

**PROGRAM STUDIÓW DLA KIERUNKU DIETETYKA**  
**studia I stopnia**

**1. Ogólna charakterystyka studiów**

Nazwa kierunku: **Dietetyka**

Poziom kształcenia: **pierwszego stopnia**

Profil kształcenia: **praktyczny**

Forma studiów: **niestacjonarne**

Liczba semestrów: **6**

Liczba ECTS: **180**

Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: **licencjat**

**2. Zajęcia lub grupy zajęć niezależnie od formy ich prowadzenia wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów**

Kierunek studiów składa się z następujących grup zajęć:

- grupa zajęć podstawowych
- grupa zajęć kierunkowych
- grupa zajęć do wyboru
- grupa zajęć inne wymagania

**3. Łączna liczba godzin zajęć**

- Studia niestacjonarne: 4500 godzin



**1. Efekty uczenia się dla kierunku studiów *Dietetyka*, studia pierwszego stopnia  
(VI PRK) – profil praktyczny**

Tabela 1.

Symbol efektu uczenia się dla kierunku <i>DIETETYKA</i>	Efekty uczenia się dla kierunku studiów dietetyka. Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent:	Odniesienie do efektów uczenia się dla charakterystyki pierwszego stopnia PRK, Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu w ramach szkolnictwa wyższego – poziomy 6 – 8	Odniesienie do efektów uczenia się dla uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia PRK – poziomy 6 – 8
<b>WIEDZA zna i rozumie</b>			
K_W01	na poziomie zaawansowanym anatomię i fizjologię człowieka, w szczególności w zakresie układu pokarmowego, procesu trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych, w kontekście ich wykorzystania w organizmie człowieka, odnosi tę wiedzę do praktyki.	<b>P6U_W</b>	P6S_WG
K_W02	posiada wiedzę, na poziomie zaawansowanym, na temat budowy i funkcji związków chemicznych wchodzących w skład organizmu i żywności oraz ich znaczenia w procesie przetwarzania żywności i wpływie na zdrowie człowieka, zna przemiany metaboliczne związków chemicznych w organizmie, posiada wiedzę na temat podstawowych dodatków do żywności z uwzględnieniem barwników i substancji zapachowych, zna substancje prozdrowotne i antyżywnościowe, odnosi tę wiedzę do praktyki,		P6S_WG
K_W03	wykazuje znajomość – zorientowaną na zastosowanie praktyczne – patogenów (bakterii, wirusów i grzybów) mogących występować w żywności i ich wpływ na zdrowie człowieka, zna epidemiologię i etiopatogenezę zakażeń żywności, zna zasady kontroli mikrobiologicznej żywności i warunków jej odpowiedniego przechowywania, posiada wiedzę na temat wykorzystania drobnoustrojów w procesach technologicznych żywności, zna organizację stanowisk pracy dietetyka zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, posiada wiedzę na temat zapobiegania zakażeniom żywności		P6S_WG
K_W04	w stopniu zaawansowanym zna terminologię z zakresu parazytologii, zna podstawowe pasożyty człowieka oraz objawy chorób przez nie wywołanych, posiada wiedzę na temat dróg przenoszenia chorób inwazyjnych u człowieka, posiada znajomość podstawowych badań diagnostycznych z zakresu chorób inwazyjnych człowieka, odnosi tę wiedzę do praktyki,		P6S_WG



<b>K_W05</b>	odnosi do praktyki zaawansowaną wiedzę na temat budowy i funkcji komórki, wskazuje substancje o działaniu mutagennym oraz karcinogennym w otoczeniu człowieka, w tym w żywności, na poziomie zaawansowanym posiada wiedzę na temat genetycznych mechanizmów dziedziczenia chorób, w tym w zakresie chorób metabolicznych o podłożu genetycznym,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W06</b>	posiada zaawansowaną wiedzę – zorientowaną na zastosowanie praktyczne – na temat psychologicznych aspektów rozwoju psychofizycznego człowieka, zna podstawy psychologiczne metod komunikacji z pacjentem oraz bariery w komunikowaniu się, posiada wiedzę na temat psychologicznych aspektów zaburzeń odżywiania		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W07</b>	zna na poziomie zaawansowanym główne surowce wykorzystywane w technologii gastronomicznej i przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem i przetwarzaniem żywności, wie jak dobrać surowce oraz metody i techniki do przygotowywania potraw, posiada wiedzę na temat maszyn i urządzeń stosowanych do obróbki surowca, zasad mycia i sterylizacji, odnosi tę wiedzę do działalności praktycznej,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W08</b>	zna i rozumie, w stopniu zaawansowanym i odnosi do działalności praktycznej, metody i techniki wykorzystywane do oceny jakości i oznaczania podstawowych składników żywności, a także zasady pobierania prób do analiz oraz normy jakości żywności,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W09</b>	zna, w stopniu zaawansowanym, zasady oceny żywienia i stanu odżywiania, zdrowego żywienia i rodzajów diet w odniesieniu do ludzi w różnym wieku: niemowląt zdrowych i chorych, dzieci i młodzieży, osób dorosłych w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia oraz osób w wieku starszym w odniesieniu do ich aktywności fizycznej również w zakresie żywienia dzieci i młodzieży ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym, odnosi te wiedzę do działalności praktycznej,		<b>P6S_WG P6S_WG</b>
<b>K_W10</b>	zna i rozumie, na poziomie zaawansowanym, bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych, leczenia żywieniowego, żywienia w różnych okresach życia człowieka. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania, przeciwwskazania i metody żywienia enteralnego i parenteralnego,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W11</b>	posiada, zorientowaną praktycznie, zaawansowaną wiedzę na temat farmakokinetyki i farmakodynamiki leków, charakteryzuje podstawowe grupy leków oraz ich działania niepożądane i toksyczne, głównie w aspekcie leczenia chorób dietozależnych, zna zależności między odżywianiem a działaniem leków i interakcje leków z pożywieniem, zna rodzaje suplementów diety, ich zastosowanie w praktyce klinicznej, rekreacji ruchowej i sporcie, potrafi wskazać substancje toksyczne znajdujące się w żywności i ich działanie na organizm człowieka,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W12</b>	posiada zorientowaną praktycznie, wiedzę dotyczącą wybranych chorób (również cywilizacyjnych), ich		<b>P6S_WG</b>

	etiopatogenezy i leczenia, zna terminologię medyczną i zasady klasyfikacji chorób, rozumie techniki zbierania wywiadu lekarskiego oraz metody badania fizykalnego, posiada wiedzę niezbędną do analizy dokumentacji medycznej, potrafi wskazać metody badań laboratoryjnych, obrazowych i czynnościowych i ich zastosowanie w ocenie zdrowia oraz w aspekcie wdrożenia leczenia dietetycznego,		
<b>K_W13</b>	zna, w stopniu zaawansowanym i odnosi je do praktycznej działalności, zagadnienia dotyczące diagnozowania, obrazu klinicznego, etiopatogenezy i leczenia chorób dietozależnych oraz zna sposoby ich diagnozowania i leczenia w różnych grupach wiekowych, wie, jak rozpoznać alergię i wskazać alergeny występujące w pokarmach i dodatkach do pokarmów,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W14</b>	na poziomie zaawansowanym posiada, zakres wiedzy z edukacji żywieniowej i promocji zdrowia, organizacji poradnictwa żywieniowego, zadań i miejsca dietetyka w systemie ochrony zdrowia, wie jak zorganizować i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe. Wykazuje się wiedzą z zakresu prawnych uwarunkowań zawodu dietetyka i etyki zawodowej, odnosi tę wiedzę do działalności praktycznej,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W15</b>	zna zasady udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia, wykorzystuje tę wiedzę w działalności zawodowej,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W16</b>	posiada zaawansowaną wiedzę, zorientowaną na jej praktyczne wykorzystanie, w zakresie metodologii badań naukowych, technik informatycznych i statystycznych oraz umiejętności miękkich. Zna język obcy na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalający korzystać z literatury obcojęzycznej w zakresie dietetyki, a także rolę współdziałania w grupie, zna zasady realizacji przedsięwzięć grupowych,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W17</b>	zna i rozumie na poziomie zaawansowanym zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, szczególnie w zakresie szczególnych wymogów związanych ze specyfiką prowadzonej działalności dietetyka, odnosi tę wiedzę do działalności praktycznej,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W18</b>	zna, w stopniu zaawansowanym, zarówno teoretyczne jak i praktyczne, a także cywilizacyjne zagadnienia związane z zawodem dietetyka w szpitalu, poradni dietetycznej i dziale żywienia, poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, w domu opieki społecznej oraz innych miejscach wykonywania zawodu dietetyka,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W19</b>	posiada zaawansowaną wiedzę, zorientowaną na wykorzystanie praktyczne, dotyczącą różnych form aktywności ruchowej związanej z rekreacją, wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie, zna zasady określania zaleceń żywieniowych dla osób uprawiających aktywność ruchową i sport,		<b>P6S_WG</b>
<b>K_W20</b>	posiada, zaawansowaną, wiedzę na temat różnych uwarunkowań (prawnych, psychologicznych, pedagogicznych, społecznych, związanych z wyzwaniem cywilizacyjnymi) prowadzenia edukacji żywieniowej dla jednostek i grup, odnosi tę wiedzę do działalności praktycznej,		<b>P6S_WG</b>



K_W21	stosuje praktycznie zaawansowaną wiedzę na temat podstawowych pojęć i zasad z zakresu ochrony danych osobowych, własności intelektualnej i prawa autorskiego,		P6S_WG
K_W22	w stopniu zaawansowanym zna i rozumie zagadnienia związane z organizacją pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej, prawną ochroną pracy, zasadami BHP i wymogami higieniczno-sanitarnymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemyśle spożywczym. Zna zasady organizowania stanowiska pracy dietetyka z uwzględnieniem wymagań w zakresie ergonomii, posiada wiedzę w zakresie polskiego i europejskiego ustawodawstwa dotyczącego żywności i żywienia, znaczenia bezpieczeństwa żywności dla zdrowia publicznego, odnosi tę wiedzę do praktyki,		P6S_WK
K_W23	posiada zaawansowaną wiedzę, zorientowaną praktycznie, pozwalającą na rozumienie społecznych i etycznych aspektów tworzenia i posługiwania się technologiami informatycznymi (IT), rozumie szanse i zagrożenia związane z ich wykorzystaniem.		P6S_WK
K_W24	posiada zaawansowaną wiedzę, zorientowaną na jej praktyczne wykorzystanie, w zakresie metodologii badań naukowych, technik informatycznych i statystycznych oraz umiejętności miękkich.		P6S_WK
K_W25	Zna język obcy na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalający korzystać z literatury obcojęzycznej w zakresie dietetyki, a także rolę współdziałania w grupie, zna zasady realizacji		P6S_WK
<b>UMIEJĘTNOŚCI (potrafi)</b>			
K_U01	posiada rozszerzone umiejętności zastosowania w pracy zawodowej lub w dalszej nauce zaawansowanej wiedzy z obszaru nauk o zdrowiu związanej ze studiowanym kierunkiem studiów,		P6S_UW
K_U02	posiada umiejętności w zakresie stosowania odpowiedni sprzętu i aparatury do przeprowadzenia analizy żywności i oznaczenia składników występujących w surowcach, półproduktach i gotowych produktach przemysłu spożywczego,		P6S_UW
K_U03	dokonać właściwego doboru surowców oraz odpowiednich metod i technik przygotowywania i przechowywania potraw dietetycznych przy zastosowaniu zasad BHP i wymogów higieniczno-sanitarnych,		P6S_UW P6S_UK
K_U04	wykorzystuje wiedzę z zakresu mikrobiologii do oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności, potrafi stosować zasady higieniczno-sanitarne przy przechowywaniu żywności i jej przetwarzaniu,	P6U_U	P6S_UW
K_U05	identyfikuje w praktyce występujące błędy i zaniechania dotyczące utrwalania i przechowywania żywności w aspekcie ustawodawstwa oraz niedociągnięcia w obszarze zarządzania i zapewnienia jakości oraz higieny i bezpieczeństwa żywności (system Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli –HACCP),		P6S_UW
K_U06	umie korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej,		P6S_UW

K_U07	umie ocenić, na podstawie badań antropometrycznych i laboratoryjnych stan odżywienia, oraz zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę, posiada umiejętności zaplanowania odpowiedniego postępowania dietetycznego z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej,		P6S_UW
K_U08	rozpoznaje trudności żywieniowe osób zdrowych i chorych, a po ich rozpoznaniu proponuje odpowiednią dietę wraz z uzasadnieniem. Potrafi wskazać zalecenia dotyczące doboru odpowiednich surowców oraz sposobów ich sporządzania,		P6S_UW
K_U09	wykorzystuje różne procedury postępowania, adekwatne dla pacjentów z różnych grup ryzyka, także w przypadku leczenia dietetycznego niektórych chorób zdeterminowanych genetycznie i chorób żywieniowo-zależnych,		P6S_UW
K_U10	układa jadłospisy uwzględniając potrzeby, naturalnego i sztucznego żywienia ludzi w różnym wieku (niemowląt, dzieci i młodzieży, osób dorosłych, w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia, w stanach patologicznych ciąży), również osób ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym biorąc pod uwagę zróżnicowanie ich aktywności fizycznej,		P6S_UW
K_U11	potrafi przeprowadzić wywiad lekarski oraz ocenić podstawowe parametry życiowe (tętno, ciśnienie tętnicze, itd.), we współpracy z lekarzem potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dla pacjenta z różnymi chorobami, potrafi skutecznie komunikować się ze współpracownikami i innymi pracownikami ochrony zdrowia,		P6S_UW
K_U12	rozpoznaje alergię i alergeny pokarmowe. Potrafi wskazać różnice między alergią pokarmową a nietolerancją pokarmową oraz wskazać metody profilaktyki,		P6S_UW
K_U13	posiada umiejętności niezbędne do prowadzenia edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku w odniesieniu do zróżnicowania aktywności fizycznej, umie podejmować różne działania adresowane do różnych grup wiekowych w celu edukacji i promocji zdrowia,		P6S_UW
K_U14	wykorzystuje wiedzę z zakresu pedagogiki, psychologii, filozofii i etyki, realizując edukację dietetyczną w oparciu o umiejętności miękkie,		P6S_UW
K_U15	posługuje się terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla dietetyki. Posiada umiejętności językowe na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalające korzystać z literatury obcojęzycznej,		P6S_UW
K_U16	korzysta z różnych źródeł informacji wykorzystując przy tym technologię IT i programy komputerowe wspomagające pracę dietetyka,		P6S_UW
K_U17	posługuje się komunikacją interpersonalną w celu porozumienia się z współpartnerami, pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka,		P6S_UW
K_U18	jest przygotowany praktycznie do pracy zawodowej w różnego typu placówkach zajmujących się żywieniem i poradnictwem żywieniowym, posiada umiejętności dotyczące organizacji pracy i stanowiska pracy dietetyka wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej,		P6S_UW
K_U19	potrafi dokonać analizy prawnej i ekonomicznej podejmowanych działań biznesowych, potrafi dokonać		P6S_UW

	oceny wykonalności i efektywności biznesowej przedsięwzięć dietetycznych,		
<b>K_U20</b>	potrafi udzielić pierwszej pomocy,		<b>P6S_UW</b>
<b>K_U21</b>	przedstawia wybrane problemy medyczne w formie ustnej lub pisemnej, w formie adekwatnej do poziomu odbiorców.		<b>P6S_UW P6S_UK</b>
<b>K_U22</b>	skutecznie zarządza czasem swoim i swoich współpracowników.		<b>P6S_UW</b>
<b>K_U23</b>	potrafi planować i realizować ciągle uzupełnianie swojej wiedzy, umiejętności i kompetencji, pozyskuje informacje fachowe z literatury, baz danych oraz innych źródeł, interpretuje je i wyciąga wnioski, jak również formułuje opinie na ich podstawie.		<b>P6S_UO P6S_UK</b>
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE (jest gotów)</b>			
<b>K_K01</b>	ustawicznego samorozwoju zawodowego, rozszerzania swoich kompetencji w zakresie samodzielnego i zorganizowanego działania oraz rozumie potrzebę doskonalenia swoich umiejętności krytycznej oceny zjawisk oraz argumentacji swoich decyzji,		<b>P6S_KK</b>
<b>K_K02</b>	aktywnej pracy w środowisku branżowym, elastycznie dostosowuje się do następujących w nim zmian, wykazuje się elastycznym myśleniem, kreatywnie kształtuje swoje kompetencje oraz stosuje działania innowacyjne w ramach podejmowanych aktywności zawodowych,		<b>P6S_KO P6S_KK</b>
<b>K_K03</b>	pracy samodzielnej i pracy w zespole, widzi konieczność konsultowania ze specjalistami/ekspertami wątpliwości związanych ze zdrowiem pacjenta,		<b>P6S_KO P6S_KK P6S_KR</b>
<b>K_K04</b>	jest otwarty na występujące problemy organizacyjne, żywieniowe, pielęgnacyjne i opiekuńcze w relacjach dietetyk – pacjent,	<b>P6U_K</b>	<b>P6S_KO P6S_KR</b>
<b>K_K05</b>	jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro,		<b>P6S_KO P6S_KR</b>
<b>K_K06</b>	jest świadomy konieczności podnoszenia świadomości pacjentów na temat stanu zdrowia publicznego i własnego. Okazuje należyty szacunek wobec pacjenta, zapewniając bezpieczeństwo pracy podczas organizowania różnorodnych działań profilaktycznych,		<b>P6S_KR P6S_KK</b>
<b>K_K07</b>	przyjmuje różne role w grupie rozwiązując istotne problemy związane z żywieniem. W ramach zespołu, uwzględniając opinie, argumenty innych osób kompetentnie realizuje zadania wynikające z wcześniej zdiagnozowanych potrzeb, wpływając tym samym na jakość pracy dietetyka,		<b>P6S_KR P6S_KO</b>
<b>K_K08</b>	prezentuje postawą prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia,		<b>P6S_KO P6S_KR</b>
<b>K_K09</b>	prowadzi działania w warunkach niepewności i stresu, ma świadomość roli, jaką w życiu człowieka odgrywa aktywność fizyczna oraz zdrowy styl życia,		<b>P6S_KO P6S_KR</b>
<b>K_K10</b>	postępuje etycznie, rozumie znaczenie uczciwości intelektualnej w działaniach własnych i innych osób,		<b>P6S_KO P6S_KR</b>

<b>K_K11</b>	myśli w sposób przedsiębiorczy, posiada zdolność oceny możliwości komercjalizacji swoich działań dietetycznych, potrafi zorganizować i przeprowadzić proces takiej komercjalizacji.		<b>P6S_KO P6S_KR</b>
<b>K_K12</b>	bierze odpowiedzialność za własne działania zawodowe, stawia dobro pacjenta na pierwszym miejscu i przestrzega tajemnicy lekarskiej i innych praw pacjenta.		<b>P6S_KO P6S_KR</b>

#### 4. Plan studiów

Tabela 2.

<b>DIETETYKA</b>			
<i>Forma i poziom studiów: studia I stopnia niestacjonarne (VI)</i>			
<b>Liczba semestrów: 6 semestry</b>			
<i>Profil kształcenia: praktyczny</i>			
<b>Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu</b>			
<b>A. GRUPA ZAJĘĆ PODSTAWOWYCH</b>			
Lp.	Nazwa przedmiotu		<b>Razem ECTS</b>
1	Anatomia i fizjologia		<b>5</b>
2	Chemia ogólna i organiczna		<b>3</b>
3	Biochemia ogólna i żywności		<b>4</b>
4	Mikrobiologia ogólna i żywności		<b>4</b>
5	Biologia z parazytologią		<b>3</b>
6	Genetyka z nutrigenomiką		<b>3</b>
7	Metodologia badań naukowych		<b>2</b>
<b>RAZEM A:</b>			<b>24</b>

<b>B. GRUPA ZAJĘĆ KIERUNKOWYCH</b>		
Lp.	Nazwa przedmiotu	<b>Razem ECTS</b>



1	Kliniczny zarys chorób	3
2	Podstawy opieki nad chorym	3
3	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	3
4	Żywienie człowieka	4
5	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	3
6	Higiena i bezpieczeństwo żywności	3
7	Toksykologia żywności	2
8	Technologia żywności i towaroznawstwo	3
9	Analiza i ocena jakości żywności	4
10	Podstawy dietetyki	5
11	Zasoby informatyczne w ocenie żywności	1
12	Żywienie kliniczne	4
13	Ustawodawstwo żywnościowe	1
14	Podstawy psychologii (e-learning)	2
15	Podstawy organizacji i zarządzania w ochronie zdrowia	2
<b>RAZEM B:</b>		<b>46</b>
<b>C. GRUPA ZAJĘĆ DO WYBORU</b>		
Lp.	Nazwa przedmiotu	Razem ECTS
1	Język obcy ( do wyboru: j. angielski, j. niemiecki, j. rosyjski)	10
2	Wychowanie fizyczne	0
3	Seminarium dyplomowe	9
4	Konwersatorium (do wyboru 9 po 4 ECTS)	36
<b>RAZEM C:</b>		<b>55</b>
<b>D. GRUPA ZAJĘĆ INNE WYMAGANIA</b>		
Lp.	Nazwa przedmiotu	Razem ECTS

1	Technologie informacyjne (e-learning)	1
2	Ochrona danych osobowych (e-learning)	1
3	Prawo własności intelektualnej (e-learning)	1
4	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2
5	Etyka zawodu dietetyka (e-learning)	1
6	Trening umiejętności społecznych	1
7	Przedsiębiorczość (e-learning)	1
8	Pedagogika ogólna	1
9	Pedagogika ogólna	2
10	BHP i ergonomia pracy	1
11	Pierwsza pomoc	2
12	Projektowanie uniwersalne (moduł I) (e-learning)	1
13	Projektowanie uniwersalne (moduł II) (e-learning)	1
14	Praktyka zawodowa	39
<b>RAZEM D:</b>		<b>55</b>
<b>SEMESTRY (A+B+C+D)</b>		<b>180</b>

## 5. Grupy zajęć wraz z przypisaniem do każdej grupy efektów uczenia się

Tabela 3.

Grupy zajęć	Kierunkowe efekty uczenia się	Liczba pkt ECTS
Grupa zajęć podstawowych	K_W01 – K_W20; K_W25; K_W23, K_U01– K_U10; K_K01 – K_K12	24
Grupa zajęć kierunkowych	K_W01– K_W05; K_W06 – K_W18; K_W15 – K_W25; K_U01 – K_U07; K_U08 – K_U20; K_U21 – K_U23, K_K01– K_K12	46
Grupa zajęć do wyboru	K_W01– K_W05; K_W08, K_W09 – K_W25, K_U01– K_U10; K_U11 – K_U23; K_K01 – K_K12;	55
Grupa zajęć inne wymagania	K_W01 – K_W10; K_U01 – K_U15; K_U16; K_U18; K_K01– K_K12	55
	<b>Razem punkty ECTS</b>	<b>180</b>

## 6. Sposoby weryfikacji osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się;

Na kierunku *Dietetyka I stopnia, profil praktyczny*, nauczyciele akademicki oceniamy założone dla przedmiotu efekty uczenia się stosując dwa rodzaje weryfikacji:

### 1) Weryfikacja diagnozująco-formująca:

- a) kolokwium (np. w formie testu pisemnego mieszanego);
- b) ocena przygotowania do ćwiczeń audytoryjnych, konwersatoriów;
- c) ocena zadań;
- d) ocena umiejętności radzenia sobie z konkretnymi zagadnieniami z zakresu dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu;
- e) ocena przygotowania się Studenta do zajęć oraz aktywności podczas zajęć, w tym ocena (także z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość):
  - rozwiązywanych „case study”,
  - dobrowolnego opracowania wybranego zagadnienia,
  - umiejętności pracy (indywidualnej) oraz w grupie, w tym sposobu prezentacji,
  - przygotowanej przez studenta pracy pisemnej,



- umiejętności samodzielnego generowania prawidłowych rozwiązań problemów,
- biegłości w dobieraniu sposobów i metod zdobywania wiedzy o aktualnym stanie dorobku naukowego z zakresu z zakresu nauk o zdrowiu;
- znajomości procedur dotyczących konkretnego zadania praktycznego,
- umiejętności wypowiadania się w mowie i w piśmie w języku angielskim (języku obcym do wyboru) na tematy dotyczące różnych zagadnień,
- pytania podsumowujące poszczególne tematy,
- raporty,
- wykonanie sprawozdań laboratoryjnych/konwersatoryjnych

f) rozmowa ze studentem;

g) studium przypadku i dyskusja w trakcie zajęć z użyciem właściwych argumentów;

h) ocena aktywności studenta podczas zajęć;

i) ocena z praktyk zawodowych, zgodnie z zasadami przyjętymi w programie i regulaminie praktyki zawodowej dla kierunku *dietetyka*.

**2) Weryfikacja podsumowująca** dotyczącą opanowania materiału nauczania będącego przedmiotem wykładu, która przyjmuje następujące formy (także z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość):

- a) egzaminu pisemnego w formie testu jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru;
- b) egzaminu pisemnego w formie e-learningu;
- c) oceny rozwiązanej przez studenta „case study”;
- d) ocena przygotowanego przez studenta projektu;
- e) egzaminu pisemnego w formie mieszanej: rozwiązanie krótkiego „case study” oraz odpowiedzi na pytania otwarte;
- f) egzaminu ustnego;
- g) przygotowania i prezentacji wybranego zagadnienia;
- h) pracy w grupach - prezentacja wyników pracy grupowej;
- i) oceny aktywności studenta i umiejętności formułowania argumentacji w obronie postawionej tezy;
- j) egzaminu/zaliczenia w oparciu o analizę problemu;
- k) ocena przygotowanej przez studenta pracy zaliczeniowej;



- l) ocena ustnego egzaminu dyplomowego.

Zgodnie z Regulaminem Studiów § 18, pkt.7 „*Studentowi, który otrzymał ocenę niedostateczną na egzaminie przysługuje prawo przystąpienia do dwóch egzaminów poprawkowych*”. Szczególnym sposobem weryfikacji efektów kształcenia jest egzamin komisyjny, którego szczegółowe zasady opisuje § 19 Regulaminu Studiów AH

## 7. Wskaźniki dotyczące programu studiów

**Tabela 4.**

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
	studia niestacjonarne
Liczba semestrów i punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na ocenianym kierunku na danym poziomie	6 180
Łączna liczba godzin zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia i studentów	1074
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	43
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	143
Łączna 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	26
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	55
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	39
Wymiar praktyk zawodowych	975

W przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	<b>nie dotyczy</b>
W przypadku prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość	<b>8</b>

## 8. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne

Tabela 5.

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin zajęć stacjonarne	Liczba punktów ECTS
Grupa zajęć podstawowych	Ćwiczenia	84	15
Grupa zajęć kierunkowych	Ćwiczenia	204	31
Grupa zajęć praktycznych do wyboru	Ćwiczenia/ Konwersatorium/ Seminarium	354	55
Grupa zajęć inne wymagania	Ćwiczenia	982	42
<b>Razem:</b>		<b>1624</b>	<b>143</b>

### 8. Wymiar, zasady i formę odbywania praktyk zawodowych oraz liczbę punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk.

Praktyki w Akademii Humanitas są istotnym i znaczącym elementem kształcenia zarówno na studiach o profilu praktycznym, jak i ogólnoakademickim. Doświadczenie zdobyte podczas praktyk uważane jest za jedno z najważniejszych działań profesjonalnych, w jakich uczestniczą studenci w trakcie realizacji programu studiów. Praktyki odbywają się w instytucjach realizujących cele i podejmujących zadania w zakresie zgodnym z kierunkiem studiów i założonymi efektami uczenia się w zakresie wiedzy, a szczególności umiejętności i kompetencji społecznych. Program praktyk zawiera charakterystykę zadań przewidzianych do realizacji przez studenta w danej instytucji.

Celem praktyk zawodowych na kierunku *Dietetyka I stopnia* jest budowanie doświadczenia zawodowego poprzez umożliwienie studentom sprawdzenia w działalności praktycznej



zdobytej wiedzy teoretycznej, rozwijanie kompetencji społecznych, kreowanie właściwej motywacji do pracy, a przede wszystkim:

- wyposażenie studenta w taki zasób doświadczeń praktycznych i pogłębienia wiedzy, które niezbędne są do sprawnego wykonywania zawodu,
- nabycie przez studenta umiejętności praktycznych, uzupełniających i pogłębiających wiedzę uzyskaną w toku zajęć dydaktycznych prowadzonych na uczelni,
- poznanie przez studenta struktury, zadań i misji placówki, w której student odbywa praktykę,
- poznanie dokumentacji i aktów normatywnych regulujących funkcjonowanie placówki, w której student odbywa praktykę,
- kształtowanie u studenta umiejętności planowania własnej pracy i oceniania jej efektów,
- doskonalenie u studenta umiejętności komunikowania interpersonalnego, weryfikacja efektów uczenia się osiąganych przez studenta w ramach kierunku studiów,
- potwierdzenie kompetencji zawodowych studenta,
- umożliwienie studentowi poznania oczekiwań potencjalnych przyszłych pracodawców względem pracowników,
- kształtowanie i doskonalenie warsztatu zawodowego studenta,
- kształtowanie i doskonalenie u studenta umiejętności pracy w zespole diagnostycznym lub terapeutycznym,
- kształtowanie u studenta postaw badawczych i umiejętności refleksyjnej nad doświadczeniami praktycznymi wyniesionymi z zajęć w różnego typu placówkach szeroko rozumianego sektora IT.

### **Wymiar, zasady i forma odbywania praktyki zawodowej**

Praktyka zawodowa na studiach I stopnia na kierunku *Dietetyka* realizowana jest w wymiarze 975 godzin za co student otrzymuje 39 punktów ECTS. Praktyka zawodowa zaproponowana studentom odbywać się na III, IV, V, VI semestrze studiów. Praktyka zawodowa może przyjąć formę:



- a) Praktyki zorganizowanej - student korzystać będzie z przygotowanej przez Uczelnię oferty wynikającej z zawartych umów o współpracy.
- b) Praktyki indywidualnej - student wybiera i inicjuje podpisanie umowy/porozumienia z organizacją/institucją przyjmująca studenta na praktykę. Uczelnia sprawuje merytoryczny i organizacyjny nadzór nad przebiegiem praktyk. Zgodę na odbycie indywidualnych praktyk w wybranych przez studenta instytucji poparte będzie zgodą opiekuna merytorycznego praktyk.
- c) zatrudnienie studenta w zakładzie pracy lub realizacja stażu zawodowego na stanowisku odpowiadającym programowi praktyki.

### Warunki zaliczenia praktyki

Podstawą zaliczenia praktyki jest zrealizowanie jej programu udokumentowane wpisem w dzienniku praktyk. Wpis ten powinien zawierać:

- a) potwierdzenie przez instytucję, w której student odbywał praktykę terminów rozpoczęcia i zakończenia praktyk,
- b) pozytywną opinię osoby sprawującej bezpośredni nadzór nad praktykantem.

Zaliczenie praktyk jest dokonywane przez opiekuna praktyk poprzez wpis w dzienniku praktyk i Wirtualnej Uczelni.

Student ma obowiązek zwrócić się do opiekuna praktyk o ich zaliczenie nie później niż 14 dni przed zakończeniem sesji egzaminacyjnej, przedstawiając prawidłowo wypełnione dziennik praktyk i inne wymagane dokumenty (*załącznik Dziennik praktyk*).

Szczegółowe zasady odbywania praktyki zawodowej określone będą w regulaminach praktyk dostępnych na stronie internetowej uczelni

[www.humanitas.edu.pl/Student/Praktyki\\_studenckie](http://www.humanitas.edu.pl/Student/Praktyki_studenckie)

