

Uchwała Nr 0012.18.II.2024
Senatu Uniwersytetu Kaliskiego im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego
z dnia 27 września 2024 roku

w sprawie ustalenia programu studiów drugiego stopnia o profilu praktycznym
na kierunku dietetyka

Na podstawie art. 28 ust. 1 pkt 11 i ust. 2, art. 67 ust. 1 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2023 r., poz. 742 ze zm.)

po zasięgnięciu opinii Samorządu Studenckiego
uchwała się, co następuje:

§ 1

Ustala się program studiów drugiego stopnia o profilu praktycznym na kierunku dietetyka, w brzmieniu załącznika do uchwały.

§ 2

Program studiów, o którym mowa w § 1, obowiązuje od cyklu kształcenia 2024/2025.

§ 3

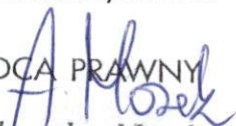
Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

Przewodniczący Senatu Uniwersytetu Kaliskiego
im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego
Rektor



prof. dr hab. n. med. i n. o zdr. Andrzej Wojtyła

Opracowała: mgr Anna Szymańska

RADCA PRAWNY

Aleksandra Mazek
PZ-3351

Uniwersytet Kaliski
im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego

Program studiów

kierunek: Dietetyka

poziom: studia drugiego stopnia

profil praktyczny

obowiązujący od cyklu kształcenia 2024/2025

I. Ogólna charakterystyka studiów

Lp.	Nazwa kierunku studiów:	Dietetyka
1.	Profil kształcenia:	praktyczny
2.	Poziom kształcenia:	studia drugiego stopnia
3.	Forma studiów:	stacjonarne, niestacjonarne
4.	Liczba semestrów	4
5.	Łączna liczba punktów ECTS	stacjonarne: 120 niestacjonarne: 120
6.	Łączna liczba godzin zajęć	stacjonarne: 1510 + 480 godz. praktyk niestacjonarne: 750 + 480 godz. praktyk
7.	Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	magister
8.	Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	102
9.	Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach nauk humanistycznych lub społecznych (<i>nie mniej niż 5 pkt</i>), w przypadku kierunku studiów przyporządkowanego do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż nauki humanistyczne lub społeczne	5
10.	Liczba godzin realizowanych w ramach zajęć z wychowania fizycznego (<i>w przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych mgr – nie mniej niż 60 godzin</i>)	nie dotyczy
11.	Liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć do wyboru (<i>w wymiarze nie mniejszym niż 30%</i>)	45
12.	Liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć o charakterze praktycznym (<i>w wymiarze większym niż 50%</i>)	94
13.	Liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć związanych z prowadzoną na uczelni działalnością naukową (<i>profil ogólnoakademicki</i>)	nie dotyczy
14.	Liczba punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć z języka obcego	2
15.	Zajęcia mogą być prowadzone z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w wymiarze nie większym niż 50% liczby punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów.	60

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

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

NIE DOTYCZY

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

Studia drugiego stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym w Uniwersytecie Kaliskim im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego trwają 4 semestry. Liczba godzin w planie studiów z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich w trybie stacjonarnym wynosi 1510 godzin, natomiast w trybie niestacjonarnym 750 godzin. W trakcie trwania studiów dodatkowo zaplanowano 480 godzin praktyk zawodowych zarówno na studiach stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Liczba punktów ECTS na obu formach studiów jest taka sama i wynosi po 120.

Proces kształcenia obejmuje:

- przedmioty obowiązkowe, w skład których wchodzi 25 przedmiotów oraz seminarium dyplomowe, którym przypisano 69 punktów ECTS, realizowanych w wymiarze 935 godzin na studiach stacjonarnych, oraz 471 godzin na studiach niestacjonarnych;
- grupę przedmiotów kierunkowych do wyboru, które zostały podzielone na moduły; w skład modułu I wchodzi 6 przedmiotów, z których student wybiera 5, realizowanych w wymiarze 175 godzin na studiach stacjonarnych, a 85 godzin na studiach niestacjonarnych, liczba punktów ECTS do uzyskania wynosi 10; w skład modułu II wchodzi 5 przedmiotów, z których student wybiera 4, realizowanych w wymiarze 120 godzin na studiach stacjonarnych, oraz 60 godzin na studiach niestacjonarnych, liczba punktów ECTS do uzyskania wynosi 4;

- zajęcia praktyczne, które obejmują 4 przedmioty, którym przypisano 19 punktów ECTS, realizowanych w wymiarze 280 godzin na studiach stacjonarnych, a 134 godzin na studiach niestacjonarnych;
- praktyki zawodowe podzielone zostały na trzy moduły: praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych (4 tygodnie), praktyka wakacyjna w stacji sanitarno-epidemiologicznej (4 tygodnie), praktyka wakacyjna na oddziałach szpitalnych, kuchni ogólnej oraz dziale żywienia (4 tygodnie); praktykom zawodowym przyporządkowano 18 punktów ECTS, realizowane są w wymiarze 480 godzin w trakcie roku akademickiego (I, II, III semestr) oraz w trakcie wakacji po I roku studiów na obu formach studiów.

W programie studiów przewidziano 7 egzaminów: w pierwszym roku studiów 5 egzaminów, a w drugim roku studiów 2 egzaminy.

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

Założone w programie kształcenia efekty uczenia się
dla studiów drugiego stopnia na kierunku DIETETYKA w Uniwersytecie Kaliskim.

OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA

Kierunek: DIETETYKA

Poziom kształcenia: STUDIA DRUGIEGO STOPNIA

Profil kształcenia: PRAKTYCZNY

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

Dziedzina: nauk medycznych i nauk o zdrowiu.

Dyscyplina naukowa: nauki o zdrowiu 100%.

(Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych z późniejszymi zmianami).

Objaśnienie oznaczeń w symbolach efektów uczenia się dla kierunku dietetyka:

Litera **K** – efekt dla kierunku

Znak – podkreślnik

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Litery **KK** – oceny – krytyczne podejście

Litery **KR** – rola zawodowa – niezależność i rozwój etosu.

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

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

K_W06	w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty, zjawiska, stanowiące rozszerzoną wiedzę ogólną z zakresu budowy anatomicznej oraz procesów fizjologii człowieka. Ma rozszerzoną wiedzę na temat patofizjologii, immunologii klinicznej, czynników genetycznych i środowiskowych w wybranych zaburzeniach i jednostkach chorobowych;	P7S_WG
K_W07	w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty, zjawiska z zakresu bezpieczeństwa i jakości żywności oraz nadzoru sanitarno-epidemiologicznego oraz metody i teorie wyjaśniające złożone zależności pomiędzy nimi a zasadami organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach;	P7S_WG
K_W08	w pogłębionym stopniu wybrane fakty, obiekty, zjawiska w zakresie towaroznawstwa, metod produkcji potraw, przechowywania żywności oraz zastosowanie praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z kierunkiem;	P7S_WG
K_W09	w pogłębionym stopniu fakty i zjawiska dotyczące psychologii klinicznej i psychodietetyki oraz zastosowanie praktyczne tej wiedzy w uwarunkowaniach zaburzeń żywienia;	P7S_WG
K_W10	zastosowanie praktyczne wiedzy z zakresu zasad postępowania dietetycznego, w tym dietetyki pediatrycznej, żywienia kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienia w sporcie i turystyce;	P7S_WG
K_W11	w pogłębionym stopniu wybrane fakty, zjawiska, zagadnienia oceny sposobu żywienia. Zna praktyczne sposoby zastosowania tej wiedzy do oceny stanu odżywienia, zapotrzebowania energetycznego w zależności od wieku i stanu zdrowia. Rozumie wpływ wybranych jednostek chorobowych na stan odżywienia.	P7S_WG
W zakresie umiejętności absolwent potrafi:		
K_U01	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2+ Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz specjalistyczną terminologią. Komunikuje się na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi kręgami odbiorców, prowadzi debatę z zakresu tematyki żywienia człowieka;	P7S_UK

K_U02	kierować pracą zespołu w zakresie podstaw fizjologicznych i właściwości terapeutycznych zaleceń żywieniowych. Planować i realizować postępowanie żywieniowe w różnych jednostkach chorobowych, grupach wiekowych, stanach fizjologicznych oraz różnym stopniu aktywności fizycznej z zastosowaniem odpowiedniej dokumentacji;	P7S_UO
K_U03	współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmować wiodącą rolę w zespołach planując, wdrażając odpowiednie postępowanie dietetyczne w oparciu o badania przesiewowe, antropometryczne, pogłębioną ocenę stanu odżywienia;	P7S_UO
K_U04	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkowuje innych w tym zakresie planując zadania badawcze, przygotowując pracę naukową zgodnie z zasadami dobrej praktyki naukowej;	P7S_UU
K_U05	formułować i rozwiązywać złożone, nietypowe problemy oraz innowacyjnie wykonywać zadania w nieprzewidywalnych warunkach przez przystosowanie istniejących lub opracowanie nowych metod i narzędzi poradnictwa żywieniowego w tym zaawansowanych technik informacyjno – komunikacyjnych w gabinecie dietetyka. Dokonywać oceny, krytycznej analizy, syntezy, twórczej interpretacji i prezentacji tych informacji w wyjaśnianiu etiologii, metod leczenia i diagnozowania wybranych jednostek chorobowych oraz wskazuje ich wpływ na stan odżywienia;	P7S_UW
K_U06	wykorzystywać posiadaną wiedzę w formułowaniu i rozwiązywaniu problemów oraz wykonywaniu zadań typowych dla działalności zawodowej dietetyka, w tym przygotowywaniu planów żywieniowych;	P7S_UW
K_U07	formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi, dokonując odpowiedniego doboru surowców do diet oraz przygotowując diety podstawowe i lecznicze.	P7S_UW
W zakresie kompetencji społecznych absolwent jest gotów do:		
K_K01	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści na kierunku dietetyka;	P7S_KK

K_K02	uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu. Ma świadomość własnej wiedzy i umiejętności, ale także ograniczeń, które są podstawą do korzystania z pomocy innego specjalisty niż z zakresu dietetyki;	P7S_KK
K_K03	wypełniania zobowiązań społecznych, inspirowania i organizowania działalności na rzecz środowiska społecznego, w tym edukacji żywieniowej;	P7S_KO
K_K04	inicjowania działań na rzecz interesu publicznego, w tym profilaktyki chorób dietozależnych;	P7S_KO
K_K05	myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, organizując pracę w gabinecie dietetycznym;	P7S_KO
K_K06	odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, w tym rozwijania i podtrzymywania dorobku i etosu zawodu dietetyka, przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz działania na rzecz przestrzegania tych zasad.	P7S_KR

Karty przedmiotu znajdują się w sekretariacie Wydziału i są ogólnie dostępne dla pracowników oraz studentów Uniwersytetu Kaliskiego im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego.

Plan studiów stacjonarnych oraz niestacjonarnych stanowi załącznik nr 1 do programu studiów.

Tabela odniesienia efektów uczenia się dla kierunku do przedmiotów stanowi załącznik nr 2 do programu studiów.

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

Na pierwszym roku studiów student realizuje przedmioty obowiązkowe z wiedzy ogólnej z zakresu patofizjologii klinicznej, immunologii, metodologii badań, ustawodawstwa żywnościowo-żywieniowego, statystyki w badaniach żywieniowych. Dodatkowo student

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

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

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

1. Weryfikacja osiągniętych przez studentów efektów uczenia się na kierunku Dietetyka odbywa się w oparciu o zróżnicowane formy sprawdzania wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, których dotyczą efekty.
2. Osiągnięcie efektów uczenia się w kategorii wiedzy można weryfikować za pomocą egzaminów pisemnych lub ustnych.
3. Najczęstsze formy egzaminów pisemnych to: eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania, testy wielokrotnego wyboru (MCQ, *Multiple Choice Questions*), testy wielokrotnej odpowiedzi (MRQ, *Multiple Response Questions*), testy wyboru Tak/Nie lub dopasowania odpowiedzi.
4. Egzaminy powinny być standaryzowane i są ukierunkowane na sprawdzenie wiedzy na poziomie wyższym niż sama znajomość zagadnień (poziom zrozumienia zagadnień, umiejętność analizy i syntezy informacji oraz rozwiązywania problemów).
5. Weryfikacja osiągnięcia efektów uczenia się w kategorii umiejętności w zakresie komunikowania się oraz proceduralnych (manualnych), polega na bezpośredniej obserwacji studenta demonstrującego umiejętność w standaryzowanych warunkach.
6. Egzamin dyplomowy powinien być przeprowadzony w formie umożliwiającej sprawdzenie wiedzy i umiejętności zdobytych w okresie studiów.

W zakresie nauczania poszczególnych przedmiotów efekty uczenia się zostały opisane w kartach przedmiotów, które zostały opracowane zgodnie ze wzorem obowiązującym w Uniwersytecie Kaliskim. Zgodnie z Regulaminem studiów nauczyciel akademicki w karcie przedmiotu wskazuje formę i warunki jego zaliczenia oraz podaje wyniki zaliczeń/egzaminów do wiadomości studenta. Studenci, aby zaliczyć przedmiot, zobowiązani są osiągnąć wszystkie przedmiotowe efekty uczenia się. Stopień osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się odzwierciedla ocena. Proces potwierdzania stopnia osiągania zakładanych efektów z zakresu poszczególnych przedmiotów realizowany jest za pomocą dwóch rodzajów ocen: oceny formułującej i oceny podsumowującej. Pierwszy z wymienionych sposobów oceniania służy do bieżącego informowania studentów o stopniu osiągania założonych efektów uczenia się w czasie realizacji przedmiotu; ponadto, pozwala nauczycielowi prowadzącemu zajęcia uzyskać informację zwrotną w zakresie prawidłowości wyboru metod nauczania oraz wykorzystywanych narzędzi dydaktycznych.

Zaliczenie poszczególnych etapów studiów (semestru) opiera się na kumulacji i transferze punktów ECTS (European Credit Transfer System – Europejski System Transferu Punktów). Zasady systemu punktowego ECTS są określone w Regulaminie Studiów oraz Zarządzeniu Rektora w sprawie Uczelnianego Systemu Punktów Zaliczeniowych ECTS. Zgodnie z wymienionym zarządzeniem decyzję o liczbie punktów przyporządkowanych poszczególnym przedmiotom i zasadom ich przydzielania studentom podejmuje Dziekan.

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

W uczelni stosuje się następującą skalę ocen:

bardzo dobry – 5,0;

dobry plus – 4,5;

dobry – 4,0;

dostateczny plus – 3,5;

dostateczny – 3,0;

niedostateczny – 2,0.

Opisane powyżej formy są bezpośrednią weryfikacją realizacji efektów uczenia się. Pośrednią weryfikacją realizacji efektów uczenia się prowadzą Dziekani Wydziałów lub osoby przez nich wyznaczone poprzez hospitację zajęć prowadzonych przez podległych im

pracowników. Na bieżąco, pośrednią weryfikację efektów uczenia się prowadzą Dziekani i Prodzekani, w szczególności poprzez bezpośrednie rozmowy ze studentami oraz badania ankietowe. Wykładowcy oraz prowadzący ćwiczenia zobowiązani są informować Dziekanów, jeśli taka sytuacja wystąpi, po zakończeniu każdego semestru lub roku akademickiego, w zależności od czasu trwania przedmiotu, o ewentualnych trudnościach w osiągnięciu przez studentów wybranego lub wybranych przedmiotowych efektów uczenia się. Szczegółowy opis, w tym opis procedur monitorowania realizacji efektów uczenia się i opis sposobów potwierdzania efektów, na każdym etapie kształcenia wraz z procedurami adekwatnymi do zaistniałych sytuacji – zarządzanie efektami, zawarty jest w Zarządzeniu Rektora w sprawie wprowadzenia Systemu Weryfikacji Osiągnięcia Zakładanych Efektów Kształcenia i Efektów Uczenia się oraz Zarządzania Efektami Kształcenia i Efektami Uczenia się.

Zgodnie z Regulaminem Studiów praktyki stanowią integralną część procesu kształcenia, są sposobem i formą zdobywania efektów uczenia się i jednocześnie sposobem i formą ich weryfikacji w Uczelni i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu. Dziekan w Zasadach Odbywania Praktyk ustala sposób i formę ich zaliczenia. Odbywanie praktyki zawodowej określa program, a plan studiów ustala okres i wymiar praktyk. Dziekan może zaliczyć studentom, na poczet praktyki, wykonywaną przez nich pracę, w tym również za granicą, jeżeli jej charakter spełnia wymagania przewidziane w programie zawodowych praktyk studenckich. Warunkiem zaliczenia praktyki studenckiej jest fakt wykonywania pracy zawodowej zgodnie ze specjalnością zawodową kształcenia. Zaliczenie praktyk na podstawie odbytej praktyki zawodowej, po sprawdzeniu realizacji szczegółowego programu praktyki i wypełnieniu wszystkich zadań i osiągnięciu zakładanych efektów dokonuje opiekun praktyk zawodowych, wyznaczony na kierunku dietetyka, na podstawie przedłożonego dziennika praktyk.

Ostatecznym etapem sprawdzania efektów uczenia się będzie praca magisterska oraz egzamin dyplomowy. Warunkiem uzyskania dyplomu ukończenia studiów będzie zaliczenie wszystkich zajęć przewidzianych planem studiów oraz osiągnięcie wszystkich zakładanych efektów uczenia się. Proces dyplomowania obejmować będzie napisanie samodzielnej pracy magisterskiej, której temat powinien być związany z kierunkiem

kształcenia. Praca magisterska zostanie napisana pod kierunkiem promotora, którym może być nauczyciel akademicki ze stopniem naukowym nie niższym niż doktor. Praca winna być pozytywnie oceniona przez promotora i recenzenta. Student musi uzyskać z egzaminu dyplomowego co najmniej ocenę dostateczną.

Praca magisterska winna wykazać:

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

Warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego jest:

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

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

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

4) kształcenie praktyczne

W celu uzyskania umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka, każdy student musi odbyć wymienione niżej praktyki zawodowe pod kierunkiem nauczyciela akademickiego lub osoby wyznaczonej przez kierownika placówki. Czas trwania praktyk wynosi 480 godzin (3 miesiące):

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

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

Student otrzymuje łącznie 18 punkty ECTS za odbyte praktyki zawodowe.

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

Do celów praktyki zawodowej należy w szczególności:

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

Program praktyki obejmuje w szczególności:

- 1) doskonalenie zdolności planowania czasu pracy, skutecznej komunikacji we współdziałaniu z zespołem pracowników/zespołem terapeutycznym;
- 2) kształtowanie spostrzegawczości oraz zdolności samodzielnego i krytycznego myślenia;
- 3) poznanie środowiska zawodowego dietetyka w tym zawodów współpracujących - przez obserwację i naśladowanie zachowań pracowników danego przedsiębiorstwa studenci poznają zakres swoich przyszłych obowiązków;
- 4) możliwość dokonania oceny rynku pracy, poznanie przez studentów oczekiwań pracodawców względem przyszłych pracowników w zakresie wiedzy, umiejętności i postaw, w tym podstaw etycznych i porównanie ich z własnymi możliwościami na rynku pracy;

- 5) nawiązanie kontaktów zawodowych, umożliwiających wykorzystanie ich w momencie poszukiwania pracy lub poszukiwania podmiotu do badań prowadzonych w ramach realizowanych prac kontrolnych, zaliczeniowych, magisterskich a w przyszłości doktorskich.

EFEKTY UCZENIA SIĘ DO OSIĄGNIĘCIA PRZEZ STUDENTA W RAMACH PRAKTYKI ZAWODOWEJ

W zakresie wiedzy student:

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

W zakresie umiejętności student:

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

W zakresie kompetencji społecznych student:

- 1) posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności.
- 2) wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty.
- 3) potrafi rozwiązywać bieżące problemy wynikające z wykonywanego zawodu dietetyka.

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

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

Opiekun praktyk ze strony wydziału:

- 1) opracowuje plan/harmonogram praktyki;
- 2) zapoznaje studenta z planem realizacji praktyki udzielając niezbędnych wyjaśnień;
- 3) dokonuje podsumowania praktyki.

Obowiązki studenta:

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

Warunki zaliczenia praktyki:

- 1) podstawowym warunkiem zaliczenia praktyki jest frekwencja studenta w wymiarze wymaganym w programie praktyki, postawa studenta oraz opanowanie wiedzy i umiejętności określonych w programie praktyki;

- 2) terminowe (w okresie jednego tygodnia od zakończenia praktyki) dostarczenie opiekunowi praktyk wypełnionego dziennika praktyki oraz sprawozdania z przebiegu praktyki;
- 3) zaliczenia dokonuje opiekun praktyk na podstawie dziennika praktyk, sprawozdania z przebiegu praktyki oraz indywidualnej rozmowy ze studentem.

W zakresie organizacji praktyk student studiów stacjonarnych i niestacjonarnych:

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

Zakres obowiązków studenta podczas realizacji praktyki zawodowej obejmuje:

PRAKTYKA W PORADNI DIETETYCZNEJ:

1. zapoznanie się z podstawami prawnymi oraz organizacyjnymi założenia własnej działalności gospodarczej zajmującej się poradnictwem żywieniowym; zapoznanie się z zasadami ochrony danych osobowych klientów poradni;
2. zapoznanie się z wyposażeniem technicznym i oprogramowaniem komputerowym wykorzystywanym w pracy dietetyka;
3. prowadzenie pomiarów antropometrycznych oraz analizy składu ciała pacjentów/klientów poradni;
4. prowadzenie wywiadów żywieniowych z pacjentem/klientem poradni;
5. ocena jakościowa sposobu żywienia i ilościowa wartości odżywczej diety pacjentów/klientów poradni;
6. przygotowanie jadłospisów długoterminowych, zaleceń żywieniowych i list zakupowych dla indywidualnych klientów/pacjentów o zróżnicowanych potrzebach żywieniowych;

7. opracowanie materiałów edukacyjnych dla różnych grup wiekowych z zakresu zasad żywienia osób zdrowych i w różnych jednostkach chorobowych;
8. na podstawie aktualnych publikacji naukowych, opracowanie tekstów popularnonaukowych z zakresu zasad żywienia osób zdrowych i w różnych jednostkach chorobowych;
9. prowadzenie edukacji żywieniowej różnych grup ludności.

Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- 4) przeprowadzenia wywiadu żywieniowego z pacjentem/klientem poradni;
- 5) wykonania pomiarów antropometrycznych pacjenta/klienta poradni (wzrost, masa ciała rzeczywista i należna) oraz analizy składu ciała pacjenta/klienta poradni (tkanka tłuszczowa, mięśniowa, woda);
- 6) założenia kartoteki pacjenta/klienta poradni;
- 7) dokonania analizy i oceny sposobu żywienia pacjenta/klienta poradni;
- 8) planowania indywidualnych diet oraz jadłospisów dla osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej;
- 9) planowania indywidualnych diet i jadłospisów w profilaktyce i leczeniu chorób:
 - układu pokarmowego,
 - układu krążenia,
 - cukrzycy,
 - otyłości;
- 10) obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów:
 - energia,
 - białka,
 - tłuszcze,
 - węglowodany,
 - witaminy,
 - składniki mineralne,
 - płyny;
- 11) stosowania technologii komputerowej do planowania diet i komponowania jadłospisów;

- 12) prowadzenia edukacji żywieniowej dla pacjentów/klientów poradni;
- 13) przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według cen aktualnych dla pacjenta/klienta poradni;
- 14) nawiązania kontaktu z pacjentem/klientem poradni i motywacji do stosowania diety;
- 15) prowadzenia kompleksowej dokumentacji.

PRAKTYKA W STACJI SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ:

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

Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

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

PRAKTYKA NA ODDZIALE SZPITALNYM:

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

Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- 1) przeprowadzenia wywiadu żywieniowego z pacjentem;
- 2) dokonania analizy i oceny żywienia pacjenta, sporządzenia wykazu błędów żywieniowych pacjenta;
- 3) planowania indywidualnych diet oraz jadłospisów dla osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, płci, aktywności fizycznej;
- 4) planowania indywidualnych diet ubogoenergetycznych;

- 5) planowania indywidualnych diet i jadłospisów w profilaktyce i leczeniu chorób:
 - układu pokarmowego,
 - układu krążenia,
 - cukrzycy,
 - alergii i nietolerancji pokarmowych,
 - osteoporozy;
- 6) planowania indywidualnych diet dla dzieci i niemowląt:
 - diety eliminacyjne,
 - diety bezglutenowe,
 - diety bezmleczne,
 - diety w chorobach przebiegających z gorączką;
- 7) planowanie żywienia dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych (kobiety w ciąży i w okresie laktacji, rekonwalescenci);
- 8) obliczania wartości kalorycznej oraz odżywczej jadłospisów:
 - energia,
 - białka,
 - tłuszcze,
 - węglowodany,
 - witaminy,
 - składniki mineralne,
 - płyny;
- 9) stosowania technologii komputerowej do planowania diet i komponowania jadłospisów;
- 10) przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu według cen aktualnych dla pacjenta;
- 11) nawiązania kontaktu z pacjentem i motywacji do stosowania diety;
- 12) prowadzenia kompleksowej dokumentacji.

PRAKTYKA W KUCHNI OGÓLNEJ:

1. poznanie struktury kuchni i stołówki szpitalnej, zasady funkcjonowania, w tym regulaminy obowiązujące personel;
2. wyposażenie techniczne placówki (obsługa urządzeń mechanicznych i sprzętu kuchennego oraz ich przeznaczenie);

3. organizacja żywienia zbiorowego w kuchni szpitalnej;
4. planowanie pracy i organizację stanowiska pracy;
5. zasady współpracy personelu (pielęgniarka, dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna, intendent, magazynier);
6. rodzaje diet szpitalnych;
7. sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
8. sporządzanie potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego;
9. zasady sporządzania mieszanek mlecznych dla niemowląt;
10. poznanie dokumentacji kuchni szpitalnej (przepisy prawne i formularze obowiązujące przy prowadzeniu kontroli sanitarno – higienicznej przez Sanepid);
11. poznanie technologii dotyczącej planowania żywienia, oceny żywienia oraz kalkulacji kosztów;
12. ekonomiczne warunki realizacji żywienia;
13. poznanie zasad bhp w stosunku do planowania i przebiegu procesu produkcji potraw;
14. poznanie zasady ergonomii pracy;
15. poznanie środowiska zawodowego.

Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- 1) organizowania stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności (HACCP, GHP, GMP);
- 2) rozróżniania diet szpitalnych;
- 3) sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;
- 4) sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego w szpitalu;
- 5) sporządzania mieszanek mlecznych dla niemowląt;
- 6) określania wartości odżywczej diet szpitalnych;
- 7) porcjowania i ekspedycji posiłków;
- 8) sporządzenia zapotrzebowania ilościowego na poszczególne produkty w zależności od receptur i ilości osób;
- 9) oceny warunków sanitarno – higienicznych kuchni;

- 10) stosowania technologii do planowania żywienia, oceny żywienia i kalkulacji kosztów itp.;
- 11) przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu wg. cen aktualnych i stawki żywieniowej;
- 12) prowadzenia kompleksowej dokumentacji kuchni szpitalnej.

PRAKTYKA W DZIALE ŻYWIENIA:

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

Student powinien opanować w trakcie praktyki zawodowej następujące umiejętności:

- 1) organizowania stanowiska pracy wszystkich etapów produkcji potraw z uwzględnieniem systemu bezpieczeństwa i jakości żywności (HACCP, GHP, GMP);
- 2) rozróżniania diet szpitalnych;
- 3) sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia;

- 4) sporządzania potraw i napojów zgodnie z zasadami żywienia dietetycznego w szpitalu;
- 5) sporządzania mieszanek mlecznych dla niemowląt;
- 6) określania wartości odżywczej diet szpitalnych;
- 7) porcjowania i ekspedycji posiłków;
- 8) sporządzania zapotrzebowania ilościowego na poszczególne produkty w zależności od receptur i ilości osób;
- 9) oceny warunków sanitarno – higienicznych kuchni;
- 10) stosowania technologii do planowania żywienia, oceny żywienia i kalkulacji kosztów itp.;
- 11) przygotowania kalkulacji kosztów jadłospisu wg. cen aktualnych i stawki żywieniowej;
- 12) prowadzenia kompleksowej dokumentacji kuchni szpitalnej.

III. Przyporządkowanie efektów uczenia się do dyscyplin

1.	Obszar kształcenia:	nauki medyczne, nauki o zdrowiu oraz nauki o kulturze fizycznej
2.	Dziedziny nauki:	nauki medyczne i nauki o zdrowiu
3.	Dyscypliny nauki:	nauki o zdrowiu
4.	Dyscyplina wiodąca:	nauki o zdrowiu 100%

IV. Inne uwagi, wyjaśnienia i uzasadnienia

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

obowiązujących dietetyków. Absolwent potrafi także zaplanować i zrealizować badania naukowe.

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

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

Ponadto absolwent jest przygotowany do założenia własnej działalności gospodarczej.

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

Opracowanie: mgr Iwona Borkiewicz

Załącznik nr 1 – Plan studiów stacjonarnych i niestacjonarnych

STUDIA STACJONARNE

Uniwersytet Kaliski im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu																												
Wydział Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu																												
STUDIA DRUGIEGO STOPNIA																												
STUDIA STACJONARNE																												
Kierunek: DIETETYKA																												
Lp.	Przedmiot	ECTS	E/Z	liczba godzin					Rok I										Rok II									
				Σ	W	S	ĆW	ZP	ECTS	W	S	ĆW	ZP	ECTS	W	S	ĆW	ZP	ECTS	W	S	ĆW	ZP					
PRZEDMIOTY OBOWIĄZKOWE		69		935	345	75	515	0	Semestr 1					Semestr 2					Semestr 3					Semestr 4				
									22	160	0	220	0	7	15	20	65	0	16	55	25	95	0	24	115	30	135	0
1.	Język angielski	2	E	60	0	0	60	0	1			30		1			30											
2.	Demografia i epidemiologia żywnościowa	1	ZO	15	15	0	0	0	1	15																		
3.	Patofizjologia kliniczna	2	ZO	30	10	0	20	0	2	10		20																
4.	Psychologia kliniczna	1	ZO	25	10	0	15	0	1	10		15																
5.	Immunologia	2	ZO	30	15	0	15	0	2	15		15																
6.	Promocja zdrowia	1	ZO	25	10	0	15	0	1	10		15																
7.	Komunikacja interpersonalna	2	ZO	30	10	0	20	0	2	10		20																
8.	Metodologia badań	2	ZO	30	10	0	20	0	2	10		20																
9.	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityka żywienia	1	E	15	15	0	0	0	1	15																		
10.	Produkcja potraw i towaroznawstwo żywności	2	ZO	25	10	0	15	0	2	10		15																
11.	Przechowalność żywności	1	ZO	15	5	0	10	0	1	5		10																
12.	Żywność w stanach chorobowych	2	E	30	20	0	10	0	2	20		10																
13.	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywnościowo zależnych	1	E	25	10	0	15	0	1	10		15																
14.	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	1	ZO	25	10	0	15	0	1	10		15																
15.	Statystyka w badaniach żywnościowych	2	ZO	30	10	0	20	0	2	10		20																
16.	Edukacja i poradnictwo żywnościowe	6	E	80	30	0	50	0										6	30		50							
17.	Psychodietetyka	4	ZO	50	20	0	30	0															4	20		30		
18.	Ochrona własności intelektualnej	1	ZO	10	10	0	0	0															1	10				
19.	Żywność w sporcie i turystyce	4	E	50	15	0	35	0						4	15		35											
20.	Zarządzanie i marketing	2	ZO	30	10	0	20	0															2	10		20		
21.	Żywność dojłowa i pozajelitowa	3	ZO	40	15	0	25	0															3	15		25		
22.	Jakość i bezpieczeństwo żywności	6	E	70	25	0	45	0										6	25		45							
23.	Diagnostyka laboratoryjna	3	ZO	40	15	0	25	0															3	15		25		
24.	Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	4	ZO	50	15	0	35	0															4	15		35		
25.	Wykład monograficzny	2	Z	30	30	0	0	0															2	30				
26.	Seminarium dyplomowe	11	Z	75	0	75	0	0						2		20			4		25			5		30		

GRUPA PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH DO WYBORU	14	295	90	0	205	0	Semestr 1					Semestr 2					Semestr 3					Semestr 4					
MODUŁ I student wybiera 5 z 6 przedmiotów	10	175	50	0	125	0	0	0	0	0	0	10	50	0	125	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1. Żywność funkcjonalna	2	ZO 35	10	0	25	0						2	10		25												
2. Substancje dodatkowe w żywności	2	ZO 35	10	0	25	0						2	10		25												
3. Enologia	2	ZO 35	10	0	25	0						2	10		25												
4. Dzikie rośliny jadalne	2	ZO 35	10	0	25	0						2	10		25												
5. Epigenetyka	2	ZO 35	10	0	25	0						2	10		25												
6. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia i suplementy diety	2	ZO 35	10	0	25	0						2	10		25												
MODUŁ II student wybiera 4 z 5 przedmiotów	4	120	40	0	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	40	0	80	0	0	0	0	0		
1. Żywnienie w onkologii	1	ZO 30	10	0	20	0											1	10		20							
2. Żywnienie w chorobach skóry i alergicznych	1	ZO 30	10	0	20	0											1	10		20							
3. Żywnienie w pediatrii	1	ZO 30	10	0	20	0											1	10		20							
4. Żywnienie w chorobach układu krążenia	1	ZO 30	10	0	20	0											1	10		20							
5. Żywnienie w cukrzycy	1	ZO 30	10	0	20	0											1	10		20							
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	19	280	0	0	0	280	Semestr 1					Semestr 2					Semestr 3					Semestr 4					
							5	0	0	0	80	4	0	0	0	55	5	0	0	0	75	5	0	0	0	70	
1. Żywnienie w stanach chorobowych	8	ZO 110	0	0	0	110	4				55	4			55												
2. Elektroniczna dokumentacja żywieniowa	1	ZO 25	0	0	0	25	1				25																
3. Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	5	ZO 75	0	0	0	75											5			75							
4. Edukacja i poradnictwo żywieniowe	5	ZO 70	0	0	0	70															5				70		
PRAKTYKI ZAWODOWE	18	480	0	0	0	480	Semestr 1					Semestr 2					Semestr 3					Semestr 4					
							3	0	0	0	80	9	0	0	0	240	6	0	0	0	160	0	0	0	0	0	
1. Praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych (4 tyg.)	6	ZO 160	0	0	0	160	3				80	3			80												
2. Praktyka wakacyjna w stacji sanitarno-epidemiologicznej (4 tyg.)	6	ZO 160	0	0	0	160						6			160												
3. Praktyka na oddziałach szpitalnych, kuchni ogólnej oraz dziale żywienia (4 tyg.)	6	ZO 160	0	0	0	160										6				160							
Liczba godzin (bez praktyk) do realizacji przez studenta	102	1510	435	75	720	280	Semestr 1					Semestr 2					Semestr 3					Semestr 4					
							30	160	0	220	80	30	65	20	190	55	31	95	25	175	75	29	115	30	135	70	
Liczba godzin praktyk oraz punktów ECTS	18	480					320										160										
Liczba godzin w roku z praktykami	120	1990					1110										880										
Student zobowiązany jest do realizacji szkolenia BHP w wymiarze 4 godz.																											

STUDIA NIESTACJONARNE

Uniwersytet Kaliski im. Prezydenta Stanisława Wojciechowskiego w Kaliszu																														
Wydział Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu																														
STUDIA DRUGIEGO STOPNIA																														
STUDIA NIESTACJONARNE																														
Kierunek: DIETETYKA																														
Lp.	Przedmiot	ECTS	E/Z	liczba godzin					Rok I										Rok II											
				Σ	W	S	ĆW	ZP	ECTS	W	S	ĆW	ZP	ECTS	W	S	ĆW	ZP	ECTS	W	S	ĆW	ZP							
									Semestr 1					Semestr 2					Semestr 3				Semestr 4							
PRZEDMIOTY OBOWIĄZKOWE		69		471	179	40	252	0	22	82	0	109	0	7	8	10	27	0	16	27	15	47	0	24	62	15	69	0		
1.	Język angielski	2	E	30	0	0	30	0	1			15		1			15													
2.	Demografia i epidemiologia żywieniowa	1	ZO	8	8	0	0	0	1	8																				
3.	Patofizjologia kliniczna	2	ZO	15	5	0	10	0	2	5		10																		
4.	Psychologia kliniczna	1	ZO	12	5	0	7	0	1	5		7																		
5.	Immunologia	2	ZO	15	7	0	8	0	2	7		8																		
6.	Promocja zdrowia	1	ZO	12	5	0	7	0	1	5		7																		
7.	Komunikacja interpersonalna	2	ZO	15	5	0	10	0	2	5		10																		
8.	Metodologia badań	2	ZO	15	5	0	10	0	2	5		10																		
9.	Ustawodawstwo żywnościowo-żywniowe i polityka wyżywienia	1	E	8	8	0	0	0	1	8																				
10.	Produkcja potraw i towaroznawstwo żywności	2	ZO	12	5	0	7	0	2	5		7																		
11.	Przechowalność żywności	1	ZO	10	4	0	6	0	1	4		6																		
12.	Żywność w stanach chorobowych	2	E	15	10	0	5	0	2	10		5																		
13.	Dietoprofilaktyka i leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	1	E	12	5	0	7	0	1	5		7																		
14.	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	1	ZO	12	5	0	7	0	1	5		7																		
15.	Statystyka w badaniach żywieniowych	2	ZO	15	5	0	10	0	2	5		10																		
16.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	6	E	40	15	0	25	0											6	15		25								
17.	Psychodietetyka	4	ZO	25	10	0	15	0																4	10		15			
18.	Ochrona własności intelektualnej	1	ZO	6	6	0	0	0																1	6					
19.	Żywność w sporcie i turystyce	4	E	20	8	0	12	0						4	8		12													
20.	Zarządzanie i marketing	2	ZO	20	5	0	15	0																2	5		15			
21.	Żywność dojrzalą i pozajelitową	3	ZO	20	8	0	12	0																3	8		12			
22.	Jakość i bezpieczeństwo żywności	6	E	34	12	0	22	0											6	12		22								
23.	Diagnostyka laboratoryjna	3	ZO	20	8	0	12	0																3	8		12			
24.	Bezpieczeństwo żywności kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	4	ZO	25	10	0	15	0																4	10		15			
25.	Wykład monograficzny	2	Z	15	15	0	0	0																2	15					
26.	Seminarium dyplomowe	11	Z	40	0	40	0	0						2		10			4		15			5		15				

GRUPA PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH DO WYBORU	14	145	45	0	100	0	Semestr 1					Semestr 2					Semestr 3					Semestr 4											
MODUŁ I student wybiera 5 z 6 przedmiotów	10	85	25	0	60	0	0	0	0	0	0	10	25	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1. Żywność funkcjonalna	2	ZO 17	5	0	12	0							2	5	12																		
2. Substancje dodatkowe w żywności	2	ZO 17	5	0	12	0							2	5	12																		
3. Enologia	2	ZO 17	5	0	12	0							2	5	12																		
4. Dzikie rośliny jadalne	2	ZO 17	5	0	12	0							2	5	12																		
5. Epigenetyka	2	ZO 17	5	0	12	0							2	5	12																		
6. Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia i suplementy diety	2	ZO 17	5	0	12	0							2	5	12																		
MODUŁ II student wybiera 4 z 5 przedmiotów	4	60	20	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	20	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1. Żywnienie w onkologii	1	ZO 15	5	0	10	0											1	5	10														
2. Żywnienie w chorobach skóry i alergicznych	1	ZO 15	5	0	10	0											1	5	10														
3. Żywnienie w pediatrii	1	ZO 15	5	0	10	0											1	5	10														
4. Żywnienie w chorobach układu krążenia	1	ZO 15	5	0	10	0											1	5	10														
5. Żywnienie w cukrzycy	1	ZO 15	5	0	10	0											1	5	10														
ZAJĘCIA PRAKTYCZNE	19	134	0	0	0	134	Semestr 1					Semestr 2					Semestr 3					Semestr 4											
							5	0	0	0	42	4	0	0	0	25	5	0	0	0	35	5	0	0	0	32							
1. Żywnienie w stanach chorobowych	8	ZO 55	0	0	0	55	4				30	4				25																	
2. Elektroniczna dokumentacja żywieniowa	1	ZO 12	0	0	0	12	1				12																						
3. Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	5	ZO 35	0	0	0	35											5				35												
4. Edukacja i poradnictwo żywieniowe	5	ZO 32	0	0	0	32																5											32
PRAKTYKI ZAWODOWE	18	480	0	0	0	480	Semestr 1					Semestr 2					Semestr 3					Semestr 4											
							3	0	0	0	80	9	0	0	0	240	6	0	0	0	160	0	0	0	0	0							
1. Praktyki w poradni dietetycznej i na oddziałach szpitalnych (4 tyg.)	6	ZO 160	0	0	0	160	3				80	3				80																	
2. Praktyka wakacyjna w stacji sanitarно-epidemiologicznej (4 tyg.)	6	ZO 160	0	0	0	160						6				160																	
3. Praktyka na oddziałach szpitalnych, kuchni ogólnej oraz dziale żywienia (4 tyg.)	6	ZO 160	0	0	0	160											6				160												
Liczba godzin (bez praktyk) do realizacji przez studenta	102	750	224	40	352	134	Semestr 1					Semestr 2					Semestr 3					Semestr 4											
							30	82	0	109	42	30	33	10	87	25	31	47	15	87	35	29	62	15	69	32							
Liczba godzin praktyk oraz punktów ECTS	18	480					320					160																					
Liczba godzin w roku z praktykami	120	1230					708					522																					
Student zobowiązany jest do realizacji szkolenia BHP w wymiarze 4 godz.																																	

