

Karkonoska Państwowa Szkoła Wyższa

w Jeleniej Górze

Wydział Przyrodniczo-Techniczny

Program studiów

kierunek DIETETYKA

studia pierwszego stopnia

o profilu praktycznym

nabór od roku akademickiego 2019/2020

Jelenia Góra 2019

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..... | 7 |
| 1. | Tabela odniesień efektów kierunkowych do efektów obszarowych z komentarzami..... | 7 |
| 2. | Tabela pokrycia efektów uczenia się..... | 7 |
| III. | Program studiów | 8 |
| 1. | Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji..... | 8 |
| 2. | Ogólna liczba godzin | 8 |
| 3. | Liczba semestrów | 8 |
| 4. | Opis poszczególnych modułów kształcenia..... | 8 |
| 4.1. | Moduł przedmiotów ogólnych - obowiązkowy dla wszystkich studentów oraz zawierający przedmioty swobodnego wyboru..... | 8 |
| 4.2. | Moduł przedmiotów podstawowych - obowiązkowy dla wszystkich studentów | 9 |
| 4.3. | Moduł przedmiotów kierunkowych - obowiązkowy dla wszystkich studentów oraz zawierający przedmioty ograniczonego wyboru | 10 |
| 4.4. | Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie | 11 |
| A. | Dietoprofilaktyka i dietoterapia | 11 |
| B. | Dietetyka w rekreacji..... | 12 |
| 4.5. | Moduł praktyk zawodowych – studia stacjonarne/ niestacjonarne | 12 |
| 5. | Tabela efektów uczenia się dla kierunku Dietetyka | 15 |
| 6. | Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się..... | 21 |
| 7. | Plan studiów z zaznaczeniem modułów podlegających wyborowi przez studenta | 22 |
| 8. | Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów | 22 |
| IV. | Warunki realizacji programu studiów..... | 26 |
| V. | Wyjaśnienia i uzasadnienia..... | 26 |
| 1. | Sposób wykorzystania wzorców międzynarodowych | 26 |
| 2. | Sposób uwzględniania wyników monitorowania karier absolwentów | 26 |
| 3. | Udokumentowanie – dla studiów stacjonarnych – że co najmniej połowa programu kształcenia jest realizowana w postaci zajęć dydaktycznych wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich..... | 26 |
| 4. | Udokumentowanie, że program studiów umożliwi studentowi wybór modułów kształcenia w wymiarze nie mniejszym niż 30% ECTS..... | 27 |
| 5. | Sposób współdziałania z interesariuszami zewnętrznymi | 27 |
| 6. | Załączniki | 28 |

I. Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów

| Nazwa kierunku: | Dietetyka | | |
|--|---------------------------------|---|------------------------------|
| Poziom kształcenia: | studia pierwszego stopnia | | |
| Profil kształcenia: | praktyczny | | |
| Forma studiów: | stacjonarne niestacjonarne | | |
| 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 | |
| | | kierunek Dietetyka | |
| | | w zakresie | |
| | | Dietoprofilaktyka i dietoterapia | Dietetyka w rekreacji |
| dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu | nauki o zdrowiu* | 55% | 55% |
| | nauki medyczne | 19% | 15% |
| dziedzina nauk rolniczych | technologia żywności i żywienia | 15% | 15% |
| | pozostałe | 11% | 15% |
| łącznie | | 100% | 100% |

***dyscyplina wiodąca**

Dyscypliną wiodącą, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się jest dyscyplina naukowa „nauki o zdrowiu” (55% efektów uczenia się).

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

Zgodnie ze Statutem Karkonoskiej Państwowej Szkoły Wyższej podstawowymi kierunkami działalności są: kształcenie studentów oraz upowszechnianie i pomnażanie osiągnięć nauki, techniki i kultury.

KPSW 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.

KPSW 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 KPSW 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 Przyrodniczo-Technicznego jest skorelowana z misją Karkonoskiej Państwowej Szkoły Wyższej w Jelenie 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 Państwowej Szkoły Wyższej, 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 KPSW 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:

Studia na kierunku *Dietetyka* prowadzone są w systemie stacjonarnym i niestacjonarnym w dwóch zakresach: *dietoprofilaktyka i dietoterapia* oraz *dietetyka w rekreacji*. Studia licencjackie w systemie stacjonarnym i niestacjonarnym trwają 6 semestrów. Kształceniu przypisane jest 180 punktów ECTS.

Studia licencjackie w systemie stacjonarnym na kierunku *Dietetyka* o profilu praktycznym realizowane są w wymiarze 3060 godzin (w tym 960 godzin praktyk zawodowych). Studia licencjackie w systemie niestacjonarnym na kierunku *Dietetyka* o profilu praktycznym w zakresie „*Dietoprofilaktyka i dietoterapia*” są realizowane w wymiarze 2277 godzin (w tym 960 godzin praktyk zawodowych), w zakresie „*Dietetyka w rekreacji*” realizowane w wymiarze 2282 godzin (w tym 960 godzin praktyk zawodowych).

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 przygotowaniem kompetentnych pracowników biorących odpowiedzialność za prawidłowe i dietetyczne żywienie osób zdrowych i chorych oraz za zdrowie człowieka na różnych etapach jego rozwoju.

Dyplom licencjata dietetyki uzyskuje absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka, który posiada podstawową wiedzę w zakresie żywienia człowieka w stanie zdrowia i choroby, technologii przygotowywania potraw, jak i 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 i lecznicze dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów oraz skutecznie prowadzić edukację żywieniową. Potrafi prowadzić nadzór nad prawidłowym żywieniem oraz być przygotowanym do podjęcia pracy w poradniach dietetycznych i do 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 i poradnictwo w tym zakresie. Ważnym elementem kształcenia jest nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywiania. w zakresie kompetencji społecznych posiada świadomość czynników wpływających na reakcje własne i drugiego człowieka, skutecznie i z empatią porozumiewa się z nim oraz posiada świadomość konieczności ustawicznego kształcenia się w oparciu o wiarygodne źródła doskonalenia zawodowego i samokształcenia w dziedzinie dietetyki. Absolwent biegle posługuje się językiem obcy na poziomie B2 i posiada umiejętność operowania językiem specjalistycznym 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, 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 dwóch proponowanych zakresów: *Dietoprofilaktyka i dietoterapia lub Dietetyka w rekreacji*.

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 żywieniowo-zależnych. 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 posiada 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 prowadzenie własnej praktyki w gabinecie dietetycznym.

Celem kształcenia na kierunku *Dietetyka* w zakresie *dietetyka w rekreacji* 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 wysiłku. 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 posiada możliwość zatrudnienia jako dietetyk w placówkach sportowych i rekreacyjnych, ośrodkach odnowy biologicznej, ośrodkach typu Wellness i SPA, fitness i siłowniach, hotelach z restauracjami, uzdrowiskach, firmach zajmujących się produkcją żywności lub suplementów diety lub prowadzenie 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 uzyskał 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 może być przeprowadzone w oparciu o konkurs świadectw dojrzałości/maturalnych.

Wydziałowe Komisje Rekrutacyjne przeprowadzają rekrutację oraz podejmują decyzje o przyjęciu na studia w przypadku, gdy wstęp na studia nie jest wolny. Jeżeli Wydziałowa Komisja Rekrutacyjna nie jest powoływana, rekrutację przeprowadza dziekan wydziału.

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 KPSW 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 (Dz. U. 2018 poz. 1668),
- Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. 2018, poz. 1861),
- Ustawa z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2018 r. poz. 2153)
- 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, 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, poz. 1818).

1. Tabela odniesień efektów kierunkowych do efektów obszarowych z komentarzami

Efekty uczenia się dla kierunku *Dietetyka* zostały opracowane w oparciu o załącznik pkt. I do rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r.

2. Tabela pokrycia efektów uczenia się.

Efekty uczenia się dla kierunku *Dietetyka* pokrywają 100% efektów wskazanych w Polskiej Ramie Kwalifikacji.

III. PROGRAM STUDIÓW

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

| Studia stacjonarne | Ogólna liczba godzin |
|---|-----------------------------|
| Dietetyka w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia | 3060 |
| Dietetyka w zakresie Dietetyka w rekreacji | |
| Studia niestacjonarne | Ogólna liczba godzin |
| Dietetyka w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia | 2277 |
| Dietetyka w zakresie Dietetyka w rekreacji | 2282 |

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

Program zbudowany jest z 5 modułów kształcenia:

4.1. Moduł przedmiotów ogólnych - obowiązkowy dla wszystkich studentów oraz zawierający przedmioty swobodnego wyboru.

Moduł ten obejmuje:

| | Ogólna liczba godzin | Punkty ECTS |
|------------------------------|---|--------------------|
| Studia stacjonarne | 285 (w tym wykłady: 75 godz., ćwiczenia: 210 godz.) | 15 |
| Studia niestacjonarne | 145 (w tym wykłady: 45 godz., ćwiczenia: 100 godz.) | |

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 dokonywać wyboru języka obcego: język angielski, język niemiecki, język francuski, język rosyjski, język hiszpański, język włoski. W obrębie tego modułu wybiera także rodzaj zajęć z wychowania fizycznego. Za przedmiot ten student nie otrzymuje punktów ECTS W obrębie modułu student wybiera kurs technologii informacyjną lub do kurs ECDL.

| Przedmiot | Liczba godzin | | ECTS |
|--|---------------|----------------|-----------|
| | Studia | | |
| | stacjonarne | niestacjonarne | |
| Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka | 15 | 9 | 1 |
| Podstawy psychologii | 15 | 9 | 1 |
| Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny | 15 | 9 | 1 |
| Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki | 15 | 9 | 1 |
| Ochrona własności intelektualnej | 15 | 9 | 1 |
| Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski/włoski/francuski) | 120 | 80 | 8 |
| Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z ECDL | 30 | 20 | 2 |
| Wychowanie fizyczne do wyboru | 60 | - | 0 |
| Razem | 285 | 145 | 15 |

4.2. Moduł przedmiotów podstawowych - obowiązkowy dla wszystkich studentów

Moduł obejmuje

| | Ogólna liczba godzin | Punkty ECTS |
|------------------------------|--|-------------|
| Studia stacjonarne | 440 (wykłady: 155 godz., ćwiczenia: 105 godz., laboratorium: 180 godz.) | 31 |
| Studia niestacjonarne | 281 (wykłady: 93 godz., ćwiczenia: 69 godz., laboratorium: 119 godz.) | |

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.

| Przedmiot | Liczba godzin | | ECTS |
|---------------------------------|---------------|----------------|-----------|
| | Studia | | |
| | stacjonarne | niestacjonarne | |
| Anatomia człowieka | 45 | 29 | 4 |
| Fizjologia człowieka | 45 | 29 | 3 |
| Biologia medyczna | 15 | 9 | 1 |
| Patologia ogólna | 25 | 16 | 2 |
| Podstawy chemii | 45 | 29 | 3 |
| Biochemia ogólna | 30 | 19 | 2 |
| Biochemia żywności | 45 | 29 | 3 |
| Chemia żywności | 60 | 39 | 4 |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | 45 | 29 | 3 |
| Parazytologia | 30 | 18 | 2 |
| Genetyka | 25 | 15 | 2 |
| Kwalifikowana pierwsza pomoc | 30 | 20 | 2 |
| Razem | 440 | 281 | 31 |

4.3. Moduł przedmiotów kierunkowych - obowiązkowy dla wszystkich studentów oraz zawierający przedmioty ograniczonego wyboru

Moduł obejmuje

| | Ogólna liczba godzin | Punkty ECTS |
|------------------------------|--|-------------|
| Studia stacjonarne | 870 (wykłady: 220 godz., ćwiczenia: 335 godz., laboratorium: 315 godz.) | 66 |
| Studia niestacjonarne | 565 (wykłady: 132 godz., ćwiczenia: 223 godz., laboratorium: 210 godz.) | |

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 kadrę kierunku. Student wybiera prowadzącego seminarium, kierując się swoimi zainteresowaniami oraz obszarem badawczym prowadzącego zajęcia.

| Przedmiot | Liczba godzin | | ECTS |
|--|---------------|----------------|-----------|
| | Studia | | |
| | stacjonarne | niestacjonarne | |
| Żywnienie człowieka | 90 | 58 | 6 |
| Kliniczny zarys schorzeń | 90 | 58 | 6 |
| Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością | 45 | 29 | 3 |
| Dietetyka kliniczna | 85 | 55 | 6 |
| Dietetyka pediatryczna | 55 | 35 | 4 |
| Edukacja żywieniowa | 30 | 20 | 2 |
| Wyposażenie techniczne | 15 | 9 | 1 |
| Technologia żywności z towaroznawstwem /Technologia gastronomiczna | 55 | 33 | 4 |
| Pracownia żywienia i dietetyki | 180 | 120 | 9 |
| Analiza i ocena jakości żywności | 45 | 29 | 3 |
| Higiena i toksykologia żywności | 15 | 10 | 1 |
| Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności | 25 | 16 | 2 |
| Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia | 15 | 9 | 1 |
| Organizacja pracy na stanowisku dietetyka | 30 | 20 | 2 |
| Język migowy w dietetyce | 30 | 20 | 2 |
| Metodologia badań naukowych | 15 | 9 | 1 |
| Seminarium licencjackie | 50 | 35 | 3 |
| Praca dyplomowa | 0 | 0 | 10 |
| Razem | 870 | 565 | 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: 140 godz., laboratorium: 180 godz.) | 36 |
| Studia niestacjonarne | 326 (wykłady: 111 godz., ćwiczenia: 95 godz., laboratorium: 120 godz.) | |

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 |
|---|---------------|----------------|-----------|
| | Studia | | |
| | stacjonarne | niestacjonarne | |
| Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych | 40 | 36 | 3 |
| Dietoterapia chorób metabolicznych | 45 | 29 | 3 |
| Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej | 30 | 19 | 2 |
| Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży | 30 | 20 | 2 |
| Żywienie osób starszych | 75 | 3 | 5 |
| Żywienie w chorobach neurologicznych | 30 | 19 | 2 |
| Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych | 30 | 19 | 3 |
| Podstawy poradnictwa żywieniowego | 30 | 20 | 2 |
| Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywienia | 30 | 19 | 2 |
| Żywność funkcjonalna | 15 | 9 | 1 |
| Rośliny lecznicze w dietoterapii | 15 | 9 | 1 |
| Podstawy biostatystyki w dietetyce | 25 | 16 | 2 |
| Podstawy psychodietetyki | 30 | 19 | 2 |
| Żywność modyfikowana genetycznie | 15 | 9 | 1 |
| Konserwanty w żywności | 30 | 20 | 2 |
| Diety niekonwencjonalne | 20 | 15 | 2 |
| Organizacja żywienia zbiorowego | 15 | 9 | 1 |
| Razem | 505 | 326 | 36 |

B. Dietetyka w rekreacji

Moduł obejmuje

| | Ogólna liczba godzin | Punkty ECTS |
|------------------------------|--|-------------|
| Studia stacjonarne | 505 (wykłady: 145 godz., ćwiczenia: 210 godz., laboratorium: 150 godz.) | 36 |
| Studia niestacjonarne | 331 (wykłady: 90 godz., ćwiczenia: 138 godz., laboratorium: 103 godz.) | |

Studenci uzyskują w ramach prowadzonych kursów pogłębioną m.in. wiedzę i umiejętności niezbędne do zaprojektowania diety adekwatnej do potrzeb organizmu aktywnego fizycznie, a także z przygotowaniem organizmu do zwiększonego wysiłku fizycznego oraz regeneracji organizmu po wysiłku.

| Przedmiot | Liczba godzin | | ECTS |
|--|---------------|----------------|-----------|
| | Studia | | |
| | stacjonarne | niestacjonarne | |
| Fizjologia wysiłku fizycznego | 45 | 29 | 3 |
| Żywność osób aktywnych fizycznie | 75 | 47 | 5 |
| Podstawy poradnictwa żywieniowego | 30 | 20 | 2 |
| Profilaktyka zaburzeń odżywiania | 40 | 29 | 3 |
| Podstawy psychodietetyki | 45 | 29 | 3 |
| Żywność w turystyce i hotelarstwie | 45 | 29 | 3 |
| Diety alternatywne | 35 | 24 | 3 |
| Organizacja żywienia zbiorowego i cateringu | 40 | 26 | 3 |
| Kuchnie świata | 35 | 24 | 3 |
| Żywność funkcjonalna | 15 | 9 | 1 |
| Konserwaty w żywności | 30 | 20 | 2 |
| Żywność modyfikowana genetycznie | 15 | 9 | 1 |
| Podstawy biostatystyki w dietetyce | 25 | 16 | 2 |
| Zarządzanie i marketing w ruchu turystycznym | 30 | 20 | 2 |
| Razem | 505 | 331 | 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/ niestacjonarne

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 ośrodkach rekreacyjnych/sportowych** | | |
| Razem | 960 | 32 |

* Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego dotyczy studentów realizujących kierunek dietetyka w zakresie dietoprofilaktyka i dietoterapia

** Praktyka w ośrodkach rekreacyjnych/sportowych dotyczy studentów realizujących kierunek dietetyka w zakresie dietoterapia w rekreacji

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk

Praktyczna nauka zawodu odbywa się w placówkach/zakładach, z którymi Uczelnia zawiera stosowne umowy. Wykaz placówek znajduje się w *Załączniku nr 5*. Placówki/zakłady dysponują optymalnymi warunkami pozwalającymi w pełni realizować programy praktyk zawodowych w zakresie dietetyki (Interesariusze zewnętrzni)

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. 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.

Czas i miejsce odbycia praktyki są odnotowywane w suplemencie do dyplomu. Uczelniany opiekun praktyk powołany przez 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 sylabusie i dzienniku praktyk.

Tabela 1. Organizacja i przebieg praktyki zawodowej

| L.p | Semestr | Zakres/Placówka | Czas realizacji | Liczba godzin | Liczba tygodni |
|-------|---------|---|-----------------|---------------|----------------|
| 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 |
| | | Oddział chorób wewnętrznych | | 120 | 3 |
| | | Praktyka z zakresu technologii potraw | | 90 | 2,25 |
| 4 | V | Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach oświatowo-wychowawczej | semestralna | 90 | 2,25 |
| | | Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia | | 60 | 1,5 |
| 5 | VI | Praktyka w szpitalu dla dorosłych | semestralna | 180 | 4,5 |
| | | Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego* | | 120 | 3 |
| | | Praktyka w ośrodkach rekreacyjnych/sportowych** | | | |
| Razem | | | | 960 | 26 tyg |

* Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego dotyczy studentów realizujących kierunek dietetyka w zakresie dietoprofilaktyka i dietoterapia

** Praktyka w ośrodkach rekreacyjnych/sportowych dotyczy studentów realizujących kierunek dietetyka w zakresie dietoterapia w rekreacji

Załącznik nr 1, 2, 3 i 4 zawierają opisy przedmiotów (sylabusy)

Załącznik nr 1. Sylabusy Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA – studia stacjonarne (początek rok akademicki 2019/2020)

Załącznik nr 2 Sylabusy Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETETYKA W REKREACJI – studia stacjonarne (początek rok akademicki 2019/2020)

Załącznik nr 3. Sylabusy Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA – studia niestacjonarne (początek rok akademicki 2019/2020)

Załącznik nr 4 Sylabusy Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETETYKA W REKREACJI – studia stacjonarne (początek rok akademicki 2019/2020)

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 głębokość – 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:

| TABELA ODNIESIENIA KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DO OBSZAROWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ | | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|---|----------|------------------------------|---|
| KIERUNEK DIETETYKA | | | | | | |
| w zakresie: Dietoprofilaktyka i dietoterapia / Dietetyka w rekreacji | | | | | | |
| 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 | Punkty ECTS | | | |
| | | | Dietetyka | | | |
| | w zakresie | | | | | |
| | | | Dietoprofilaktyka i dietoterapia | | Dietetyka w rekreacji | |
| | | | ilość | % | ilość | % |
| | nauki o zdrowiu* | wiodąca | 99,5 | 55 | 98,5 | 55 |
| | nauki medyczne | | 35 | 19 | 27 | 15 |
| technologia żywności i żywienia | | 26,5 | 15 | 27,5 | 15 | |
| pozostałe | | 19 | 11 | 27 | 15 | |
| FORMA STUDIÓW: stacjonarne/niestacjonarne | | | | | | |
| TYTUŁ ZAWODOWY: licencjat | | | | | | |
| Symbol | Kierunkowe efekty uczenia się | | | | | Odniesienie do charakterystyki drugiego stopnia efektów uczenia się dla klasyfikacji na poziomie 6 PRK |
| WIEDZA | | | | | | |
| 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 pediatrycznej, 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 | P6S_WK |

| | | |
|---------------------|--|----------------------------|
| | wiedzą w zakresie polityki zdrowotnej państwa. Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka. | |
| 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, 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 | P6S_WG P6S_WK |
| 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 |
| UMIEJĘTNOŚCI | | |
| 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 | P6S_UK P6S_KR |

| | | |
|--------|--|----------------------------|
| | dietetyka, stosując różne style komunikacji interpersonalnej. | |
| 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 obsługi 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 alergię pokarmową od nietolerancji pokarmowej. | P6S_UW |
| K_U_18 | Dokonyje 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 formy aktywności związane z rekreacją i wypoczynkiem, sportem i turystyką, dbając o własne zdrowie i rozwój fizyczny. | P6S_UU |
| 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 P6S_KR |
| K_U_23 | Wdraża standardy postępowania zapobiegającego zakażeniom szpitalnym i zakażeniom w innych przedsiębiorstwach podmiotu leczniczego; | P6S_UO P6S_KR |
| KOMPETENCJE PERSONALNO-SPOŁECZNE | | |
| K_K_01 | Rozumie potrzebę aktualizowania własnej wiedzy i doskonalenia swoich 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_UU |
| 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 awodem 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_UO |
| 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. | P6S_KK P6S_KO |

| | | |
|--------|--|------------------|
| | zwiększoną częstość występowania chorób cywilizacyjnych związanych z jakością żywności i żywieniem. | |
| 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_UO 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_UK P6S_KK |

6. Opis sposobów weryfikacji i oceny efektów uczenia się.

Dbając o jakość kształcenia i możliwość uzyskania przez studentów wszystkich założonych efektów uczenia się, karty przedmiotu (sylabusy) zawierające 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 KPSW*.

Na każdym etapie kształcenia wypracowano sposoby potwierdzania efektów. 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 osiągnięte efekty 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, jako bezpośrednio prowadzącego praktyki jest najważniejsza i ma znaczący wpływ na proces zaliczenia praktyk. Jest ona jakościowym miernikiem weryfikacji efektów kształcenia.

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 kursów 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. Plan studiów z zaznaczeniem modułów podlegających wyborowi przez studenta

Plan studiów stanowi:

Załącznik nr 6. Plan studiów stacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETOPROFILAKTYKA

I DIETOTERAPIA – początek rok akademicki 2019/2020

Załącznik nr 7. Plan studiów stacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETETYKA W REKREACJI–
początek rok akademicki 2019/2020,

Załącznik nr 8. Plan studiów niestacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETOPROFILAKTYKA
I DIETOTERAPIA – początek rok akademicki 2019/2020

Załącznik nr 9. Plan studiów niestacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETETYKA
W REKREACJI– początek rok akademicki 2019/2020

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* - 117 |
| | DwR** - 119 |
| 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 | 5 |
| 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 | 54 |

DiD* - w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia

DwR** - w zakresie Dietetyka w rekreacji

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

| Nazwa zajęć/grupy zajęć | Forma/formy zajęć | Liczba punktów ECTS | |
|---------------------------------|-------------------|---------------------|---|
| Fizjologia człowieka | W. | 1 | |
| | Lab. | | 2 |
| Biochemia żywności | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 1 |
| | Lab | | 1 |
| Chemia żywności | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 1 |
| | Lab | | 2 |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | W. | 1 | |
| | Lab. | | 2 |
| Parazytologia | W. | 1 | |

| | | | |
|--|------|---|----|
| | Lab. | | 1 |
| Kwalifikowana pierwsza pomoc | Lab. | | 2 |
| Żywnienie człowieka | W. | 2 | |
| | Ćw. | | 4 |
| Kliniczny zarys schorzeń | W. | 2 | |
| | Ćw. | | 4 |
| Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 2 |
| Dietetyka kliniczna | W. | 2 | |
| | Ćw. | | 2 |
| | Lab | | 2 |
| Dietetyka pediatryczna | W. | 2 | |
| | Ćw. | | 1 |
| | Lab | | 1 |
| Edukacja żywieniowa | Lab. | | 2 |
| Wyposażenie techniczne | W. | 1 | |
| Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna | W. | 2 | |
| | Ćw. | | 2 |
| Pracownia żywienia i dietetyki | Lab. | | 9 |
| Analiza i ocena jakości żywności | W. | 1 | |
| | Lab. | | 2 |
| Higiena i toksykologia żywności | Ćw. | | 1 |
| Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 1 |
| Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia | W. | 1 | |
| Organizacja pracy na stanowisku dietetyka | Ćw. | | 2 |
| Język migowy w dietetyce | Lab. | | 2 |
| Seminarium licencjackie | Ćw. | | 3 |
| Praca dyplomowa | | | 10 |
| Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 1 |
| | Lab | | 1 |
| Dietoterapia chorób metabolicznych | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 1 |
| | Lab | | 1 |
| Żywnienie kobiety ciężarnej i karmiącej | W. | 1 | |
| | Lab. | | 1 |
| Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży | Ćw. | | 2 |
| Żywnienie osób starszych | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 1 |
| | Lab | | 3 |
| Żywnienie w chorobach neurologicznych | W. | 1 | |
| | Lab. | | 1 |
| Żywnienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych | W. | 1 | |
| | Lab. | | 2 |
| Podstawy poradnictwa żywieniowego | Lab. | | 2 |
| Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywiania | W. | 1 | |
| | Lab. | | 1 |

| | | | |
|------------------------------------|------|----|-----|
| Żywność funkcjonalna | W. | 1 | |
| Rośliny lecznicze w dietoterapii | W. | 1 | |
| Podstawy biostatystyki w dietetyce | W. | 1 | |
| | Lab. | | 1 |
| Podstawy psychodietetyki | W. | 1 | |
| | Lab. | | 1 |
| Żywność modyfikowana genetycznie | W. | 1 | |
| Konserwanty w żywności | Ćw. | | 2 |
| Diety niekonwencjonalne | Ćw. | | 2 |
| Organizacja żywienia zbiorowego | W | 1 | |
| Praktyka zawodowa | PZ | | 32 |
| Razem | | 33 | 117 |

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

Tabela 4. Zajęcia lub grupy zajęć kształtujących umiejętności praktyczne - Dietetyka w zakresie Dietetyka w rekreacji

| Nazwa zajęć/grupy zajęć | Forma/formy zajęć | Liczba punktów ECTS | |
|--|-------------------|---------------------|---|
| Fizjologia człowieka | W. | 1 | |
| | Lab. | | 2 |
| Biochemia żywności | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 1 |
| | Lab | | 1 |
| Chemia żywności | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 1 |
| | Lab | | 2 |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | W. | 1 | |
| | Lab. | | 2 |
| Parazytologia | W. | 1 | |
| | Lab. | | 1 |
| Kwalifikowana pierwsza pomoc | Lab. | | 2 |
| Żywienie człowieka | W. | 2 | |
| | Ćw. | | 4 |
| Kliniczny zarys schorzeń | W. | 2 | |
| | Ćw. | | 4 |
| Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 2 |
| Dietetyka kliniczna | W. | 2 | |
| | Ćw. | | 2 |
| | Lab | | 2 |
| Dietetyka pediatryczna | W. | 2 | |
| | Ćw. | | 1 |
| | Lab | | 1 |
| Edukacja żywieniowa | Lab. | | 2 |
| Wyposażenie techniczne | W. | 1 | |
| Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia | W. | 2 | |

| | | | |
|--|------|-----------|------------|
| gastronomiczna | Ćw. | | 2 |
| Pracownia żywienia i dietetyki | Lab. | | 9 |
| Analiza i ocena jakości żywności | W. | 1 | |
| | Lab. | | 2 |
| Higiena i toksykologia żywności | Ćw. | | 1 |
| Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 1 |
| Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia | W. | 1 | |
| Organizacja pracy na stanowisku dietetyka | Ćw. | | 2 |
| Język migowy w dietetyce | Lab. | | 2 |
| Seminarium licencjackie | Ćw. | | 3 |
| Praca dyplomowa | | | 10 |
| Fizjologia wysiłku fizycznego | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 2 |
| Żywnienie osób aktywnych fizycznych | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 2 |
| | Lab. | | 2 |
| Podstawy poradnictwa żywieniowego | Lab. | | 2 |
| Profilaktyka zaburzeń odżywiania | W. | 1 | |
| | Lab. | | 2 |
| Podstawy psychodietetyki | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 2 |
| Żywnienie w turystyce i hotelarstwie | W. | 1 | |
| | Ćw.. | | 2 |
| Diety alternatywne | W. | 1 | |
| | Lab. | | 2 |
| Organizacja żywienia zbiorowego i cateringu | W. | 1 | |
| | Ćw. | | 2 |
| Kuchnie świata | W. | 1 | |
| | Lab. | | 2 |
| Żywność funkcjonalna | W. | 1 | |
| Konserwanty w żywności | Ćw. | | 2 |
| Żywność modyfikowana genetycznie | W. | 1 | |
| Podstawy biostatystyki w dietetyce | W. | 1 | |
| | Lab. | | 1 |
| Zarządzanie i marketing w ruchu turystycznym | Ćw. | | 2 |
| Praktyka zawodowa | PZ | | 32 |
| Razem | | 31 | 119 |

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

Tabela 5. 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 |
| Razem | 5 |

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 KPSW. Efekty i doświadczenia nabyte podczas realizacji zadań w ramach wymiany międzynarodowej przenoszone są przez kadrę 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 Państwowa Szkoła Wyższa w Jeleniej Górze od 2016 roku cyklicznie według Zarządzenia Rektora nr 81/2016 z dnia 09 grudnia 2016 roku w sprawie *szczegółowych zasad przeprowadzania badań ankietowych* bada losy absolwentów. Celem badania jest określenie planów edukacyjnych i zawodowych absolwentów KPSW, 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 KPSW, 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. Składają na nią punkty ECTS wynikające z naocznej pracy studenta podczas prowadzonych kursów oraz punkty ECTS wynikające z przeliczenia dostępnych studentowi godzin konsultacji. Informacja o godzinach konsultacji podawana jest 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 54, co stanowi 30 % ogólnej liczby punktów ECTS. (Tab.6)

Tabela 6. Zajęcia do wyboru

| Nazwa zajęć/grupy zajęć | Liczba punktów ECTS |
|--|---------------------|
| Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny | 1 |
| Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki | 1 |
| Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski) | 8 |
| Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z ECDL | 2 |
| Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna | 4 |
| Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności | 2 |
| Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia | 36 |
| Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w rekreacji | |
| Razem | 54 |

5. Sposób współdziałania z interesariuszami zewnętrznymi .

Sposób współdziałania z interesariuszami zewnętrznymi określa Uchwała Senatu KPSW nr 3/2013 z dnia 25 lutego 2013 r. w sprawie przyjęcia zmodyfikowanego Wewnętrznego Systemu Zapewniania 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. **Załącznik nr 10** – lista interesariuszy zewnętrznych biorących udział w pracach programowych lub konsultujących program studiów na kierunku *Dietetyka*.

6. Załączniki:

- Załącznik nr 1.** Sylabusy -Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA – studia stacjonarne (początek rok akademicki 2019/2020)
- Załącznik nr 2** Sylabusy -Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETETYKA W REKREACJI – studia stacjonarne (początek rok akademicki 2019/2020)
- Załącznik nr 3.** Sylabusy -Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA – studia niestacjonarne (początek rok akademicki 2019/2020)
- Załącznik nr 4** Sylabusy -Kierunek DIETETYKA w zakresie DIETETYKA W REKREACJI – studia niestacjonarne (początek rok akademicki 2019/2020)
- Załącznik nr 5.** Lista interesariuszy zewnętrznych
- Załącznik nr 6.** Plan studiów stacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie Dietoprofilaktyka i Dietoterapia – początek rok akademicki 2019/2020
- Załącznik nr 7.** Plan studiów stacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie Dietetyka w rekreacji – początek rok akademicki 2019/2020,
- Załącznik nr 8.** Plan studiów niestacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie Dietoprofilaktyka i Dietoterapia – początek rok akademicki 2019/2020
- Załącznik nr 9.** Plan studiów niestacjonarnych. Kierunek DIETETYKA w zakresie Dietetyka w rekreacji – początek rok akademicki 2019/2020
- Załącznik nr 10** – Lista interesariuszy zewnętrznych biorących udział w pracach programowych lub konsultujących program studiów na kierunku *Dietetyka*.