

**Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych
w Jeleniej Górze**

**Program studiów
kierunek DIETETYKA
studia pierwszego stopnia
profil praktyczny
nabór od roku akademickiego 2024/2025**

Jelenia Góra 2024

Spis treści

I.	Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów	3
1.	Wskazanie związku z misją uczelni i jej strategią rozwoju.....	3
2.	Ogólne cele kształcenia, możliwości zatrudnienia i kontynuacji kształcenia przez absolwentów.....	4
3.	Wymagania wstępne.....	6
4.	Zasady rekrutacji	6
II.	Efekty uczenia się.....	6
III.	Harmonogram realizacji program studiów-opis	7
1.	Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji	7
2.	Ogólna liczba godzin.....	7
3.	Liczba semestrów	7
4.	Opis poszczególnych modułów kształcenia	7
4.1.	Moduł przedmiotów ogólnych - obowiązkowy zawierający przedmioty swobodnego wyboru.	7
4.2.	Moduł przedmiotów podstawowych - obowiązkowy dla wszystkich studentów	8
4.3.	Moduł przedmiotów kierunkowych – obowiązkowy, zawierający przedmioty do wyboru.....	8
4.4.	Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie.....	10
	A. Dietoprofilaktyka i dietoterapia.....	10
	B. Psychodietetyka z elementami coachingu	12
	C. Dietetyka w sporcie i turystyce.....	13
4.5.	Moduł praktyk zawodowych	13
5.	Tabela efektów uczenia się dla kierunku Dietetyka	16
6.	Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się.	19
7.	Plan studiów z zaznaczeniem modułów podlegających wyborowi przez studenta	23
8.	Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów	23
IV.	Warunki realizacji programu studiów	29
V.	Wyjaśnienia i uzasadnienia.....	30
1.	Sposób wykorzystania wzorców międzynarodowych.....	30
2.	Sposób uwzględniania wyników monitorowania karier absolwentów.....	30
3.	Udokumentowanie – dla studiów stacjonarnych – że co najmniej połowa programu kształcenia jest realizowana w postaci zajęć dydaktycznych wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich.....	30
4.	Udokumentowanie, że program studiów umożliwia studentowi wybór modułów kształcenia w wymiarze nie mniejszym niż 30% ECTS	30
5.	Sposób współdziałania z interesariuszami zewnętrznymi	31
6.	Załączniki	30

I. Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów

Nazwa kierunku:	Dietetyka	
Poziom kształcenia:	studia pierwszego stopnia	
Profil kształcenia:	praktyczny	
Forma studiów:	stacjonarne	
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	licencjat	
Przyporządkowanie do dziedzin i dyscyplin nauki		
Dziedzina nauki	Dyscyplina naukowa	Procentowy udział dyscyplin, w których zgodnie z programem kształcenia uzyskiwane są efekty uczenia się kierunku Dietetyka
dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	nauki o zdrowiu*	64%
	nauki medyczne	21%
dziedzina nauk rolniczych	technologia żywności i żywienia	15%
Łącznie		100%

***dyscyplina wiodąca**

Dyscypliną wiodącą, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się jest dyscyplina naukowa „nauki o zdrowiu” (64% efektów uczenia się).

1. Wskazanie związku z misją uczelni i jej strategią rozwoju:

Zgodnie ze Statutem Karkonoskiej Akademii Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze podstawowymi kierunkami działalności są: kształcenie studentów oraz upowszechnianie i pomnażanie osiągnięć nauki, techniki i kultury.

KANS jest autonomiczną publiczną wyższą uczelnią, która we współpracy ze środowiskiem lokalnym służy rozwojowi regionu poprzez podnoszenie poziomu wykształcenia społeczeństwa, propagowanie obywatelskich i proeuropejskich postaw społecznych. Uczelnia gwarantuje systematyczny wzrost poziomu jakości świadczonych usług edukacyjnych dla studentów i otoczenia zewnętrznego, kształcenie wysoko wykwalifikowanych specjalistów poszukiwanych na rynku pracy. Posiada nowoczesne zaplecze dydaktyczno-laboratoryjne pozwalające na prowadzenie wieloprofilowych prac badawczych.

KANS jest uczelnią otwartą na zapotrzebowanie społeczne dotyczące usług edukacyjnych realizowanych w duchu służby na rzecz dobra wspólnego z uwzględnieniem szczególnych potrzeb edukacyjnych młodzieży niepełnosprawnej.

Proces edukacyjny w KANS jest organizowany z poszanowaniem zasady spójności kształcenia i badań naukowych oraz prawa studiujących do swobodnego rozwijania ich zamiłowań i indywidualnych uzdolnień.

Uczelnia dochowuje wierności tradycji i zwyczajom akademickim, czerpie z nich w sytuacjach nieuregulowanych prawnie, a swoje cele i zadania wypełnia z poszanowaniem ludzkiej godności.

Misja Wydziału Nauk Medycznych i Technicznych jest skorelowana z misją Karkonoskiej Akademii Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze.

Misją Wydziału jest stwarzanie możliwości harmonijnego rozwoju dyscyplin naukowych z zakresu nauk medycznych, o zdrowiu, o kulturze fizycznej oraz technicznych, pełniąc funkcję centrum wiedzy i kompetencji w regionie.

Program kształcenia na kierunku *Dietetyka* studia pierwszego stopnia jest zgodny ze Strategią Rozwoju Karkonoskiej Akademii Nauk Stosowanych, która zakłada „kształcenie studentów w celu zdobywania i uzupełniania wiedzy oraz umiejętności w pracy zawodowej”. Misja, wizja i cele strategiczne są zbieżne z założeniami zawartymi w Strategii Rozwoju Szkolnictwa Wyższego.

Kształcenie na kierunku *Dietetyka* opiera się na przygotowaniu przyszłych absolwentów do pracy w zawodzie dietetyka w poczuciu odpowiedzialności za wykonywanie zadań wobec podmiotu opieki, kierując się poszanowaniem praw człowieka i jego wartości oraz zasadami kultury relacji międzyludzkich.

Strategia Rozwoju KANS uwzględnia również założenia strategii rozwoju województwa dolnośląskiego, regionalną strategię innowacji, strategię zrównoważonego rozwoju powiatu jeleniogórskiego, strategię rozwoju Jeleniej Góry oraz strategię promocji miasta Jelenia Góra.

Program jest opracowany zgodnie z zaleceniami wynikającymi z udziału Uczelni w Europejskim Obszarze Szkolnictwa Wyższego oraz wewnętrznych aktów prawnych Uczelni.

2. Ogólne cele kształcenia, możliwości zatrudnienia i kontynuacji kształcenia przez absolwentów. Sylwetka absolwenta

Studia na kierunku *Dietetyka* – profil praktyczny prowadzone są w systemie stacjonarnym w trzech zakresach: *dietoprofilaktyka i dietoterapia, psychodietetyka z elementami coachingu* oraz *dietetyka w sporcie i turystyce*. Studia licencjackie w systemie stacjonarnym trwają 6 semestrów. Kształceniowi przypisane jest 180 punktów ECTS.

Studia licencjackie w systemie stacjonarnym na kierunku *Dietetyka* o profilu praktycznym realizowane są w wymiarze 4660 godzin (3060 godzin w kontakcie, w tym 960 godzin praktyk zawodowych).

Program studiów przewiduje możliwość prowadzenia zajęć z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość w wymiarze maksymalnie 50% liczby punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie.

DIETETYKA jako interdyscyplinarna dziedzina wiedzy obejmuje problematykę/zagadnienia z dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz dziedziny nauk rolniczych. Ogólnym celem kształcenia na kierunku *Dietetyka* jest przygotowanie kompetentnych pracowników biorących współodpowiedzialność za zdrowie, zarówno indywidualnego pacjenta, jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

Dyplom licencjata uzyskuje absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku *Dietetyka*, który posiada podstawową wiedzę w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, technologii przygotowywania potraw oraz nauk o zdrowiu. Potrafi wykorzystać nabytą wiedzę w praktycznym działaniu. Dysponuje umiejętnościami związanymi z planowaniem prawidłowego żywienia dla różnych grup ludności, planowaniem i przygotowywaniem potraw wchodzących w skład poszczególnych diet wg obowiązującej klasyfikacji, oceną stanu odżywiania, sposobem żywienia i rozpoznaniem niedożywienia, zapobieganiem chorobom żywieniowo zależnym, oceną wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia, kontrolą jakości produktów żywnościowych i warunkami ich przechowywania oraz produkcją potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP). Nadto potrafi dokonać oceny wpływu choroby na stan odżywiania i wpływu żywienia na efekt leczenia chorób, organizować żywienie indywidualne, zbiorowe oraz leczenie żywieniowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów, aktywności fizycznej oraz skutecznie prowadzić edukację żywieniową. Potrafi prowadzić nadzór nad prawidłowym żywieniem oraz być przygotowanym do podjęcia pracy w poradniach dietetycznych, psychodietetycznych oraz współpracy z lekarzem oraz pielęgniarką w zakresie planowania żywienia, a także do podjęcia indywidualnej działalności ukierunkowanej na profilaktykę zaburzeń stanu zdrowia związanych z żywnością i żywieniem, promocję zdrowego stylu życia

oraz poradnictwo w tym zakresie. Ważnym elementem kształcenia jest nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia. W zakresie kompetencji społecznych absolwent posiada świadomość czynników wpływających na reakcje własne i drugiego człowieka, skutecznie i z empatią porozumiewa się z drugim człowiekiem oraz posiada świadomość konieczności ustawicznego kształcenia się w oparciu o wiarygodne źródła doskonalenia zawodowego i samokształcenia w dziedzinie dietetyki. Absolwent biegle posługuje się językiem obcym na poziomie B2 i posiada umiejętność operowania językiem obcym właściwym dla zakresu kształcenia oraz znajomością nowoczesnych technologii informatycznych. Jest w pełni przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia.

Absolwent jest profesjonalnie przygotowany do samodzielnego wykonywania zawodu dietetyka. Po ukończeniu studiów licencjackich ma możliwość podjęcia pracy w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, opieki psychologicznej, zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering), organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych, hotelach z restauracjami i Spa, uzdrowiskach i innych (w zależności od rodzaju dodatkowych kwalifikacji) lub prowadzenie własnej praktyki w gabinecie dietetycznym.

Student zrozumie wagę współpracy z otoczeniem społecznym i gospodarczym, do czego przyczynią się m.in. obowiązkowe sześciomiesięczne praktyki zawodowe. Poszerzy i wzmocni kontakty z krajowymi i zagranicznymi ośrodkami naukowymi poprzez realizowany na uczelni Program ERASMUS. Student może realizować się także w kołach naukowych i zainteresowań.

Student kierunku *Dietetyka* poszerzy swoje kompetencje zawodowe, wybierając jeden z trzech proponowanych zakresów kształcenia: *dietoprofilaktyka i Dietoterapia, psychodietetyka z elementami coachingu lub dietetyka w sporcie i turystyce*.

Celem kształcenia na kierunku *Dietetyka* w zakresie *dietoprofilaktyka i dietoterapia* jest pogłębienie wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w różnych okresach życia oraz edukowania w zakresie kształtowania zdrowych nawyków żywieniowych w celu zapobiegania zaburzeniom odżywiania i profilaktyki chorób żywieniowozależnych. Dodatkowo, student będzie przygotowany do prowadzenia usług doradczych w zakresie dietetyki, organizacji i produkcji zdrowej żywności oraz usług cateringowych dla sprofilowanego konsumenta. Zakres ten ukazuje istotną rolę dietetyka w prewencji i leczeniu chorób cywilizacyjnych oraz w poprawie jakości życia społeczeństwa. Absolwent będzie miał możliwość zatrudnienia w gabinetach dietetycznych, w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego, jednostkach zajmujących się poradnictwem i upowszechnianiem wiedzy z zakresu żywienia człowieka, promocji zdrowia oraz zakładach i firmach zajmujących się produkcją oraz dystrybucją zdrowej żywności lub prowadzenia własnej praktyki w gabinecie dietetycznym.

Celem kształcenia na kierunku *Dietetyka* w zakresie *Psychodietetyka z elementami coachingu* jest poszerzenie wiedzy i umiejętności studenta niezbędnych w pracy z pacjentem w oparciu jego stan psychofizyczny. Student zdobędzie umiejętności rozpoznawania problemów psychologicznych, ze spektrum zaburzeń odżywiania oraz pozna podstawowe strategie i techniki terapeutyczne stosowane w pracy z pacjentem. Absolwent nabędzie również umiejętności szerokokorozumianej pomocy w radzeniu sobie w kryzysie, a także rozwijanie zasobów człowieka niezbędnych w prawidłowym procesie zdrowienia i radzenia sobie z chorobą. Absolwent zdobędzie praktyczną wiedzę z zakresu odpowiedniego dobierania i posługiwania się narzędziami, pozwalającymi na umiejętne diagnozowanie, stosowanie różnych technik pomocy psychologicznej i efektywną współpracę w zespole interdyscyplinarnym dla dobra pacjenta.

Celem kształcenia na kierunku *Dietetyka* w zakresie *dietetyka w sporcie i turystyce* jest poszerzenie wiedzy i umiejętności studenta niezbędnych do zaprojektowania adekwatnej diety dla człowieka aktywnego fizycznie, z uwzględnieniem przygotowania organizmu do zwiększonego wysiłku fizycznego i jego regeneracji po aktywności fizycznej. Student zdobędzie wiedzę dotyczącą wykorzystania suplementów diety i preparatów dietetycznych. Ponadto pozna wiedzę z zakresu fizjologii wysiłku fizycznego i jego biologicznych uwarunkowań oraz z obszaru zarządzania i marketingu w ruchu turystycznym. Absolwent będzie miał możliwość zatrudnienia jako dietetyk w placówkach sportowych,

ośrodkach odnowy biologicznej, ośrodkach typu Wellness i SPA, fitness i siłowniach, hotelach z restauracjami, ośrodkach turystycznych, uzdrowiskach, firmach zajmujących się produkcją żywności lub suplementów diety lub prowadzenia własnej praktyki w gabinecie dietetycznym.

Studia pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka o profilu praktycznym kończą się uzyskaniem tytułu licencjata.

Absolwent studiów otrzymuje dyplom ukończenia studiów oraz tytuł zawodowy licencjat, jeżeli osiągnął efekty uczenia się i punkty ECTS określone w programie studiów oraz uzyskał pozytywną ocenę pracy dyplomowej i złożył egzamin dyplomowy.

Ukończenie studiów na kierunku Dietetyka zapewnia absolwentowi kwalifikacje na 6 poziomie Polskiej Ramy Kwalifikacji w ramach Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji, co odpowiada 6 poziomowi Europejskiej Ramy Kwalifikacji. Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka będzie przygotowany do realizacji zadań zawodowych jak również podjęcia studiów drugiego stopnia.

3. Wymagania wstępne

Warunkiem podjęcia studiów pierwszego stopnia na kierunku *Dietetyka* jest uzyskanie efektów uczenia się zakładanych dla kształcenia ogólnego na poziomie poprzedzającym 6 poziom w Polskiej Ramy Kwalifikacji tj. ukończenie szkoły średniej i uzyskanie świadectwa maturalnego.

4. Zasady rekrutacji

Kandydaci na pierwszy rok studiów przyjmowani są na poszczególne kierunki i formy studiów oraz poziomy kształcenia w ramach limitów przyjęć.

Postępowanie rekrutacyjne prowadzone jest w oparciu o konkurs świadectw dojrzałości/maturalnych.

W przypadku przyjęcia na kilka kierunków, kandydat musi dokonać wyboru jednego z nich jako kierunku podstawowego. Studiowanie na kilku kierunkach jest możliwe na zasadach określonych w ustawie Prawo o Szkolnictwie Wyższym i Nauce oraz w Regulaminie studiów.

Warunkiem dopuszczenia do postępowania rekrutacyjnego jest rejestracja kandydata na podstawie złożonego w terminie kompletu dokumentów oraz wniesionej opłaty za postępowanie rekrutacyjne. Wykaz wymaganych dokumentów, terminy ich składania oraz wysokość opłaty rekrutacyjnej są określone zarządzeniem Rektora.

Szczegółowe zasady rekrutacji, przyjęte uchwałą Senatu KANS na określony rok akademicki, są podawane do publicznej wiadomości poprzez umieszczenie ich na stronie internetowej Uczelni.

II. Efekty UCZENIA SIĘ

Podstawę prawną do opracowania efektów uczenia się na kierunku *Dietetyka*, na studiach pierwszego stopnia stanowią:

- Ustawa z dnia 20 lipca 2018 roku – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (t.j., Dz. U. z 2022 r., poz. 574 r., z późn. zm)
- Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (t.j., Dz. U. z 2021 r., poz. 661)
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 226),
- Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. 2018 r., poz. 2218),

- Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz. U. 2018 r., poz. 1818).

III. Harmonogram realizacji programu studiów - opis

1. Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji: **180**
2. Ogólna liczba godzin:

Studia stacjonarne	Ogólna liczba godzin
--------------------	----------------------

Dietetyka w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia

Dietetyka w zakresie Psychodietetyka z elementami coachingu **3060**

Dietetyka w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce

3. Liczba semestrów: **6**
4. Opis poszczególnych modułów kształcenia

Program zbudowany jest z 5 modułów kształcenia:

4.1. Moduł przedmiotów ogólnych - obowiązkowy uwzględniający przedmioty do wyboru.

Moduł ten obejmuje:

	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS
Studia stacjonarne	285 (w tym wykłady: 75 godz., ćwiczenia: 210 godz.)	15

Moduł przedmiotów ogólnych obejmuje przedmioty, których realizacja ułożona jest w planie nauczania w sposób umożliwiający kształtowanie umiejętności studenta w bezpośrednim kontakcie z drugim człowiekiem. Student poznaje mechanizmy regulujące zachowania społeczne w obrębie jednostki i grupy. Bardzo ważną częścią modułu jest kształtowanie etycznej postawy studenta w relacjach z otoczeniem w aspekcie wykonywanego zawodu. Rozwijanie umiejętności posługiwania się językiem obcym stwarza możliwość korzystania z literatury obcojęzycznej. Przedmioty wchodzące w skład tego modułu są realizowane przede wszystkim w dwóch pierwszych semestrach studiów. Każdy student niezależnie od wybranego zakresu musi zaliczyć przedmioty wchodzące w skład tego modułu. Może jednak dokonać wyboru języka obcego: język angielski, język niemiecki, język rosyjski, język hiszpański. W obrębie tego modułu student wybiera także rodzaj zajęć z wychowania fizycznego. Za przedmiot ten student nie otrzymuje punktów ECTS. W obrębie modułu student wybiera kurs technologii informacyjną ogólną lub podstawy grafiki komputerowej.

Przedmiot	Liczba godzin	ECTS
Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	15	1
Podstawy psychologii	15	1
Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny	15	1
Podstawy pedagogiki/ Podstawy dydaktyki	15	1
Ochrona własności intelektualnej	15	1
Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)	120	8
Technologia informacyjna ogólna/ Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej	30	2

Wychowanie fizyczne do wyboru	60	0
Razem	285	15

4.2. Moduł przedmiotów podstawowych – obowiązkowy dla wszystkich studentów

Moduł obejmuje:

	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS
Studia stacjonarne	440 (wykłady: 155 godz., ćwiczenia: 75 godz., laboratoria: 210 godz.)	31

Moduł nauk podstawowych obejmuje przedmioty z zakresu nauk podstawowych dla kierunku dietetyka, w tym także z dyscyplin pokrewnych takich jak chemia i biologia. Zajęcia dydaktyczne tego modułu w większości realizowane są w pierwszych trzech semestrach studiów. W obrębie modułu student wybiera kursy: patologię ogólną lub patofizjologię, biochemię żywności lub biotechnologię żywności, genetykę lub nutrigenomikę.

Przedmiot	Liczba godzin	ECTS
Anatomia człowieka	45	4
Fizjologia człowieka	45	3
Biologia medyczna	15	1
Patologia ogólna/Patofizjologia	25	2
Podstawy chemii	45	3
Biochemia ogólna	30	2
Biochemia żywności/Biotechnologia żywności	45	3
Chemia żywności	60	4
Mikrobiologia ogólna i żywności	45	3
Parazytologia	30	2
Genetyka/Nutrigenomika	25	2
Kwalifikowana pierwsza pomoc	30	2
Razem	440	31

4.3. Moduł przedmiotów kierunkowych – obowiązkowy, zawierający przedmioty do wyboru.

Moduł obejmuje:

	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS
Studia stacjonarne	870 (wykłady: 235 godz., ćwiczenia: 270 godz., laboratoria: 315 godz., seminarium: 50 godz.)	66

Studenci uzyskują w ramach prowadzonych kursów niezbędną wiedzę, umiejętności i postawy właściwe dla zawodu dietetyka. W module tym realizowane jest przez dwa ostatnie semestry studiów - obowiązkowe *seminarium licencjackie*. Celem kursu jest przygotowanie studenta do realizacji *pracy dyplomowej*. Student może wybierać prowadzącego seminarium spośród wskazanych pracowników

dydaktycznych stanowiących kadre kierunku. Student wybiera prowadzącego seminarium, kierując się swoimi zainteresowaniami oraz obszarem badawczym prowadzącego zajęcia.

Przedmiot	Liczba godzin	ECTS
Żywienie człowieka	90	6
Kliniczny zarys schorzeń	90	6
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	45	3
Dietetyka kliniczna	85	6
Dietetyka pediatryczna	55	4
Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych	30	2
Wyposażenie techniczne	15	1
Technologia żywności z towaroznawstwem /Technologia gastronomiczna	55	4
Pracownia żywienia i dietetyki	180	9
Analiza i ocena jakości żywności	45	3
Higiena i toksykologia żywności	15	1
Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności	25	2
Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	15	1
Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	30	2
Język migowy w dietetyce	30	2
Metodologia badań naukowych	15	1
Seminarium licencjackie	50	3
Praca dyplomowa	0	10
Razem	870	66

4.4. Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie:

A. Dietoprofilaktyka i dietoterapia

Moduł obejmuje:

	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS
Studia stacjonarne	505 (wykłady: 185 godz., ćwiczenia: 120 godz., laboratoria: 200 godz.)	36

Studenci uzyskują w ramach prowadzonych kursów pogłębią m.in. wiedzę, umiejętności i postawy właściwe dla zawodu dietetyka z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego w różnych okresach życia oraz edukowania w zakresie kształtowania zdrowych nawyków żywieniowych w celu zapobiegania zaburzeniom odżywiania i profilaktyki chorób żywieniowo zależnych.

Przedmiot	Liczba godzin	ECTS
Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	40	3
Dietoterapia chorób metabolicznych	45	3
Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	30	2
Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży	30	2
Żywienie osób starszych	75	5
Żywienie w chorobach neurologicznych	30	2
Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych	30	3
Podstawy poradnictwa żywieniowego	30	2
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywiania	30	2
Żywność funkcjonalna	15	1
Rośliny lecznicze w dietoterapii	15	1
Podstawy biostatystyki w dietetyce	25	2
Podstawy psychodietetyki	30	2
Żywność modyfikowana genetycznie	15	1
Konserwanty w żywności	30	2
Żywienie w chorobach autoimmunologicznych	20	2
Organizacja żywienia zbiorowego	15	1
Razem	505	36

B. Psychodietetyka z elementami coachingu

Moduł obejmuje:

	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS
Studia stacjonarne	505 (wykłady: 125 godz., ćwiczenia: 135 godz., laboratoria: 245 godz.)	36

W ramach prowadzonych kursów studenci uzyskują m.in. wiedzę i umiejętności niezbędne do zaprojektowania diety adekwatnej do potrzeb organizmu, zapoznają się z czynnikami psychologicznymi mającymi wpływ na rozwój zaburzeń odżywiania, poznają możliwości skutecznego oddziaływania na zmianę zachowań w zakresie żywienia oraz nabędą umiejętności przygotowywania programów edukacyjnych dla wybranych grup populacyjnych (dzieci, dorośli, osoby w podeszłym wieku).

Przedmiot	Liczba godzin	ECTS
Psychologia żywienia	40	3
Wsparcie psychodietetyczne kobiet w okresie ciąży i laktacji	30	2
Promocja zdrowego stylu życia	30	2
Pomoc psychodietetyczna w leczeniu zaburzeń odżywiania	45	3
Psychodietetyka w terapii nadmiernej masy ciała	75	5
Coaching w dietetyce	45	3
Dialog motywujący	30	3
Podstawy komunikacji interpersonalnej	30	2
Współczesne uwarunkowania zachowań zdrowotnych	15	1
Profilaktyka żywieniowa chorób cywilizacyjnych	45	3
Psychologia kliniczna	25	2
Neofobia żywieniowa i modelowanie nawyków żywieniowych	30	2
Fizjologia ruchu i aktywność fizyczna	15	1
Statystyka w dietetyce	30	2
Diety niekonwencjonalne	20	2
Razem	505	36

C. Dietetyka w sporcie i turystyce

Moduł obejmuje:

	Ogólna liczba godzin	Punkty ECTS
Studia stacjonarne	505 (wykłady: 130 godz., ćwiczenia: 95 godz., laboratoria: 280 godz.)	36

Studenci uzyskują w ramach prowadzonych kursów pogłębią m.in. wiedzę i umiejętności niezbędne do zaprojektowania diety adekwatnej do potrzeb organizmu, ze szczególnym uwzględnieniem zwiększonej aktywności fizycznej, poznają zasady funkcjonowania ośrodków rekreacyjno-turystycznych, założenia żywienia zbiorowego oraz możliwości wdrażania programów profilaktyki nadmiernej masy ciała w ośrodkach wypoczynkowych.

Przedmiot	Liczba godzin	ECTS
Fizjologia wysiłku fizycznego	45	3
Żywnienie w wybranych dyscyplinach sportowych	75	5
Toksykologia i doping w sporcie	30	3
Suplementacja w sporcie	30	2
Regulacja masy ciała osób aktywnych fizycznie	75	5
Zachowania konsumenckie na rynku usług gastronomicznych	30	2
Elementy coachingu zdrowotnego	35	3
Poradnictwo żywieniowe w turystyce	30	2
Pracownia planowania żywienia w sporcie	60	4
Żywnienie w turystyce	15	1
Elementy treningu mentalnego w sporcie	15	1
Podstawy statystyki w dietetyce	30	2
Dietetyka alternatywne	20	2
Zarządzanie i marketing w ośrodkach turystyczno-rekreacyjnych	15	1
Razem	505	36

Przedmioty z wybranego zakresu kształcenia na kierunku dietetyka rozpoczynają się od 3 semestru. Taki układ programu pozwala studentowi na odwoływanie się do poznanych zagadnień związanych z zawodem dietetyka, umożliwia właściwą obserwację pacjenta oraz kształtuje umiejętności praktyczne przyszłego dietetyka.

4.5. Moduł praktyk zawodowych – studia stacjonarne

Integralną częścią procesu kształcenia na kierunku studiów Dietetyka są praktyki zawodowe w wymiarze 960 godzin, którym przypisano 32 punktów ECTS. Praktyka zawodowa realizowana jest zgodnie z efektami uczenia się i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu na ocenę w skali zgodnej z *Regulaminem studiów*. Stosowane metody kształcenia są adekwatne do założonych celów praktycznej nauki zawodu. Podstawowym celem praktyki zawodowej jest przygotowanie do wykonywania zawodu dietetyka poprzez nabycie umiejętności praktycznych, które uzupełniają i pogłębiają wiedzę uzyskaną przez studenta w toku zajęć dydaktycznych na uczelni. Program praktycznej nauki zawodu stwarza możliwość potwierdzenia i rozwoju kompetencji zawodowych studenta, a także ukształtowania postaw wobec pacjentów/ klientów oraz potencjalnych pracodawców i współpracowników.

Przedmiot	Liczba godzin	ECTS
Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia	120	4
Praktyka w domu opieki społecznej	120	4
Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	60	2
Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	120	4
Praktyka z zakresu technologii potraw	90	3
Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	60	2
Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	90	3
Praktyka w szpitalu dla dorosłych	180	6
Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego*	120	4
Praktyka w poradni dietetycznej/psychodietetycznej**	60	2
Praktyka w poradni leczenia zaburzeń odżywiania/w poradni zdrowia psychicznego**	60	2
Praktyka w obiektach turystycznych***	60	2
Praktyka w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych***	60	2
Razem	960	32

* Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych dot. studentów realizujących kierunek dietetyka w zakresie dietoprofilaktyka i dietoterapia.

** Praktyka w poradni dietetycznej/psychodietetycznej oraz praktyka w poradni leczenia zaburzeń odżywiania/w poradni zdrowia psychicznego dot. studentów realizujących kierunek dietetyka w zakresie psychodietetyka z elementami coachingu.

*** Praktyka w obiektach turystycznych oraz praktyka w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych dot. studentów realizujących kierunek dietetyka w zakresie dietetyka w sporcie i turystyce

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk

Praktyczna nauka zawodu odbywa się w placówkach/zakładach, z którymi Uczelnia zawiera stosowne umowy. Placówki/zakłady dysponują optymalnymi warunkami pozwalającymi w pełni realizować programy praktyk zawodowych w zakresie dietetyki (Interesariusze zewnętrzni). Miejsce praktyk student wybiera zgodnie z własnymi zainteresowaniami.

Na terenie Jeleniej Góry i okolic znajduje się bogata sieć infrastruktury sanatoryjno-leczniczej (szpitale, zakłady POZ, zakłady opiekuńczo-lecznicze, sanatoria, uzdrowiska), domy pomocy społecznej, hotele ze Spa i wiele placówek rekreacyjno-sportowych, placówki żywienia zbiorowego dla osób zdrowych w tym dzieci i młodzieży w różnym wieku (przedszkola, szkoły, żłobki), poradnie dietetyczne, poradnie zdrowia psychicznego. Placówki współpracujące z Uczelnią lub deklarujące chęć takiej współpracy, gwarantują właściwe warunki do odbycia praktyk zawodowych.

Realizując praktyki w tych wyselekcjonowanych placówkach oczekujemy od studentów osiągnięcia najwyższego poziomu profesjonalizmu w swoim zawodzie. Istnieje możliwość – w razie potrzeby – poszerzenia zakresu placówek odbywania praktyk zawodowych.

Praktykę zawodową student odbywa się we wskazanej przez siebie instytucji, z którą porozumienie o prowadzeniu praktyk podpisuje z ramienia uczelni Dziekan.

Praktyki zawodowe są realizowane pod kierunkiem osoby prowadzącej praktykę będącej pracownikiem danego zakładu/placówki. Nadzór nad realizacją praktyk zawodowych sprawuje opiekun praktyk z ramienia Uczelni. Na każdym kierunku wyznaczony jest organizator praktyki z ramienia Wydziału, który jest odpowiedzialny za: formalne przygotowanie studenta do praktyki, właściwy dobór instytucji przez studentów oraz przygotowanie dokumentów. Przed rozpoczęciem praktyki student zobowiązany jest zgłosić się do dziekanatu celem dopełnienia wszelkich niezbędnych formalności.

Zaliczenia na ocenę praktyki dokonuje opiekun praktyki z ramienia instytucji, do której udał się student. Ocenę do elektronicznego formularza protokołu, po weryfikacji dokumentów, wpisuje uczelniany opiekun praktyk po stwierdzeniu prawidłowości przebiegu praktyki i uzyskania przez studenta zakładanych efektów uczenia się.

Czas i rodzaj odbytej praktyki są odnotowywane w suplemencie do dyplomu. Uczelniany opiekun praktyk powołany jest przez Rektora na wniosek dziekana Wydziału.

Student dokumentuje przebieg praktyki w Dzienniku praktyki. Jest on dokumentem stanowiącym podstawę do zaliczenia praktyki, przechowywany jest w aktach w okresie trwania studiów, a po ich zakończeniu przekazywany jest studentowi. Karta zaliczenia praktyk jest dokumentem, który potwierdza realizację praktyk i pozostaje w aktach studenta.

Zaświadczenie o przyjęciu do placówki, harmonogram praktyk, baza instytucji oraz pozostałe dokumenty dostępne są dla studentów na stronie internetowej oraz w dziekanacie Wydziału. Szczegółowe zasady i forma odbywania praktyk są opisane w karcie przedmiotu i dzienniku praktyk.

Tabela 1. Organizacja i przebieg praktyki zawodowej

L.p.	Semestr	Zakres/Placówka	Czas realizacji	L. godz.	L. tyg.
Dietetyka w zakresie: dietoprofilaktyka i dietoterapia					
1.	II	Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia	wakacyjna	120	3
2.	III	Praktyka w domu opieki społecznej	semestralna	120	3
3.	IV	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	wakacyjna	60	1,5
		Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	wakacyjna	120	3
		Praktyka z zakresu technologii potraw	wakacyjna	90	2,25
4.	V	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	semestralna	60	1,5
		Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	semestralna	90	2,25
5.	VI	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	semestralna	180	4,5
		Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego*	semestralna	120	3
Razem				960	32
Dietetyka w zakresie: psychodietetyka z elementami coachingu					
1.	II	Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale	wakacyjna	120	3

		żywienia			
2.	III	Praktyka w domu opieki społecznej	semestralna	120	3
3.	IV	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	wakacyjna	60	1,5
		Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	wakacyjna	120	3
		Praktyka z zakresu technologii potraw	wakacyjna	90	2,25
4.	V	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	semestralna	60	1,5
		Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	semestralna	90	2,25
5.	VI	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	semestralna	180	4,5
		Praktyka w poradni dietetycznej/psychodietetycznej**	semestralna	60	1,5
		Praktyka w poradni leczenia zaburzeń odżywiania/w poradni zdrowia psychicznego**	semestralna	60	1,5
Razem				960	32
Dietetyka w zakresie: dietetyka w turystyce, rekreacji i sporcie					
1.	II	Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia	wakacyjna	120	3
2.	III	Praktyka w domu opieki społecznej	semestralna	120	3
3.	IV	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	wakacyjna	60	1,5
		Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	wakacyjna	120	3
		Praktyka z zakresu technologii potraw	wakacyjna	90	2,25
4.	V	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	semestralna	60	1,5
		Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	semestralna	90	2,25
5.	VI	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	semestralna	180	4,5
		Praktyka w obiektach turystycznych***	semestralna	60	1,5
		Praktyka w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych***	semestralna	60	1,5
Razem				960	32

* Praktyka dot. studentów realizujących kierunek dietetyka w zakresie dietoprofilaktyka i dietoterapia

** Praktyka dot. studentów realizujących kierunek dietetyka w zakresie psychodietetyka z elementami coachingu

*** Praktyka dot. studentów realizujących kierunek dietetyka w zakresie dietetyka w sporcie i turystyce

5. Tabela efektów uczenia się dla kierunku Dietetyka

Objaśnienia oznaczeń wykorzystanych przy określaniu efektów uczenia się:

K (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty uczenia się

W (po podkreślniku) – kategoria wiedzy

U (po podkreślniku) – kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych

P6S (przed podkreślnikiem) – charakterystyki poziomu 6 (P6) drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji, typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (S)

WG (po podkreślniku) – kategoria wiedzy, zakres i głębia – kompletność perspektywy poznawczej i zależności

WK (po podkreślniku) – kategoria wiedzy, kontekst – uwarunkowania, skutki

UW (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie wykorzystania wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania

UK (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie komunikowania się – odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym

UO (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie organizacji pracy – planowanie i praca zespołowa

UU (po podkreślniku) – kategoria umiejętności, w zakresie uczenia się – planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób

KK (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych, w zakresie ocen – krytyczne podejście

KO (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych, w zakresie odpowiedzialności – wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego

KR (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych, w odniesieniu do roli zawodowej – niezależność i rozwój etosu

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu uczenia się

Tabela 2. Zdefiniowane efekty uczenia się dla kierunku dietetyka:

ODNIESIENIE KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DO CHARAKTERYSTYK DRUGIEGO STOPNIA EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA KLASYFIKACJI NA POZIOMIE 6 PRK KIERUNEK DIETETYKA			
w zakresie: Dietoprofilaktyka i dietoterapia / Psychodietetyka z elementami coachingu/Dietetyka w sporcie i turystyce			
POZIOM KSZTAŁCENIA: studia I stopnia			
PROFIL KSZTAŁCENIA: praktyczny (P)			
DZIEDZINA NAUKI	Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu		
	Dziedzina nauk rolniczych		
DYSCYPLINY NAUKOWE	Nazwa dyscypliny naukowej	Rodzaj dyscypliny naukowej	Procentowy udział dyscyplin, w których zgodnie z programem kształcenia uzyskiwane są efekty uczenia się
			kierunek Dietetyka
	nauki o zdrowiu*	wiodąca	64%
	nauki medyczne		21%
	technologia żywności i żywienia		15%
FORMA STUDIÓW: stacjonarne			
TYTUŁ ZAWODOWY: licencjat			
Symbol	Kierunkowe efekty uczenia się		Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla klasyfikacji na poziomie 6 PRK
Wiedza. Absolwent:			
K_W_01	Zna budowę anatomiczną człowieka wraz z fizjologią narządów i układów ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, procesem trawienia, wchłaniania i metabolizmem składników odżywczych oraz wie, jak ją wykorzystać.		P6S_WG
K_W_02	Zna mechanizmy dotyczące regulacji neurohormonalnej, przebieg podstawowych procesów metabolicznych i struktury komórkowe w nich uczestniczące. Posiada wiedzę z zakresu gospodarki wodno-elektrolitowej człowieka wraz z homeostazą kwasowo- zasadową.		P6S_WG
K_W_03	Zna budowę i funkcje związków chemicznych wchodzących w skład organizmu i żywności, tj. białek, węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, hormonów i witamin. Ma wiedzę dotyczącą wpływu przechowywania i przetwarzania na składniki żywności, w tym jej zanieczyszczeń oraz zna ich wpływ na rozwój i zdrowie człowieka.		P6S_WG

K_W_04	Zna główne surowce wykorzystywane w przemyśle spożywczym oraz procesy technologiczne i urządzenia związane z produkcją, przechowywaniem i przetwarzaniem żywności i wie, jak dobrać surowce oraz metody i techniki do przygotowywania potraw.	P6S_WG
K_W_05	Posiada wiedzę z mikrobiologii i parazytologii ogólnej, którą potrafi wykorzystać w praktyce. Zna kryteria oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności.	P6S_WG
K_W_06	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Dysponuje wiedzą w zakresie chorób metabolicznych o podłożu genetycznym.	P6S_WG
K_W_07	Posiada wiedzę w zakresie psychologiczno-pedagogicznych aspektów związanych z rozwojem psychofizycznym człowieka, jego środowiskiem wychowawczym, zdrowiem i chorobą. Zna występujące bariery w kontakcie z pacjentem oraz style komunikowania się, jak i interakcje pomiędzy instytucjami medycznymi i społecznymi w zakresie dietetyki.	P6S_WK
K_W_08	Posiada wiedzę dotyczącą etiopatogenezy, obrazu klinicznego, diagnozowania, jak i leczenia chorób dietozależnych oraz zna sposoby ich diagnozowania i leczenia w różnych grupach wiekowych	P6S_WG
K_W_09	Zna bilans energetyczny, normy żywienia i wyżywienia, zasady planowania jadłospisów i metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywiania. Posiada wiedzę dotyczącą wegetarianizmu, weganizmu i niedożywienia. Zna zasady rozpoznawania alergii i alergeny występujące w pokarmach i dodatkach do pokarmów. Zna podstawy leczenia dietetycznego chorób żywieniowo-zależnych oraz leczenie żywieniowe, jak i żywienie w zakresie dietetyki klinicznej i pediatricznej, potrafi zaplanować odpowiednie postępowanie dietetyczne z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej.	P6S_WG
K_W_10	Zna zasady oceny żywienia i stanu odżywiania wraz z zasadami zdrowego żywienia i rodzajami diet w odniesieniu do, niemowląt zdrowych i chorych, dzieci i młodzieży, osób dorosłych w tym kobiet w ciąży i w okresie karmienia oraz osób w wieku starszym z uwzględnieniem stopnia aktywności fizycznej. Ma wiedzę w zakresie żywienia dzieci i młodzieży ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym. Zna substraty stosowane w leczeniu żywieniowym, wskazania, przeciwwskazania i metody żywienia enteralnego i prenteralnego w celu zaspokajaniu potrzeb organizmu człowieka w zdrowiu i w chorobie.	P6S_WG
K_W_11	Zna podstawową terminologię i aparaturę pojęciową w zakresie zdrowie i choroby. Posiada wiedzę dotyczącą chorób alergicznych, zaburzeń immunologicznych, chorób zakaźnych i pasożytniczych, metabolicznych, żywieniowo-zależnych i nowotworowych, leków i ich oddziaływania na organizm, leków stosowanych w chorobach układu pokarmowego oraz farmakoterapii żywieniowej, jak i wpływu odżywiania na działanie leków i interakcji leków z pożywieniem. Zna aktualnie występujące na rynku farmaceutycznym rodzaje suplementów diety, ich zastosowanie w praktyce klinicznej, rekreacji ruchowej i sporcie. Zna źródła wiedzy naukowej i profesjonalnej przydatnej w dietetyce	P6S_WG
K_W_12	Zna cele i zadania edukacji żywieniowej i promocji zdrowia, organizację poradnictwa żywieniowego, zadania dietetyka w ochronie zdrowia oraz wie jak zorganizować i przeprowadzić poradnictwo żywieniowe. Dysponuje wiedzą w zakresie polityki zdrowotnej państwa. Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6S_WK
K_W_13	Posiada wiedzę w zakresie stosowanych metod i technik w ocenie jakości i oznaczaniu podstawowych składników żywności. Zna zasady pobierania prób do analiz oraz normy jakości żywności. Zna substancje antyodżywcze i substancje dodawane do żywności.	P6S_WG
K_W_14	Zna maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej surowca, ciepłej, mycia i sterylizacji naczyń Posiada wiedzę związaną z organizacją pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej, prawną ochroną pracy,	P6S_WG P6S_WK

	zasadami BHP i wymogami higieniczno-sanitarnymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemyśle spożywczym. Zna zasady organizowania stanowiska pracy z uwzględnieniem wymagań w zakresie ergonomii. Zna zasady udzielania pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego	
K_W_15	Ma wiedzę w zakresie metodologii badań a także technik informatycznych i statystycznych oraz wie, jak wykorzystać je w opracowaniu wyników i pracy zawodowej. Zna nowożytny język obcy na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalający korzystać z literatury obcojęzycznej dotyczącej najnowszych osiągnięć w zakresie dietetyki.	P6S_WG P6S_WK
K_W_16	Zna zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w oparciu o wiedzę z zakresu produkcji i bezpieczeństwa żywności i żywienia, organizując zakłady dostarczające pożywienie do szpitali i innych placówek żywienia zbiorowego.	P6S_WK
K_W_17	Posiada interdyscyplinarną wiedzę teoretyczno-praktyczną związaną z zawodem dietetyka w szpitalu, poradni dietetycznej i działem żywienia, poradnią chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych, w domu opieki społecznej oraz technologią potraw.	P6S_WG
K_W_18	Wyjaśnia przyczyny zaburzeń narządu słuchu i mowy ograniczających komunikowanie się. Zna różne sposoby i środki komunikowania się osób z uszkodzonym narządem słuchu. Zna znaki daktylograficzne: statyczne i dynamiczne, liczbowe i idiograficzne w zakresie gromadzenia i przekazywania informacji.	P6S_WG
K_W_19	Zna różne formy aktywności ruchowej związane z rekreacją, wypoczynkiem w trosce o własne zdrowie	P6S_WK
K_W_20	Zna psychologiczno-pedagogiczne podstawy prowadzenia edukacji żywieniowej z odbiorcą indywidualnym i grupowym.	P6S_WK P6S_UW P6S_UK
K_W_21	Zna przebieg procesów psychicznych człowieka oraz rozwoju cyklu życia w aspekcie biologicznym, psychicznym i społecznym. Zna teoretyczne podstawy działań profilaktycznych i interwencyjnych w zakresie właściwym dla psychologii.	P6S_WG
Umiejętności. Absolwent:		
K_U_01	Potrafi ocenić stan odżywienia rodzaj niedożywienia na podstawie badań antropometrycznych i laboratoryjnych oraz zaprojektować i wdrożyć adekwatną dietę.	P6S_UW
K_U_02	Posiada umiejętność właściwego doboru surowców oraz zastosowania odpowiednich metod i technik przygotowywania i przechowywania potraw dietetycznych. Stosuje zasady BHP i przestrzega wymogów higieniczno-sanitarnych	P6S_UW
K_U_03	Potrafi identyfikować problemy żywieniowe osób zdrowych i chorych, proponować odpowiednią dietę wraz z argumentacją oraz przekazać informację dotyczącą doboru surowców i technik sporządzania zalecanych potraw dietetycznych.	P6S_UW P6S_KR
K_U_04	Potrafi komunikować się z współpracownikami, pacjentami i klientami realizując zadania bezpośrednio związane z wykonywanym zawodem dietetyka, stosując różne style komunikacji interpersonalnej.	P6S_UK P6S_KR
K_U_05	Stosuje adekwatne procedury postępowania z pacjentami z różnych grup ryzyka, a także w przypadku leczenia dietetycznego niektórych chorób zdeterminowanych genetycznie oraz chorób żywieniowo-zależnych.	P6S_UW
K_U_06	Potrafi przeprowadzić analizę żywności i oznaczyć występujące składniki w surowcach, półproduktach i gotowych produktach przemysłu spożywczego stosując odpowiedni sprzęt i aparaturę.	P6S_UW
K_U_07	Posiada umiejętność obsługi komputera i programów komputerowych związanych z żywieniem, które wykorzystuje w praktyce dietetyka.	P6S_UW

K_U_08	Posiada umiejętność projektowania jadłospisów uwzględniając potrzeby, naturalnego i sztucznego żywienia niemowląt, dzieci i młodzieży, osób dorosłych, w tym kobiet w ciąży. w okresie karmienia, w stanach patologicznych ciąży oraz osób starszych, jak i pacjentów/klientów ze schorzeniami/obciążeniami genetycznymi związanymi z układem pokarmowym z uwzględnieniem aktywności ruchowej	P6S_UW
K_U_09	Swobodnie operuje terminologią i aparaturą pojęciową charakterystyczną dla każdej z dyscyplin naukowych objętych programem studiów. Potrafi korzystać z różnych źródeł informacji, w tym technologii informacyjnej. Posiada umiejętności językowe na poziomie biegłości B2 ESKJ Rady Europy, pozwalające korzystać z literatury obcojęzycznej. Posługuje się językiem migowym w zakresie terminologii sytuacyjnej i znakami języka migowego w odniesieniu do terminologii dietetycznej. Potrafi więc nawiązać kontakt z osobą niesłyszącą i słabosłyszącą.	P6S_UK
K_U_10	Potrafi projektować pomieszczenie produkcyjne i ekspozycyjne, stosuje poznane techniki zabezpieczenia żywności. Nabył umiejętność obsługiwanie maszyn i urządzeń do obróbki wstępnej surowca i sterylizacji naczyń. Wdraża poznane procesy techno-logiczne w przygotowywaniu i przechowywaniu surowców oraz potraw. Posiada umiejętności dotyczące organizacji samej pracy i stanowiska pracy wraz z prowadzeniem dokumentacji żywieniowej. Stosuje zasady BHP i przestrzega wymogów higieniczno-sanitarnych.	P6S_UW P6S_UO
K_U_11	Potrafi opracowywać udane, poprawne językowo i skuteczne wystąpienia na forum publicznym, prezentować w sposób wieloaspektowy i logiczny zintegrowaną wiedzę interdyscyplinarną związaną z żywnością i żywieniem człowieka, wykazując jednocześnie wysoki poziom kultury języka i dyskusji. Wykorzystuje nabytą wiedzę z zakresu pedagogiki, psychologii, filozofii i etyki, rozwiązując problemy związane z edukacją dietetyczną.	P6S_UK
K_U_12	Rozpoznaje i ocenia sytuacje zagrażające zdrowiu lub życiu człowieka. Potrafi przywrócić, podtrzymać i ustabilizować funkcje życiowe oraz zabezpieczyć uszkodzone części ciała. Czynności ratunkowe wykonuje zgodnie z przyjętymi procedurami wykorzystując poznane algorytmy czynności. Organizuje i przeprowadza bezpieczny transport.	P6S_UW
K_U_13	Posiada podstawowe umiejętności praktyczne z zakresu dietetyki niezbędne do pracy zawodowej w różnego typu placówkach zajmujących się żywieniem i poradnictwem żywieniowym.	P6S_UW P6S_UO P6S_UK
K_U_14	Potrafi korzystać z tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym z uwzględnieniem aktywności fizycznej.	P6S_UW
K_U_15	Potrafi wraz z lekarzem zaplanować i wdrożyć żywienie dla pacjenta z chorobami metabolicznymi, endokrynologicznymi, neurologicznymi, dermatologicznymi, nefrologicznymi, zakaźnymi, chorobami układu krążenia i pokarmowego.	P6S_UW P6S_UK P6S_UO
K_U_16	Wykazuje umiejętność przechowania żywności i jej przetwarzania przestrzegając zasad higieniczno-sanitarnych.	P6S_UW
K_U_17	Potrafi rozpoznać alergię i alergeny pokarmowe oraz odróżnić alergie pokarmowe od nietolerancji pokarmowej.	P6S_UW
K_U_18	Dokonyuje oceny mikrobiologicznej procesów produkcyjnych i gotowej żywności.	P6S_UW
K_U_19	Potrafi prowadzić leczenie dietetyczne pacjentów, u których zdiagnozowano niektóre choroby uwarunkowane genetycznie.	P6S_UW
K_U_20	Potrafi identyfikować w praktyce występujące błędy i zaniedbania 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_U_21	Dysponuje umiejętnościami ruchowymi pozwalającymi realizować różne	P6S_UU

	formy aktywności związane z rekreacją i wypoczynkiem, sportem i turystyką, dbając o własne zdrowie i rozwój fizyczny.	
K_U_22	Potrafi przeprowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych w różnym wieku oraz osób korzystających z różnych form aktywności fizycznej oraz przygotować materiały edukacyjne.	P6S_UW P6S_UK
K_U_23	Wdraża standardy postępowania zapobiegającego zakażeniom szpitalnym i zakażeniom w innych przedsiębiorstwach podmiotu leczniczego;	P6S_UO
K_U_24	Potrafi wykorzystać wiedzę teoretyczną, odpowiednio dobrać środki i metody w celu analizowania oraz rozwiązywania problemów psychologicznych. Potrafi sprawnie porozumiewać się z otoczeniem wykorzystując naukową terminologię i techniki komunikacyjne, kierować grupą oraz współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych, wykorzystywać umiejętności prowadzenia rozmowy psychologicznej.	P6S_UK P6S_UW P6S_UO
Kompetencje personalno-społeczne. Absolwent:		
K_K_01	Aktualizuje własną wiedzę i doskonali swoje umiejętności wobec dokonującego się postępu w dziedzinie dietetyki. Ma świadomość permanentnego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności przydatnych w dietetyce w zakresie również innych dyscyplin naukowych.	P6S_KK
K_K_02	Jest świadom własnych ograniczeń i wie, kiedy i z jakimi specjalistami/ekspertami należy skonsultować zaistniały problem.	P6S_KK
K_K_03	Dokonyje autokontroli i autooceny podejmowanych działań związanych z zawodem dietetyka poprzez ich ewaluację z jednoczesną ich krytyczną oceną w celu podnoszenia poziomu jakości pracy.	P6S_KK
K_K_04	W pracy zawodowej charakteryzuje się otwartością na występujące problemy organizacyjne, żywieniowe, pielęgnacyjne i opiekuńcze, czy też w relacjach dietetyk pacjent. Uświadomione własne braki, niedoskonałości eliminuje, korzystając z różnorodnych źródeł informacji, a także z ugruntowanej wiedzy i doświadczenia osób kompetentnych, z uznanym autorytetem.	P6S_KK P6S_KR
K_K_05	Jest świadom odpowiedzialności za zdrowie i bezpieczeństwo pacjentów/klientów, grup społecznych, okazując im szacunek i troskę o ich dobro.	P6S_KO
K_K_06	Aktywnie uczestniczy w procesie podnoszenia stanu zdrowia publicznego i własnego. Okazuje należyty szacunek wobec klient/pacjenta, zapewniając bezpieczeństwo pracy podczas organizowania różnorodnych działań profilaktycznych.	P6S_KO
K_K_07	Współpracuje i współdziała, 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.	P6S_KO
K_K_08	Wykazuje dojrzałą, ukształtowaną postawą prozdrowotną, proekologiczną i prorodzinną, trafnie identyfikuje problemy i potrzeby pacjentów w zakresie żywienia i zdrowia.	P6S_KK P6S_KO
K_K_09	Wykazuje postawę refleksyjną, w pełni uświadamia i dostrzega współczesne problemy dotyczące produkcji żywności, różnorodnych suplementów, dodatków, konserwantów oraz nowe wyzwania cywilizacyjne, np. zwiększoną częstość występowania chorób cywilizacyjnych związanych z jakością żywności i żywieniem.	P6S_KK P6S_KO
K_K_10	Ma świadomość nieprawidłowości i ograniczeń w pracy własnej i zespołowej w zakresie wykonywanego zawodu dietetyka, ma świadomość wagi wprowadzania optymalnych modeli pracy w oparciu o współpracę zespołu terapeutycznego.	P6S_KO P6S_KK
K_K_11	Weryfikuje własne poglądy w dyskusji z autorytetami. Prowadzi dojrzałą merytorycznie, z zachowaniem kultury języka, popartą argumentami dyskusję. Ma szacunek dla osób prezentujących odmienne poglądy i opinie. Przywiązuje wagę do poprawności językowej i kultury wypowiedzi.	P6S_KO P6S_KK

6. Sposoby weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia

Dbając o jakość kształcenia i możliwość uzyskania przez studentów wszystkich założonych efektów uczenia się, karty przedmiotu (sylabusy) zawierają szczegółowe informacje na temat metod weryfikacji efektów uczenia się. Na pierwszych zajęciach, student jest informowany o zdefiniowanych efektach uczenia się i szczegółowych kryteriach ich weryfikacji. Ocenianie odbywa się na podstawie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, które student zdobywa w czasie zajęć dydaktycznych z określonego przedmiotu. Przedmioty realizowane w czasie trwania studiów kończą się egzaminem lub zaliczeniem z oceną. Tryb, zasady zaliczania, egzaminowania oraz odwołania od oceny proponowanej przez prowadzącego zajęcia określa *Regulamin studiów KANS*.

Na każdym etapie kształcenia wypracowano sposoby weryfikacji efektów uczenia się. Osiągane efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji w odniesieniu do wykładów, ćwiczeń, laboratoriów, warsztatów, projektów są weryfikowane systematycznie w ciągu realizowanego kursu i sprawdzane za pomocą wypowiedzi ustnych i pisemnych (np. prezentacje, referaty, kolokwia, testy, prace projektowe indywidualne i grupowe, studium przypadku, eseje, itp.)

W przypadku kursów kończących się egzaminem osiągnięcie efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji mogą być sprawdzane za pomocą testów (np. otwartych, zamkniętych, wielokrotnego wyboru, praktycznych itp.) oraz innych form odpowiedzi (ustnych lub pisemnych).

Ocena weryfikacji efektów uczenia się w wyniku realizacji praktyk zawodowych odbywa się na dwóch poziomach: uczelnianym i pracodawcy, z których opinia pracodawcy jest najważniejsza i ma znaczący wpływ na proces zaliczenia praktyk. Jest ona jakościowym miernikiem weryfikacji efektów uczenia się.

Stosowane metody kształcenia uwzględniają samodzielne uczenie się studentów, aktywizujące formy pracy ze studentami oraz umożliwiają studentom osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się, w tym, w szczególności umiejętności praktycznych oraz kompetencji społecznych niezbędnych na rynku pracy.

Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy stanowią sprawdzian osiągnięcia przez studenta wszystkich zakładanych efektów uczenia się. Warunkiem przystąpienia do egzaminu dyplomowego składającego się z części praktycznej i teoretycznej jest zaliczenie przedmiotów przewidzianych planem studiów oraz przygotowanie pracy dyplomowej. Część praktyczna egzaminu dyplomowego przeprowadzana jest metodą przypadków. Celem części praktycznej egzaminu dyplomowego jest komisyjna ocena stopnia przygotowania zawodowego studentów do samodzielnego i bezpiecznego pełnienia roli zawodowej dietetyka. Przedmiotem oceny części praktycznej egzaminu dyplomowego jest poziom umiejętności intelektualnych, praktycznych oraz postaw niezbędnych do realizacji funkcji zawodowych dietetyka. Egzamin dyplomowy część teoretyczna prowadzona jest w formie ustnej. Obejmuje ogólne zagadnienia teoretyczne z zakresu dyscyplin oraz dotyczy treści zawartych w pracy dyplomowej. Student w oparciu o wiedzę teoretyczną i praktyczną powinien wykazać się umiejętnością analizy i syntezy zjawisk badanych w pracy dyplomowej, umiejętnością wnioskowania i uogólniania. O końcowej ocenie w dyplomie ukończenia studiów decyduje: ocena pracy dyplomowej, ocena egzaminu, ocena z części praktycznej egzaminu i średnia ocen przebiegu studiów.

7. Harmonogram realizacji programu studiów z zaznaczeniem modułów podlegających wyborowi przez studenta

Plan studiów stanowi:

Załącznik nr 1. Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych pierwszego stopnia o profilu praktycznym. Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA – początek rok akademicki 2024/2025

Załącznik nr 2. Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych pierwszego stopnia o profilu praktycznym. Kierunek DIETETYKA w zakresie PSYCHODIETETYKA Z ELEMENTAMI COACHINGU – początek rok akademicki 2024/2025

Załącznik nr 3. Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych pierwszego stopnia o profilu praktycznym. Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETETYKA W DPORCIE I TURYSTYCE – początek rok akademicki 2024/2025

8. Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów:

Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich	138
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	DiD* - 116
	PzC** - 116
	DSiT*** - 122
Liczba punktów ECTS, jaką student uzyska w ramach zajęć z języka obcego	8
Liczba punktów ECTS, jaką student uzyska w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	13
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	32
Wymiar praktyk zawodowych	6 miesięcy / 960 h
Liczba godzin z wychowania fizycznego	60
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	55

DiD* - w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia

PzC** - w zakresie Psychodietetyka z elementami coachingu

DTRiS*** - w zakresie Dietetyka w turystyce, rekreacji i sporcie

Tabela 3. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne- Dietetyka w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Liczba ECTS
Fizjologia człowieka	Lab.	2
Biochemia żywności/biotechnologia żywności	Ćw.	1
	Lab.	1
Chemia żywności	Ćw.	1
	Lab.	2
Mikrobiologia ogólna i żywności	Lab.	2
Parazytologia	Lab.	1
Kwalifikowana pierwsza pomoc	Lab.	2
Żywienie człowieka	Ćw.	4
Kliniczny zarys schorzeń	Ćw.	4
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	Ćw.	2
Dietetyka kliniczna	Ćw.	2
	Lab.	2
Dietetyka pediatryczna	Ćw.	1
	Lab.	1
Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych	Lab.	2
Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna	Ćw.	2
Pracownia żywienia i dietetyki	Lab.	9
Analiza i ocena jakości żywności	Lab.	2
Higiena i toksykologia żywności	Ćw.	1
Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności	Ćw.	1
Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	Ćw.	2
Język migowy w dietetyce	Lab.	2
Seminarium licencjackie	Ćw.	3
Praca dyplomowa	-	10
Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	Ćw.	1
	Lab.	1
Dietoterapia chorób metabolicznych	Ćw.	1
	Lab.	1
Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	Lab.	1

Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży	Ćw.	2
Żywnienie osób starszych	Ćw.	1
	Lab.	3
Żywnienie w chorobach neurologicznych	Lab.	1
Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych	Lab.	2
Podstawy poradnictwa żywieniowego	Lab.	2
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywienia	Lab.	1
Podstawy biostatystyki w dietetyce	Lab.	1
Podstawy psychodietetyki	Lab.	1
Konserwanty w żywności	Ćw.	2
Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych	Lab.	2
Praktyka zawodowa	PZ	32
Razem		116

W - wykład, Ćw. – ćwiczenia, Lab. - laboratoria, S – seminarium, PZ – praktyka zawodowa

Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne - Dietetyka w zakresie Psychodietetyka z elementami coachingu

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Punkty ECTS
Fizjologia człowieka	Lab.	2
Biochemia żywności/Biotechnologia żywności	Ćw.	1
	Lab.	1
Chemia żywności	Ćw.	1
	Lab.	2
Mikrobiologia ogólna i żywności	Lab.	2
Parazytologia	Lab.	1
Kwalifikowana pierwsza pomoc	Lab.	2
Żywnienie człowieka	Ćw.	4
Kliniczny zarys schorzeń	Ćw.	4
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	Ćw.	2
Dietetyka kliniczna	Ćw.	2
	Lab.	2
Dietetyka pediatryczna	Ćw.	1
	Lab.	1
Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów	Lab.	2

profilaktycznych		
Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna	Ćw.	2
Pracownia żywienia i dietetyki	Lab.	9
Analiza i ocena jakości żywności	Lab.	2
Współczesne uwarunkowania zachowań zdrowotnych	Ćw.	1
Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności	Ćw.	1
Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	Ćw.	2
Język migowy w dietetyce	Lab.	2
Seminarium licencjackie	Ćw.	3
Praca dyplomowa	-	10
Psychologia żywienia	Ćw.	1
	Lab.	1
Wsparcie psychodietetyczne kobiet w okresie ciąży i laktacji	Lab.	1
Promocja zdrowego stylu życia	Lab.	1
Pomoc psychodietetyczna w leczeniu zaburzeń odżywiania	Ćw.	2
Psychodietetyka w terapii nadmiernej masy ciała	Ćw.	1
	Lab.	3
Coaching w dietetyce	Lab.	2
Dialog motywujący	Lab.	2
Podstawy komunikacji interpersonalnej	Lab.	2
Profilaktyka żywieniowa chorób cywilizacyjnych	Ćw.	1
	Lab.	2
Psychologia kliniczna	Lab.	1
Neofobia żywieniowa i modelowanie nawyków żywieniowych	Ćw.	1
Statystyka w dietetyce	Lab.	1
Diety niekonwencjonalne	Lab.	2
Praktyka zawodowa	PZ	32
Razem		116

W - wykład, Ćw. – ćwiczenia, Lab. - laboratoria, S – seminarium, PZ – praktyka zawodowa

Tabela 5. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne - Dietetyka w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Forma/formy zajęć	Punkty ECTS
Fizjologia człowieka	Lab.	2
Biochemia żywności/Biotechnologia żywności	Ćw.	1
	Lab	1
Chemia żywności	Ćw.	1
	Lab.	2
Mikrobiologia ogólna i żywności	Lab.	2
Parazytologia	Lab.	1
Kwalifikowana pierwsza pomoc	Lab.	2
Żywienie człowieka	Ćw.	4
Kliniczny zarys schorzeń	Ćw.	4
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	Ćw.	2
Dietetyka kliniczna	Ćw.	2
	Lab.	2
Dietetyka pediatryczna	Ćw.	1
	Lab.	1
Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych	Lab.	2
Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna	Ćw.	2
Pracownia żywienia i dietetyki	Lab.	9
Analiza i ocena jakości żywności	Lab.	2
Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności	Ćw.	1
Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	Ćw.	2
Język migowy w dietetyce	Lab.	2
Seminarium licencjackie	Ćw.	3
Praca dyplomowa		10
Fizjologia wysiłku fizycznego	Lab.	3
Żywienie w wybranych dyscyplinach sportowych	Ćw.	1
	Lab	3
Toksykologia i doping w sporcie	Lab.	2
Suplementacja w sporcie	Lab.	2
Regulacja masy ciała osób aktywnych fizycznie	Ćw.	1

	Lab.	3
Zachowania konsumenckie na rynku usług gastronomicznych	Lab.	1
Elementy coachingu zdrowotnego	Lab.	2
Poradnictwo żywieniowe w turystyce	Lab.	2
Pracownia planowania żywienia w sporcie	Lab.	4
Żywienie w turystyce	Ćw.	1
Elementy treningu mentalnego w sporcie	Ćw.	1
Podstawy statystyki w dietetyce	Ćw.	1
Diety alternatywne	Lab.	2
Praktyka zawodowa	PZ	32
	Razem	122

Ćw. – ćwiczenia, Lab. - laboratoria, S – seminarium, PZ – praktyka zawodowa

Tabela 6. Zajęcia dydaktyczne z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych

Nazwa zajęć	Liczba punktów ECTS
Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	1
Podstawy psychologii	1
Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny	1
Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki	1
Ochrona własności intelektualnej	1
Język obcy (angielski/niemiecki/hiszpański/rosyjski)	8
Razem	13

IV. Warunki realizacji programu studiów

Ponad 50% godzin programu studiów jest realizowanych przez nauczycieli akademickich, dla których uczelnia stanowi podstawowe miejsce pracy.

V. Wyjaśnienia i uzasadnienia

1. Sposób wykorzystania wzorców międzynarodowych

Pracownicy i studenci Wydziału uczestniczą w zajęciach w ramach programu Erasmus. Kadra akademicka innych uczelni prowadzi gościnne wykłady i zajęcia dla studentów KANS. Efekty i doświadczenia nabyte podczas realizacji zadań w ramach wymiany międzynarodowej przenoszone są przez kadre do praktyki kształcenia na Wydziale.

2. Sposób uwzględniania wyników monitorowania karier absolwentów

Informacje na temat karier absolwentów są istotnym wskaźnikiem zgodności zakładanych efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy. Informacje te wykorzystane są jako przesłanki: korekty zakładanych efektów uczenia się, doskonalenia metod dydaktycznych, uzupełnienia programu studiów o nowe treści. Karkonoska Akademia Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze od 2016 roku cyklicznie według Zarządzenia Rektora nr 40/2023 z dnia 19 czerwca 2023 roku w sprawie *wprowadzenia nowego wzoru ankiety badania losów zawodowych absolwentów Karkonoskiej Akademii Nauk Stosowanych w Jeleniej Górze*. Celem badania jest określenie planów edukacyjnych i zawodowych absolwentów KANS, śledzenie sytuacji, w jakiej znajdują się absolwenci na rynku pracy oraz gromadzenie informacji dotyczących otoczenia gospodarczo – społecznego absolwenta poszukującego pracy.

Badania przeprowadzane przez Akademickie Biuro Karier KANS, mają charakter poufny, a wszystkie dane służą wyłącznie do tworzenia zestawień statystycznych.

3. Udokumentowanie – dla studiów stacjonarnych – że co najmniej połowa programu kształcenia jest realizowana w postaci zajęć dydaktycznych wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich.

Studia stacjonarne obejmują 2100 godzin zajęć dydaktycznych odbywanych w uczelni z udziałem prowadzącego zajęcia. Liczba punktów ECTS uzyskanych za zajęcia z bezpośrednim udziałem nauczyciela akademickiego wynosi około 138. Informacja o godzinach konsultacji podawana jest przez prowadzącego na pierwszych zajęciach oraz dostępna jest na stronie internetowej Wydziału i w Wirtualnym Dziekanacie.

4. Udokumentowanie, że program studiów umożliwia studentowi wybór modułów kształcenia w wymiarze nie mniejszym niż 30% ECTS

Program studiów umożliwia studentowi wybór zajęć, którym przypisano punkty ECTS w wymiarze nie mniejszym niż 30% liczby punktów ECTS.

W łącznej liczbie 180 punktów ECTS liczba punktów umożliwiająca studentowi wybór zajęć to 55, co stanowi 30,56 % ogólnej liczby punktów ECTS. (Tab.7).

Tabela 7. Zajęcia do wyboru

Nazwa zajęć/grupy zajęć	Liczba punktów ECTS
Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny	1
Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki	1
Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej	2
Patologia ogólna/Patofizjologia	2

Biochemia żywności/Biotechnologia żywności	3
Genetyka/Nutri genomika	2
Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna	4
Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych	2
Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności	2
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia	36
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Psychodietetyka z elementami coachingu	
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w turystyce, rekreacji i sporcie	
Razem	55

5. Sposób współdziałania z interesariuszami zewnętrznymi

Sposób współdziałania z interesariuszami zewnętrznymi określa Uchwała Senatu KPSW nr 11/2020 z dnia 20 stycznia 2020 r. w sprawie przyjęcia Uczelnianego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia oraz Zarządzenie nr 66/2013 Rektora Karkonoskiej Państwowej Szkoły Wyższej w Jeleniej Górze z dnia 12 lipca 2013 roku w sprawie: zasad i trybu zbierania opinii interesariuszy zewnętrznych przy doskonaleniu i tworzeniu programu kształcenia dla nowego kierunku studiów, w Karkonoskiej Państwowej Szkole Wyższej. Większość pracowników dydaktycznych zatrudnionych na kierunku posiada doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią. Ponadto na kierunku-w ramach możliwości -zatrudniane są osoby spoza uczelni, praktycy, którzy prowadzą zajęcia specjalistyczne.

6. Załączniki:

Załącznik nr 1. Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia (dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickiego 2022/2023)

Załącznik 1a. Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych w ujęciu semestralnym. Kierunek DIETETYKA w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia (dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickiego 2022/2023)

Załącznik nr 2. Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie Psychodietetyka z elementami coachingu (dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickiego 2022/2023)

Załącznik 2a. Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych w ujęciu semestralnym. Kierunek DIETETYKA w zakresie Psychodietetyka z elementami coachingu (dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickiego 2022/2023)

Załącznik nr 3. Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce (dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickiego 2022/2023)

Załącznik nr 3a. Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych w ujęciu semestralnym. Kierunek DIETETYKA w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce (dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickiego 2022/2023).