietetyka*.

Bezsprzecznie zatem kształcenie na kierunku *dietetyka* wpisuje się w cele strategiczne, gdyż w swoich podstawowych zamierzeniach kierunek ten prowadzony w ścisłej korelacji z interesariuszami, a ponadto będący odpowiedzią na ich potrzeby w zakresie kształcenia specjalistów, oraz zmierzający do wzrostu pozycji uczelni w skali lokalnej i regionalnej, daje możliwość przygotowania kadr niezbędnych do rozwoju i edukacji społeczeństwa oraz poprawy jakości życia i zdrowia mieszkańców, na co uczelnia w swojej strategii rozwoju kładzie nacisk.

Wyznaczone w strategii cele obejmują kluczowe dla uczelni wyżej obszary działalności w taki sposób, aby uczelnia mogła sprostać zewnętrznym wyzwaniom rozwojowym, przy możliwie najpełniejszym wykorzystaniu posiadanego potencjału i przy pełnej świadomości ryzyk i zagrożeń powodowanych ciągłymi zmianami w gospodarce w skali lokalnej, regionalnej i ogólnokrajowej, co wprost koresponduje z nowym kierunkiem kształcenia.

Kształcenie na kierunku *dietetyka* ma w zasadzie dwie perspektywy. Pierwszą dość szeroką, mówiącą o konieczności przygotowania absolwenta do poruszania się na rynku pracy w ogóle w typowych dla tego zawodu miejscach i zgodnie z charakterem pracy, w tym wyposażonego w pożądane i oczekiwane kompetencje społeczne oraz umiejętności oparte na wiedzy. I drugą realizowaną na studiach II stopnia, odnoszącą się do nadbudowanych w ramach konkretnej ścieżki kształcenia wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, zdeterminowanych przez efekty uczenia się przewidziane dla modułów fakultatywnych.

Koncepcja kształcenia na kierunku *dietetyka* kładzie nacisk na przekazanie kompleksowej wiedzy i umiejętności praktycznych, które pozwolą absolwentowi zrozumieć i stosować w pracy zawodowej działania właściwe dla obranej ścieżki kształcenia:

- **DIETETYKA I DIETOTERAPIA**

Ścieżka kształcenia pozwala na uzyskanie szczegółowej i pogłębionej wiedzy w zakresie norm i zaleceń żywieniowych, klasyfikacji diet leczniczych, zasadach ich sporządzenia oraz planowania i organizowania żywienia w wybranych przypadkach klinicznych. Kształcenie w ramach przedmiotowej ścieżki pozwoli na nadbudowanie umiejętności oceny stanu odżywiania klienta, przy zastosowaniu metod diagnostycznych właściwych dla współczesnej praktyki klinicznej, w tym wskaźników ogólnolekarskich oraz biochemicznych. Dzięki kształceniu w ramach przedmiotowej ścieżki absolwenci nabędą umiejętność konstruowania i wdrażania wieloetapowych procedur z zakresu dietoprofilaktyki i dietoterapii, w tym w wybranych jednostkach chorobowych lub w związku ze zdiagnozowanymi zaburzeniami żywienia.

- **BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA**

Ścieżka kształcenia pozwala na uzyskanie szczegółowej i pogłębionej wiedzy w zakresie poszczególnych grup składników żywności i dodatkach do żywności, a dalej interakcjach zachodzących pomiędzy nimi pod wpływem podstawowych procesów technologicznych na wszystkich etapach produkcji, przechowywania i przetwarzania żywności. Kształcenie w ramach przedmiotowej ścieżki pozwoli na nabycie pogłębionej wiedzy o aparaturze wykorzystywanej w branży rolno-spożywczej, a także metodach i technikach analitycznych oraz ich praktycznym zastosowaniu przy ocenie jakości i bezpieczeństwa żywności. Dzięki kształceniu w ramach przedmiotowej ścieżki absolwenci nabędą umiejętności oceny jakości bezpieczeństwa surowców/ substancji, półproduktów i gotowych produktów żywnościowych, dzięki zastosowaniu właściwych procedur analitycznych, a także niezbędnego sprzętu i aparatury pomiarowej. Co w ostateczności pozwoli absolwentom na samodzielne rozwiązywanie problemów związanych z produkcją i kontrolą jakości i bezpieczeństwa żywności.

Obie ścieżki są odpowiedzią na oczekiwania samych pacjentów, ale i tendencji rynkowych skupiających się na zapewnieniu szeroko pojętego bezpieczeństwa żywności i żywienia. Ukończenie studiów II stopnia na kierunku *dietetyka* nie tylko wpisuje się w wymagania samych pracodawców, którzy wprost oczekują specjalistycznej wiedzy w ramach wybranej ścieżki zawodowej, ale przede wszystkim jest awansem zawodowym, a także stanowi prestiż społeczny.

Program studiów na studiach II stopnia na kierunku *dietetyka* jest spójny z misją i strategią uczelni. Realizowany praktyczny profil studiów odzwierciedlony w programie zajęć spełnia założenia misji uczelni, tj. ***kształcenie oraz profilowanie karier zawodowych studentów poprzez realizację programów studiów uwzględniających potrzeby rozwoju gospodarczego, społecznego oraz kulturalnego*** poprzez rozwijanie niezbędnych umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych, kluczowych dla otoczenia społeczno-gospodarczego, które zostały sprecyzowane przez interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych na etapie tworzenia przedmiotowego kierunku i są nadal artykułowane przez przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego podczas udziału w posiedzeniach Rady Pracodawców, Rady Programowej dla kierunku *dietetyka*, a także podczas innych aktywności przyjętych w *Polityce współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym*.

Bezsprzecznie zatem kształcenie na kierunku *dietetyka* wpisuje się w realizację Strategii uczelni [cel strategiczny nr 2.1], gdyż w swoich podstawowych zamierzeniach kierunek ten prowadzony w ścisłej korelacji z interesariuszami, a wręcz przez nich samych w ich własnym środowisku zawodowym, jest odpowiedzią na ich potrzeby w zakresie kształcenia specjalistów z zakresu dietetyki, a także zmierza do wzrostu pozycji uczelni w skali lokalnej i regionalnej. Studia II stopnia na kierunku *dietetyka* dają zatem możliwość przygotowania kadr niezbędnych do rozwoju i edukacji społeczeństwa oraz poprawy jakości życia, na co uczelnia w swojej strategii rozwoju kładzie duży nacisk.

Ponadto gwarantem doskonalenia procesu kształcenia – cel strategiczny nr 1.1, a zatem wysokiej jakości kształcenia, w tym właściwej realizacji programu studiów przygotowanego do oczekiwań rynku pracy, są podmioty funkcjonujące w przemyśle rolno-spożywczym, które poprzez realizację konkretnych modułów jak: ćwiczenia realizowane z udziałem przedstawicieli otoczenia społeczno-gospodarczego, potwierdziły swoje zaangażowanie w proces kształcenia i zdobycie przez absolwenta właściwych efektów uczenia się, co w pełni koresponduje z realizacją strategii rozwoju. Program studiów zawierający moduły ogólne, podstawowe, kierunkowe i do wyboru, z przyporządkowanymi do nich efektami uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych realizowany poprzez nowoczesne technologie informacyjne, znaczną liczbę zajęć praktycznych, w tym zajęć realizowanych w otoczeniu zawodowym oraz praktyk zawodowych wyraźnie wpisuje się w założenia misji i strategii uczelni.

Wyznaczone w strategii uczelni cele obejmują kluczowe dla wyższej uczelni obszary działalności w taki sposób, aby uczelnia mogła sprostać zewnętrznym wyzwaniom rozwojowym, przy możliwie najpełniejszym wykorzystaniu posiadanego potencjału i przy pełnej świadomości ryzyka i zagrożeń powodowanych ciągłymi zmianami w gospodarce w skali lokalnej, regionalnej i ogólnokrajowej, co wprost koresponduje ze studiami na kierunku *dietetyka*.

Do cech wyróżniających koncepcję kształcenia na kierunku *dietetyka* należą:

- silny wymiar praktyczny studiów;
- interdyscyplinarność kierunku – dyscyplina wiodąca [nauki o zdrowiu] i uzupełniająca [nauki medyczne, technologia żywności i żywienia];
- uwzględnienie aktualnych trendów rozwoju w dyscyplinach nauki, do których przyporządkowany jest kierunek;
- program studiów stworzony przy współpracy i w procesie konsultacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym;

- program studiów realizowany przy współpracy z podmiotami społeczno-gospodarczymi [zajęcia z udziałem praktyków i pracodawców];
- logiczne i spójne powiązanie programu studiów ze strategią WSiIZ i celami kształcenia;
- wysoka liczba godzin bezpośredniego kontaktu studentów z prowadzącymi zajęcia.

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 właściwe dla kadr skupiających się wokół przemysłu rolno-spożywczego.

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, tj. nauk o zdrowiu, nauk medycznych oraz technologii żywności i żywienia.
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 dostosowanej do możliwości i predyspozycji pacjenta.
4. Pogłębienie umiejętności pracy w zespołach interdyscyplinarnych odpowiadających za profilaktykę i leczeniem dietetyczne dostosowane do potrzeb żywieniowych.
5. Wykształcenie zaawansowanych umiejętności prowadzenia indywidualnej diagnostyki dietetycznej oraz postępowania dietetycznego w przypadku człowieka zdrowego, czy też chorego.

6. 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.
7. Nabycie świadomości o konieczności podejmowania działań interwencyjnych skupiających się na minimalizowaniu szkodliwego działania surowców/ substancji wykorzystywanych w produkcji produktów żywnościowych.
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 umiejętność 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;
- 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;
- posługiwać się specjalistycznym oprogramowaniem komputerowym, jak również aparaturą i sprzętem mającymi zastosowanie w działalności zawodowej dietetyka;
- w atrakcyjny i przystępny sposób przedstawić korzyści płynące ze zdrowego trybu życia oraz regularnych kontroli stanu zdrowia, dostosowując przy tym formę i sposób przekazu do potrzeb grupy docelowej;
- wykorzystać posiadaną wiedzę i kompetencje do rozwiązywania problemów poznawczych i praktycznych właściwych dla zawodu dietetyka, a w przypadku pojawiających się trudności zwrócić się o opinię do ekspertów;
- przewidzieć negatywne skutki błędnie dobranej diety i aktywności fizycznej na zdrowie i bezpieczeństwo pacjenta.

Ponadto absolwent po ukończeniu wybranej ścieżki kształcenia potrafi:

- DIETOTERAPIA I DIETOPROFILAKTYKA

- samodzielnie zdiagnozować zmiany w funkcjonowaniu organizmu pacjenta, w tym wynikających ze zmian fizjologicznych i patofizjologicznych;
- samodzielnie zaplanować i wdrożyć plan leczenia żywieniowego pacjenta pod kierunkiem lekarza prowadzącego;
- w praktyce zastosować regulacje prawne oraz społeczne i ekonomiczne uwarunkowania prowadzenia działalności na stanowisku dietetyka oraz rozumie jego miejsce w systemie organizacji ochrony zdrowia;
- efektywnie współpracować w interdyscyplinarnym zespole specjalistów, w tym przedstawicieli kadr medycznych;
- zastosować zdobytą wiedzę przy realizacji obowiązków służbowych, których głównym celem jest przywrócenie zdrowia i dobrej kondycji pacjenta.

- BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA

- ocenić jakość i bezpieczeństwo surowców/ substancji, półproduktów i gotowych produktów żywnościowych oraz na podstawie wyciągniętych wniosków opracować szczegółowy raport;
- samodzielnie przeprowadzić analizę oznaczenia produktów żywnościowych, odnosząc się przy tym do przepisów i norm obowiązujących producentów i dystrybutorów na rynkach spożywczych w kraju i na terytorium UE;
- ocenić ryzyko wystąpienia zagrożenia dla zdrowia i życia konsumentów korzystających z produktów żywnościowych o określonych właściwościach użytkowych;
- wyjaśnić pozatechniczne aspekty i skutki działalności i rozwoju branży rolno-spożywcze, w tym jej wpływu na środowisko oraz zdrowie człowieka, w tym związane z odpowiedzialnością za bezpieczeństwo dostępnych produktów żywnościowych;
- zastosować zdobytą wiedzę z obszaru bezpieczeństwa żywności i żywienia, w dalszym procesie uczenia się oraz dla wzmocnienia swojej pozycji w branży rolno-spożywczej.

Absolwent nabywa praktyczne umiejętności skutecznego wykorzystywania zdobytej wiedzy w miejscu pracy, a przy tym rozumie konieczność potwierdzania przyjętych hipotez poprzez odpowiednio dobrane badania naukowe. Absolwent zna język obcy na poziomie biegłości B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz posługuje się słownictwem specjalistycznym z zakresu dietetyki oraz jest świadomy znaczenia interdyscyplinarnej wiedzy w codziennej pracy dietetyka. Potrafi samodzielnie podjąć i prowadzić działalność gospodarczą. W zakresie kontynuacji studiów absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów podyplomowych lub studiów doktoranckich oraz jest przygotowany do ciągłego rewidowania swojej wiedzy, śledzenia nowinek technicznych i aktualności branżowych. Absolwent potrafi samodzielnie i w sposób krytyczny uzupełniać i poszerzać swoją wiedzę.

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
Nauki o zdrowiu	63%	Nauki medyczne	8%	technologia żywności i żywienia	29%

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 niezbędne 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;
- posiada wiedzę na temat surowców/ substancji, półproduktów oraz gotowych produktów żywnościowych;
- 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, który w wyniku ukończenia studiów pierwszego stopnia nie uzyskał części ww. kompetencji, może podjąć studia drugiego stopnia na kierunku *dietetyka*, gdzie uzupełnienie braków kompetencyjnych może być zrealizowane przez zaliczenie zajęć w wymiarze nieprzekraczającym 30 punktów ECTS. Kandydatów na studia, o których mowa powyżej obowiązuje przystąpienie do kursu wyrównawczego organizowanego przez uczelnię. Decyzja o skierowaniu kandydata do odbycia kursu wyrównawczego jest podejmowana na etapie postępowania kwalifikacyjnego, na podstawie przedłożonego dyplomu ukończenia studiów wyższych i suplementu do dyplomu, dołączonego do dokumentów wymaganych w postępowaniu kwalifikacyjnym. Kandydat na studia II stopnia skierowany do odbycia kursu wyrównawczego otrzymuje kartę kursu wyrównawczego z wyszczególnieniem modułów, do których realizacji jest zobowiązany. Do obowiązujących modułów należą: *Anatomia człowieka, Fizjologia człowieka, Żywienie człowieka, Stan odżywiania z elementami antropometrii*.

Na podstawie przedłożonego suplementu do dyplomu i kart poszczególnych modułów, kandydat może być zwolniony z całości lub części kursu wyrównawczego. Potwierdzając tym samym, że nabył już efekty uczenia się właściwe dla obowiązującej grupy modułów, mimo ukończenia studiów na kierunku innym lub pokrewnym do kierunku *dietetyka*. 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. Postępowanie kwalifikacyjne na studia drugiego stopnia odbywa się w drodze postępowania rekrutacyjnego. Zasady rejestracji kandydatów na studia, wykaz wymaganych dokumentów oraz harmonogram postępowania rekrutacyjnego i zasad dokonywania wpisu na listę osób przyjętych [listę studentów] określa uchwała Senatu. Elementarne zasady rekrutacji są udostępnione na stronie: <https://wsiiz.pl/rekrutacja/proces-rekrutacji/>, gdzie również udostępniona jest stosowna uchwała Senatu wraz z załącznikami. Kandydat ubiegający się o przyjęcie na studia II stopnia na kierunku *dietetyka* będzie zobowiązany złożyć do Biura Rekrutacji następujące dokumenty:

- a. podanie o przyjęcie studia,
- b. kserokopia dyplomu ukończenia studiów wyższych,
- c. kserokopia suplementu do dyplomu,
- d. zaświadczenie lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do podjęcia studiów w Wyższej Szkole Inżynierii i Zdrowia w Warszawie,
- e. fotografię złożoną w systemie on-line,
- f. dowód wpłaty opłaty rekrutacyjnej,
- g. dowód wpłaty opłaty wpisowej,
- h. dowód wpłaty za ELS.

Dodatkowo Uczelnia, dla każdego kierunku studiów, opracowuje indywidualną zakładkę, gdzie opublikowane są informacje dotyczące: organizacji zajęć, perspektyw zatrudnienia absolwenta, wysokości obowiązujących opłat oraz harmonogramu studiów. Rekrutacja na wszystkie kierunki studiów odbywa się przy pomocy informatycznego systemu ProAkademia. W systemie kandydaci dokonują rejestracji na wybrany kierunek oraz formę studiów. Postępowanie kwalifikacyjne prowadzone jest w oparciu o komplet złożonych dokumentów.

Przyjęcie na studia następuje w drodze wpisu na listę studentów. Odmowa przyjęcia na studia następuje w drodze decyzji administracyjnej. Kandydat, będący osobą niepełnosprawną lub osobą ze szczególnymi potrzebami, biorący udział w postępowaniu rekrutacyjnym na dany rok akademicki, może ubiegać się o udzielenie zgody na dostosowanie warunków i trybu procesu rekrutacji do jego potrzeb związanych z niepełnosprawnością lub szczególnymi potrzebami. W ramach dostosowania procesu rekrutacji kandydat może ubiegać się o: wyznaczenie asystenta w zakresie przeprowadzenia rejestracji online w elektronicznym systemie rekrutacji; wyznaczenie asystenta w zakresie wsparcia w złożeniu kompletu dokumentów rekrutacyjnych, w tym do kontaktu z podmiotem medycznym wykonującym badania niezbędne do wydania orzeczenia o braku przeciwwskazań do podjęcia studiów. W sprawach innych niż wymienione ostateczną decyzję podejmuje pełnomocnik rektora ds. osób niepełnosprawnych. Na mocy decyzji Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 17 września 2019 r., uczelnia została zatwierdzona na potrzeby przyjmowania cudzoziemców w celu podjęcia lub kontynuacji studiów, na okres 5 lat. Kandydat będący cudzoziemcem zobowiązany jest dodatkowo do złożenia oświadczenia potwierdzającego znajomość języka polskiego w mowie i piśmie, które pozwala na podjęcie studiów prowadzonych w uczelni. Dodatkowo kandydaci zobowiązani są do dostarczenia tłumaczenia przysięgłego dla wszystkich dokumentów sporządzonych w języku innym niż polski. Na stronie uczelni dostępna jest zakładka dedykowana dla kandydatów będących cudzoziemcami: <https://wsiiz.pl/dlakandydata/rekrutacja-dla-cudzoziemcow>

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. Egzamin dyplomowy jest formą komisyjnej oceny poziomu opanowania wiedzy zdobytej w całym okresie kształcenia w zakresie określonym programem studiów na kierunku *dietetyka*. System dyplomowania polega na opracowaniu pracy dyplomowej (magisterskiej) oraz złożeniu egzaminu dyplomowego. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest zaliczenie wszystkich modułów [złożenie zaliczeń i egzaminów], a więc i praktyk zawodowych objętych programem studiów na kierunku *dietetyka* tj. uzyskanie 120 punktów ECTS.

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, jadalniach, 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 rolno-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	1669	1283
Łączna liczba godzin zajęć prowadzonych na wnioskowanym kierunku, przez nauczycieli akademickich zatrudnionych w uczelni składającej wniosek jako podstawowym miejscu pracy	N/d	N/d

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	8% dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu/ dyscyplina nauki medyczne; 29% dziedzina nauk rolniczych/ technologia żywności i żywienia; 63% dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu/ dyscyplina nauki o zdrowiu;	
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	67 [56%]	51 [43%]
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	116**	116**
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	Łącznie 11 ECTS	
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru	36 [30% programu studiów]	36 [30% programu studiów]
Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	15 pkt ECTS 3 miesiące = 375h	15 pkt ECTS 3 miesiące = 375h
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – w przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich	Nie dotyczy	Nie dotyczy

W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość:		
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.	1./ 1669 h/ 582 h (co stanowi 35% programu studiów)	2./ 1283 h/ 380 h (co stanowi 30% programu studiów)
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.		

*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	2
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	2
Immunologia w dietetyce	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	36s/24ns	2
Alergie i nietolerancje pokarmowe	wykład/ ćwiczenia audytoryjne	36s/30ns	2
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
Surowce pochodzenia roślinnego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym [UE]	wykłady/ ćwiczenia audytoryjne	24s/24ns	2
Surowce pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym [UE]	wykłady/ ćwiczenia audytoryjne	24s/24ns	2
Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego [UE]	wykłady/ ćwiczenia audytoryjne	24s/24ns	2
Technologia i bezpieczeństwo pakowania i przechowywania żywności [UE]	wykłady/ ćwiczenia audytoryjne	24s/24ns	2
PdW: Diety i trendy żywieniowe/ Aparatura i technologia w inżynierii żywności [UE]	wykłady/ ćwiczenia audytoryjne_ćwiczenia laboratoryjne	48s/36ns	5
PdW: Żywienie w chorobach endokrynologicznych/ Chemiczna analiza instrumentalna żywności [UE]	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia laboratoryjne	48s/36ns	5
PdW: Leczenie żywieniowe w chorobach układu sercowo-naczyniowego/ Dozwolone i niedozwolone substancje dodatkowe w produkcji żywności [UE]	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia laboratoryjne	48s/36ns	5
PdW: Postępowanie dietetyczne w chorobach autoimmunologicznych/ Inżynieria genetyczna w produkcji i kształtowaniu jakości żywności [UE]	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia laboratoryjne	48s/36ns	5
PdW: The impact of physical activity and diet on human physical and mental health/ Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia audytoryjne	36s/24ns	2

PdW: Środki farmakologiczne wspomagające odchudzanie i aktywność fizyczną/ Eko rozwiązania w sekorze rolnospożywczym	wykłady/ ćwiczenia audytoryjne	36s/24ns	2
PdW: Leczenie żywieniowe w onkologii i chirurgii/ Żywność ekologiczna	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia audytoryjne	42s/30ns	4
PdW: Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego/ Marketing i zarządzanie w obrocie produktami spożywczymi	wykłady/ ćwiczenia audytoryjne	40s/24ns	3
PdW: Zaburzenia łaknienia/ Tradycyjne i nowoczesne techniki kulinarne	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia kulinarne	42s/30ns	5
Seminarium specjalistyczne: metodologia badań własnych	seminarium	30s/18ns	3
Seminarium specjalistyczne: praca dyplomowa	seminarium	30s/18ns	8
Studencka praktyka zawodowa w stacji sanitarno-epidemiologicznej	praktyka zawodowa	100s/ns	4
Studencka praktyka zawodowa w poradni dietetycznej	praktyka zawodowa	200s/ns	8
Studencka praktyka zawodowa w zakładzie żywienia zbiorowego	praktyka zawodowa	75s/ns	3
Razem:		1039s/ 855ns	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: Diety i trendy żywieniowe/ Aparatura i technologia w inżynierii żywności [UE]	wykłady/ ćwiczenia audytoryjne_ćwiczenia laboratoryjne	48s/36ns	5
PdW: Żywnienie w chorobach endokrynologicznych/ Chemiczna analiza instrumentalna żywności [UE]	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia laboratoryjne	48s/36ns	5
PdW: Leczenie żywieniowe w chorobach układu sercowo-naczyniowego/ Dozwolone i niedozwolone substancje dodatkowe w produkcji żywności	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia laboratoryjne	48s/36ns	5
PdW: Postępowanie dietetyczne w chorobach autoimmunologicznych/ Inżynieria genetyczna w produkcji i kształtowaniu jakości żywności	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia laboratoryjne	48s/36ns	5
PdW: The impact of physical activity and diet on human physical and mental health/ Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia audytoryjne	36s/24ns	2
PdW: Środki farmakologiczne wspomagające odchudzanie i aktywność fizyczną/ Eko rozwiązywania w sektorze rolno-spożywczym	wykłady/ ćwiczenia audytoryjne	36s/24ns	2
PdW: Leczenie żywieniowe w onkologii i chirurgii/ Żywność ekologiczna	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia audytoryjne	42s/30ns	4
PdW: Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego/ Marketing i zarządzanie w obrocie produktami spożywczymi	wykłady/ ćwiczenia audytoryjne	40s/24ns	3
PdW: Zaburzenia łaknienia/ Tradycyjne i nowoczesne techniki kulinarne	wykłady/ ćwiczenia warsztatowe_ćwiczenia kulinarne	42s/30ns	5
Razem:		388s/276ns	36

4. Kierunkowe efekty uczenia się

Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Kierunkowe efekty uczenia się <i>Absolwent po ukończeniu studiów na kierunku Dietetyka</i>
WIEDZA	
KK2P_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
KK2P_W02	rozumie znaczenie zastosowania w praktyce zawodowej posiadanej wiedzy teoretycznej, w tym m.in. metod i narzędzi uzyskiwania danych o żywieniu jednostki, jak i całych populacji
KK2P_W03	ma pogłębioną wiedzę o zasadach prowadzenia poradnictwa żywieniowego, które w szczególnych przypadkach może odbywać się również pod kierunkiem lub we współpracy z innymi specjalistami
KK2P_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
KK2P_W05	zna, opisuje i dostrzega efekty nadmiernego lub niedoborowego spożycia poszczególnych składników pokarmowych, a także ich wpływu na homeostazę organizmu
KK2P_W06	zna normy i zasady racjonalnego żywienia, diagnostyki dietetycznej oraz testy i metody oceny stanu odżywiania, w tym u osób aktywnych fizycznie
KK2P_W07	zna metody zmiany nawyków żywieniowych i sportowych u osób w różnym wieku i o różnych celach sylwetkowych do osiągnięcia
KK2P_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
KK2P_W09	posiada pogłębioną wiedzę na temat surowców/ substancji, półproduktów i gotowych produktów żywnościowych
KK2P_W10	rozumie konieczność podejmowania działań interwencyjnych skupiających się na minimalizowaniu szkodliwego działania surowców/ substancji wykorzystywanych w produkcji produktów żywnościowych
KK2P_W11	zna zasady doskonalenia istniejących, bądź tworzenia nowych rozwiązań na różnych etapach procesu technologicznego, kierując się przy tym ochroną zdrowia i bezpieczeństwa potencjalnych konsumentów przemysłu rolno-spożywczego
KK2P_W12	ma wiedzę z zakresu wykorzystania narzędzi informatycznych w ramach prowadzonej działalności, w tym specjalistycznego oprogramowania wspomagającego proces układania planów żywieniowych
KK2P_W13	ma wiedzę o wykorzystaniu narzędzi i aparatury stosowanej w pomiarach antropometrycznych
KK2P_W14	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
KK2P_W15	rozumie znaczenie umiejętności identyfikacji potrzeb klientów/ pacjentów przy uwzględnieniu ich indywidualnych predyspozycji, a także wymagań uwarunkowanych kulturowo, bądź religijnie

KK2P_W16	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
KK2P_W17	posiada pogłębioną wiedzę w zakresie metod statystycznych i technik informacyjnych wykorzystywanych przy analizie i opisie zachowań człowieka w zakresie żywienia i aktywności fizycznej
KK2P_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	
KK2P_U01	potrafi wykorzystywać posiadaną wiedzę do identyfikowania, formułowania i innowacyjnego rozwiązywania złożonych i nietypowych problemów związanych z realizacją zadań zawodowych na stanowisku dietetyka
KK2P_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
KK2P_U03	samodzielnie analizuje i oblicza wartość odżywczą oraz energetyczną surowców i gotowych produktów spożywczych oraz ocenia ich jakość i przydatność w diecie
KK2P_U04	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywiania klienta w poradni dietetycznej oraz pacjenta w warunkach szpitalnych
KK2P_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
KK2P_U06	samodzielnie planuje i wdraża odpowiednie postępowanie dietetyczne, uzależniając swoje decyzje od potrzeb klienta/ pacjenta, jego indywidualnych predyspozycji oraz stanu zdrowia
KK2P_U07	weryfikuje błędy w odżywianiu i samodzielnie wdraża metody zmiany nawyków żywieniowych i sportowych
KK2P_U08	potrafi przeprowadzić analizę i ocenić efekty wdrożonego postępowania dietetycznego i planu treningowego [o ile dotyczy]
KK2P_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
KK2P_U10	posiada umiejętność trafnej diagnozy oraz konstruowania rozwiązań problemów występujących na różnych etapach technologicznych, w tym wpływających na efektywność procesów realizowanych w branży rolno-spożywczej
KK2P_U11	posiada umiejętność posługiwania się specjalistycznym oprogramowaniem komputerowym, jak również aparaturą i sprzętem mającymi zastosowanie w działalności zawodowej dietetyka
KK2P_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

KK2P_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
KK2P_U14	wykonuje pracę na stanowisku dietetyka w sposób bezpieczny, zgodny z zasadami BHP oraz wewnętrznymi regulacjami i procedurami zakładu pracy
KK2P_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
KK2P_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
KK2P_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
KK2P_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
KK2P_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

4.1 Efekty uczenia się uzyskiwane w ramach poszczególnych ścieżek kształcenia

Symbol efektów uczenia się	Ponadto absolwent po ukończeniu studiów w zakresie <u>Dietetyki i dietoterapii</u>
WIEDZA	
KK2P_DDW01	posiada pogłębioną wiedzę w zakresie norm i zaleceń żywieniowych, klasyfikacji diet leczniczych, zasadach ich sporządzania oraz planowania i organizowania żywienia w wybranych przypadkach klinicznych
KK2P_DDW02	posiada pogłębioną wiedzę o ocenie stanu odżywiania klienta/ pacjenta w czasie leczenia ambulatoryjnego i szpitalnego oraz szczegółowe zasady planowania i wdrażania planów żywieniowych pod kierunkiem lekarza prowadzącego
KK2P_DDW03	posiada pogłębioną wiedzę o metodach diagnostycznych stosowanych we współczesnej praktyce klinicznej
UMIEJĘTNOŚCI	
KK2P_DDU01	na podstawie zgromadzonej dokumentacji medycznej, samodzielnie diagnozuje zmiany w funkcjonowaniu organizmu klienta/ pacjenta, w tym wynikających z występujących zmian fizjologicznych i patofizjologicznych
KK2P_DDU02	potrafi samodzielnie zaplanować i wdrożyć plan leczenia żywieniowego klienta/ pacjenta pod kierunkiem lekarza prowadzącego
KK2P_DDU03	potrafi samodzielnie konstruować i wdrożyć wieloetapowe procedury z zakresu dietoprofilaktyki i dietoterapii, w tym w wybranych jednostek chorobowych lub w związku ze zdiagnozowanymi zaburzeniami żywienia
KK2P_DDU04	na podstawie znanych wskaźników ogólnolekarskich oraz biochemicznych ocenia stan odżywiania klienta/ pacjenta i na podstawie obserwacji oraz pogłębionego wywiadu prowadzi dokumentację kliniczną
KK2P_DDU05	potrafi w praktyce zastosować regulacje prawne oraz społeczne i ekonomiczne uwarunkowania prowadzenia działalności na stanowisku dietetyka oraz jego miejsce w systemie organizacji ochrony zdrowia
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
KK2P_DDK01	potrafi efektywnie współpracować w zróżnicowanym zespole specjalistów, w tym przedstawicieli kadr medycznych
KK2P_DDK02	wykazuje się dbałością przy realizacji obowiązków służbowych, których głównym celem jest przywrócenie zdrowia i dobrej kondycji klienta/ pacjenta
KK2P_DDK03	potrafi zastosować zdobytą wiedzę z obszaru leczenia żywieniowego, w dalszym procesie uczenia się oraz wzmocnieniu swojej pozycji w branży health-med.

Symbol efektów uczenia się	Ponadto absolwent po ukończeniu studiów w zakresie <u>Bezpieczeństwa żywności i żywienia</u>
WIEDZA	
KK2P_BBW01	ma pogłębioną wiedzę o poszczególnych grupach składników żywności i dodatkach do żywności, a także o interakcjach zachodzących pomiędzy nimi pod wpływem podstawowych procesów technologicznych na wszystkich etapach produkcji, przechowywania i przetwarzania żywności

KK2P_BBW02	ma pogłębioną wiedzę o aparaturze wykorzystywanej w branży rolno-spożywczej, w tym aparatury pomiarowej, wykorzystywanej na poszczególnych etapach produkcji, przechowywania i przetwarzania produktów żywnościowych
KK2P_BBW03	ma pogłębioną wiedzę o metodach i technikach analitycznych oraz ich praktycznym zastosowaniu w analizie instrumentalnej i sensorycznej produktów spożywczych
UMIEJĘTNOŚCI	
KK2P_BBU01	potrafi w praktyce zastosować odpowiednią procedurę przygotowania próbki produktów żywnościowych do badań, a także dobrać właściwą metodę analizy oraz niezbędny sprzęt, mając na celu rozwiązanie określonego problemu związanego z produkcją i kontrolą jakości i bezpieczeństwa żywności
KK2P_BBU02	potrafi ocenić jakość i bezpieczeństwo surowców/ substancji, półproduktów i gotowych produktów żywnościowych oraz na podstawie wyciągniętych wniosków opracowuje szczegółowy raport
KK2P_BBU03	samodzielnie analizuje oznaczenia produktów żywnościowych, odnosząc się przy tym do przepisów i norm obowiązujących producentów i dystrybutorów na rynkach spożywczych w kraju i na terytorium UE
KK2P_BBU04	potrafi przewidzieć wpływ cech fizykochemicznych oraz potencjał wystąpienia interakcji podczas produkcji, dystrybucji i przechowywania produktów żywnościowych na ich jakość, trwałość i bezpieczeństwo
KK2P_BBU05	potrafi ocenić ryzyko wystąpienia zagrożenia dla zdrowia i życia konsumentów korzystających z produktów żywnościowych o określonych właściwościach użytkowych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
KK2P_BBK01	ma świadomość istoty i rozumie pozatechniczne aspekty i skutki działalności i rozwoju branży rolno-spożywczej, w tym jej wpływu na środowisko oraz zdrowie człowieka, w tym związane z odpowiedzialnością za bezpieczeństwo dostępnych produktów żywnościowych
KK2P_BBK02	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka oraz jego społeczną rolę w działalności i rozwoju branży rolno-spożywczej, w tym sektora bezpieczeństwa i jakości żywności
KK2P_BBK03	potrafi zastosować zdobytą wiedzę z obszaru bezpieczeństwa żywności i żywienia, w dalszym procesie uczenia się oraz wzmocnienia swojej pozycji w branży rolno-spożywczej

- 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_W15, KK2P_W16, KK2P_U12, KK2P_K10
3	Biostatystyka	2		KK2P_W17, KK2P_W18, KK2P_U16, KK2P_U17, KK2P_K07
4	English for Dietitians	3		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W16, 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_W02, KK2P_U14, KK2P_U19, KK2P_K04
MODUŁY OBLIGATORYJNE Z ZAKRESU KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO				
1	Rozwój biologiczny człowieka	3	ZAŁĄCZNIK NR 6 DO PROGRAMU STUDIÓW	KK2P_W01, KK2P_W13, KK2P_U01, KK2P_K02
2	Higiena żywienia i żywności	2		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_W13, KK2P_U01, KK2P_U04, KK2P_U08, KK2P_U19, KK2P_K03, KK2P_K06
7	Immunologia w dietetyce	2		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_U01, KK2P_U12, KK2P_K02
8	Alergie i nietolerancje pokarmowe	2		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_W12, 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_W12, KK2P_W15, KK2P_W16, KK2P_U03, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
3	Żywnienie sportowców	4		KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W04, KK2P_W05, KK2P_W06, KK2P_W08, KK2P_W12, KK2P_W16, KK2P_U03, KK2P_U04, KK2P_U05, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
4	Żywnienie dzieci i młodzieży	3		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W03, KK2P_W06, KK2P_W07, KK2P_W12, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
5	Żywnienie seniorów	2		KK2P_W01, KK2P_W03, KK2P_W06, KK2P_W07, KK2P_W12, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U07, KK2P_U08, KK2P_U11, KK2P_K02
6	Surowce pochodzenia roślinnego wykorzystywane w	2		KK2P_W09, KK2P_W10, KK2P_U09, KK2P_K01

	przetwórstwie spożywczym [UE]			
7	Surowce pochodzenia zwierzęcego wykorzystywane w przetwórstwie spożywczym [UE]	2		KK2P_W09, KK2P_W10, KK2P_U09, KK2P_K01
8	Technologiczne uwarunkowania jakości produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego [UE]	2		KK2P_W09, KK2P_W10, KK2P_W11, KK2P_U10, KK2P_K01
9	Technologia i bezpieczeństwo pakowania i przechowywania żywności [UE]	2		KK2P_W01, KK2P_W11, KK2P_U01, KK2P_U10, KK2P_K01
MODUŁY FAKULTATYWNE DO WYBORU				
1	Diety i trendy żywieniowe	5		KK2P_W01, KK2P_W02, KK2P_W17, KK2P_DDW01, KK2P_U02, KK2P_U12, KK2P_U17, KK2P_DDU05, KK2P_K09, KK2P_K10, KK2P_DDK03
	Aparatura i technologia w inżynierii żywności [UE]			KK2P_BBW02, KK2P_U10, KK2P_BBK03
2	Żywienie w chorobach endokrynologicznych	5		KK2P_W03, KK2P_W05, KK2P_W08, KK2P_DDW01, KK2P_U04, KK2P_U11, KK2P_DDU01, KK2P_DDU02, KK2P_DDU03, KK2P_DDU04, KK2P_K02, KK2P_K08, KK2P_DDK01
	Chemiczna analiza instrumentalna żywności [UE]			KK2P_W09, KK2P_W10, KK2P_BBW01, KK2P_BBU01, KK2P_BBU02, KK2P_BBU04, KK2P_K04, KK2P_BBK03
3	Leczenie żywieniowe w chorobach układu sercowo-naczyniowego	5	ZAŁĄCZNIK NR 6 DO PROGRAMU STUDIÓW	KK2P_W08, KK2P_DDW01, KK2P_DDW02, KK2P_U04, KK2P_U06, KK2P_U11, KK2P_DDU01, KK2P_DDU02, KK2P_DDU03, KK2P_DDU04, KK2P_K02, KK2P_K08, KK2P_DDK02
	Dozwolone i niedozwolone substancje dodatkowe w produkcji żywności [UE]			KK2P_W09, KK2P_W10, KK2P_BBW01, KK2P_BBU01, KK2P_BBU02, KK2P_BBU04, KK2P_K04, KK2P_BBK03

4	Postępowanie dietetyczne w chorobach autoimmunologicznych	5		KK2P_W03, KK2P_DDW01, KK2P_DDW02, KK2P_U04, KK2P_U11, KK2P_DDU02, KK2P_DDU03, KK2P_DDU04, KK2P_K02, KK2P_K08, KK2P_DDK02
	Inżynieria genetyczna w produkcji i kształtowaniu jakości żywności [UE]			KK2P_W01, KK2P_W10, KK2P_U09, KK2P_BBU02, KK2P_BBU03
5	The impact of physical activity and diet on human physical and mental health	2		KK2P_W07, KK2P_W08, KK2P_DDW01, KK2P_U05, KK2P_U07, KK2P_DDU02, KK2P_DDU04, KK2P_K02, KK2P_DDK02
	Systemy zarządzania jakością w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego			KK2P_W02, KK2P_W11, KK2P_U01, KK2P_U10, KK2P_BBU05, KK2P_BBK03
6	Środki farmakologiczne wspomagające odchudzanie i aktywność fizyczną	2		KK2P_W09, KK2P_W10, KK2P_DDW03, KK2P_U02, KK2P_U09, KK2P_U12, KK2P_DDU05, KK2P_K09, KK2P_DDK02
	Eko rozwiązania w sektorze rolno-spożywczym			KK2P_W01, KK2P_W11, KK2P_U10, KK2P_U19, KK2P_BBU05, KK2P_K09, KK2P_BBK02
7	Leczenie żywieniowe w onkologii i chirurgii	4		KK2P_W03, KK2P_DDW01, KK2P_DDW02, KK2P_DDW03, KK2P_U04, KK2P_U11, KK2P_DDU02, KK2P_DDU03, KK2P_DDU04, KK2P_K02, KK2P_K08, KK2P_DDK01
	Żywność ekologiczna			KK2P_W08, KK2P_BBW01, KK2P_U10, KK2P_U18, KK2P_BBU02, KK2P_BBU03, KK2P_BBU05, KK2P_K09, KK2P_BBK02
8	Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego	3		KK2P_W16, KK2P_DDU05, KK2P_K05
	Marketing i zarządzanie w obrocie produktami spożywczymi			KK2P_W02, KK2P_U02, KK2P_U15, KK2P_BBU05, KK2P_K05, KK2P_BBK03
9	Zaburzenie łaknienia	5		KK2P_W08, KK2P_U04, KK2P_U11, KK2P_K02, KK2P_K08
	Tradycyjne i nowoczesne techniki kulinarne			KK2P_BBW01, KK2P_U09, KK2P_U19, KK2P_BBU04, KK2P_BBK03
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 stacji sanitarno- epidemiologicznej	4	ZAŁĄCZNIK NR 6 DO PROGRAMU STUDIÓW	KK2P_W02, KK2P_W10, KK2P_W11, KK2P_U02, KK2P_U15, KK2P_U17, KK2P_U18, KK2P_K04, KK2P_K06, KK2P_K07
2	Studencka praktyka zawodowa w poradni dietetycznej	8		KK2P_W02, KK2P_W03, KK2P_W12, KK2P_W13, 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 zakładzie żywienia zbiorowego	3		KK2P_W02, KK2P_W09, KK2P_W10, KK2P_W11, KK2P_U02,1KK2P_U10, KK2P_U13, KK2P_U14, KK2P_U15, KK2P_U17, KK2P_U18, KK2P_K04, KK2P_K06, KK2P_K07, KK2P_K08

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

- Obowiązujące zasady weryfikowania i dokumentowania osiągnięć efektów uczenia się zostały określone we właściwym zarządzeniu rektora.
- Weryfikacja efektów uczenia się obejmuje wszystkie kategorie, tj. wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne;
- Tylko i wyłącznie uzyskanie pozytywnej oceny końcowej lub adnotacji „za” jest potwierdzeniem osiągnięcia wszystkich zakładanych efektów uczenia się na poziomie modułu.
- Pozytywna ocena odzwierciedla poziom osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się:
 - bardzo dobry – oznacza, że zakładane efekty zostały w pełni osiągnięte;

- dobry plus – oznacza, że zakładane efekty zostały osiągnięte z niewielkimi niedociągnięciami;
 - dobry – oznacza, że zakładane efekty zostały osiągnięte jednak z pewnymi brakami, które można uzupełnić;
 - dostateczny plus – oznacza, że zakładane efekty zostały osiągnięte z istotnymi brakami, które można szybko uzupełnić;
 - dostateczny – oznacza, że zakładane efekty zostały osiągnięte z istotnymi brakami, ale dopuszczalnymi na minimalnym wymaganym poziomie.
5. Ocena niedostateczna oznacza, że zakładane efekty uczenia się nie zostały osiągnięte.
 6. Przedziały punktów oceniających stopień wymaganej wiedzy/ umiejętności/ kompetencji określone zostały dla każdego z modułów indywidualnie w sylabusie, o ile przewidziana jest ilościowa weryfikacja efektów uczenia się.
 7. Ocena końcowa stanowi średnią ważoną ocen z zaliczenia i egzaminu.
 8. Osoba odpowiedzialna za prowadzenie zajęć zobowiązana jest do określenia metod i kryteriów weryfikowania efektów uczenia się.
 9. Karty modułów (sylabusy) precyzują wykorzystywane przez prowadzących sposoby i metody weryfikowania efektów uczenia się.
 10. Wybór metod weryfikacji powinien uwzględniać specyfikę poszczególnych kategorii efektów uczenia się (wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych).
 11. O formie weryfikacji efektów uczenia się z danego modułu, prowadzący informuje studentów w trakcie pierwszych zajęć w semestrze.
 12. Sposoby oceny osiągnięcia efektów uczenia się uzyskiwanych w procesie uczenia się na poziomie modułu dzieli się na:
 - F [formujące]:
 - F1 [projekt do samodzielnego opracowania, w tym indywidualnie lub grupowo]
 - F2 [prezentacja, w tym wygłoszenie referatu]
 - F3 [sprawdzian, w tym pisemny i testowy]
 - F4 [sprawozdanie, analiza przypadków *case study*, rozwiązywanie zadań problemowych, obliczenia w ramach prowadzonych czynności praktycznych/ laboratoryjnych/ warsztatowych]
 - F5 [odpowiedź ustna, w tym aktywność w czasie zajęć]
 - F6 [ocena bieżąca za pracę własną na zajęciach]
 - F7 [obecność na zajęciach prowadzonych przez przedstawicieli środowiska społeczno-gospodarczego]
 - P [podsumowujące]:
 - P1 [egzamin ustny]
 - P2 [egzamin pisemny i testowy]
 - P3 [średnia ocen zdobytych w czasie semestru]
 - P4 [zaliczenie na ocenę, w tym ustne, pisemne, testowe]
 - P [inne formy weryfikacji]
 13. W sytuacji stwierdzenia formalnych nieprawidłowości lub trudności w osiągnięciu zakładanych efektów, osoba prowadząca zajęcia dydaktyczne zobowiązana jest do sporządzenia raportu i przekazania go Radzie Programowej. W raporcie należy wskazać dokładny symbol

- problemowego efektu, a także podjąć próbę zdiagnozowania źródła niepowodzenia w jego osiągnięciu. Dodatkowo niezbędne jest udokumentowanie procesu weryfikacji osiągnięć studentów oraz wskazanie udziału poszczególnych ocen końcowych w protokole zaliczenia modułu.
14. Studenckie praktyki zawodowe, będące integralną częścią programu studiów drugiego stopnia, podlegają zaliczeniu w terminach określonych w planie studiów.
 15. Sposób i formy zaliczenia studenckich praktyk zawodowych określają karty modułów (praktyk) oraz *Regulamin Studenckich Praktyk Zawodowych* obowiązujący w Uczelni.
 16. Do właściwych metod weryfikacji osiągnięcia kierunkowych efektów uczenia się zaliczają się: oceny pracy studenta w ramach seminariów specjalistycznych, oceny pracy dyplomowej przez promotora i recenzenta oraz oceny z egzaminu dyplomowego.
 17. Zasady organizacji i przeprowadzenia egzaminów dyplomowych na studiach II stopnia, zostały określone w odrębnych przepisach obowiązujących w Uczelni.
 18. Ocena osiągnięcia efektów uczenia się przeprowadzana jest na następujących etapach:
 - a) w trakcie realizacji danego modułu oraz po jego zakończeniu,
 - b) w trakcie i po zakończeniu realizacji praktyki zawodowej,
 - c) po zrealizowaniu danego semestru poprzez ilościową i jakościową analizę wyników osiągnięć studentów,
 - d) po zrealizowaniu danego semestru poprzez ewaluację zajęć dydaktycznych,
 - e) na egzaminie dyplomowym kończącym studia II stopnia,
 - f) po zrealizowaniu danego cyklu kształcenia poprzez monitorowanie losów zawodowych absolwentów.
 19. Przy ocenie stopnia uzyskania efektów uczenia się przez studentów z niepełnosprawnością lub ze szczególnymi potrzebami, należy uwzględnić wszelkie uwarunkowania wynikające z niepełnosprawności lub szczególnych potrzeb studenta, a przy tym w maksymalnym stopniu zapewnić mu możliwość poddania się obiektywnej weryfikacji.
 20. Formy mające na celu ułatwienie studentowi z niepełnosprawnością lub ze szczególnymi potrzebami, poddanie się obiektywnej weryfikacji efektów uczenia się, powinny być dostosowane do jego oczekiwań i możliwości. Jednocześnie gwarantując rzetelność i prawidłowość realizacji całego procesu.
 21. Konkretnie decyzje w sprawie dostosowania procesu weryfikacji efektów uczenia się do potrzeb studenta z niepełnosprawnością lub ze szczególnymi potrzebami, podejmuje Pełnomocnik rektora ds. osób niepełnosprawnych na podstawie procedury **zapewnienia dostępności procesu dydaktycznego studentom z niepełnosprawnościami oraz studentom ze szczególnymi potrzebami**.
 22. Nadzór nad wszystkimi etapami weryfikacji osiągnięć studentów studiów II stopnia sprawuje Rektor.
 23. Za etapy procesu weryfikacji efektów uczenia się odpowiadają:
 - a) nauczyciele akademicy i inne osoby prowadzące zajęcia dydaktyczne;
 - b) opiekunowie studenckich praktyk zawodowych, reprezentujący podmioty z otoczenia społeczno-gospodarczego;
 - c) promotorzy i recenzenci;
 - d) dyplomowe komisje egzaminacyjne;
 - e) Komisja ds. Jakości Kształcenia;

- f) Biuro ds. doskonalenia jakości kształcenia;
 - g) Rada Programowa.
24. Wszyscy interesariusze wewnętrzni i zewnętrzni są zobowiązani do zgłaszania wszelkich wykrytych nieprawidłowości związanych z weryfikacją efektów uczenia się właściwych dla danego modułu lub kierunku.
25. Dokumentami poświadczającymi osiągnięcie efektów uczenia się są:
- a) na poziomie modułu: prace pisemne [w tym zaliczenia i egzaminy], wykaz pytań do zaliczeń/ egzaminów ustnych, projekty, prezentacje, karty okresowych osiągnięć studenta oraz protokoły zaliczenia modułu;
 - b) na poziomie praktyk: karta praktyk wraz z zaświadczeniem o odbyciu studenckiej praktyki zawodowej;
 - c) na poziomie kierunku dla studiów II stopnia: protokół z egzaminu dyplomowego, praca dyplomowa, opinie promotora i recenzenta, raport antyplagiatowy.
26. Informacje o zasadach i wynikach weryfikacji efektów uczenia się są publikowane:
- a) na stronie internetowej Uczelni,
 - b) w informatycznym systemie obsługi studiów ProAakademia,
 - c) w Biuletynie Informacji Publicznej.

Osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się określonych dla poszczególnych zajęć oznacza realizację założonej koncepcji kształcenia na prowadzonym kierunku i uzyskanie efektów kierunkowych (osiągnięcie sylwetki absolwenta).

OPIS SPOSOBU SPRAWDZANIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ Z ODNIESIENIEM DO KONKRETNÝCH 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.

375	15
Liczba godzin	ECTS

Studenci kierunku *dietetyka* są zobowiązani do odbycia praktyk zawodowych w układzie modułowym tj.:

DO KOŃCA II SEMESTRU – Praktyka zawodowa w stacji sanitarno-epidemiologicznej (100h)

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

DO KOŃCA IV SEMESTRU – Praktyka zawodowa w zakładzie żywienia zbiorowego (75h)

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 Biuro Spraw Studenckich [w tym Dział Praktyk i Doradztwa Personalnego], a nad ostatecznym rozliczeniem praktyk prorektor ds. relacji z otoczeniem społeczno-gospodarczym. 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 Biuro rozwoju uczelni i współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, 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 BSS 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 BSS 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 BSS. Ostateczną weryfikację przeprowadza prorektor przez złożenie stosownych podpisów. 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.