

Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia

z siedzibą w Krakowie

Wydział Promocji Zdrowia



PROGRAM STUDIÓW

Dietetyka

studia I stopnia

1. Ogólna charakterystyka kierunku studiów

Poziom kształcenia	studia I stopnia		
Profil kształcenia	praktyczny		
Forma studiów	stacjonarne/niestacjonarne		
Liczba semestrów	6		
Tytuł zawodowy uzyskany przez absolwenta	licencjat		
Łączna liczba godzin zajęć	3025/2175		
Łączna liczba punktów ECTS	184 ECTS		
Dyscyplina naukowa wiodąca	nauki o zdrowiu	120 ECTS	65%
Pozostałe dyscypliny	nauki medyczne	33 ECTS	18%
	technologia	31 ECTS	17%
	żywności i żywienia		

1.1. Łączna liczba punktów ECST lub liczba godzin zajęć

wymagających bezpośredniego udziału nauczyciela akademickiego stacjonarne/ niestacjonarne	111,2 ECTS (60,4%)/ 89,6 ECTS (48,7%)
uzyskanych w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	6 ECTS
przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	81 ECTS (51,6%)
przyporządkowana zajęciom do wyboru	56 ECTS (30,4%)
przyporządkowana praktykom zawodowym	31 ECTS
z języka obcego	8 ECTS
z wychowania fizycznego (tylko dla studentów stacjonarnych)	60 godzin

2. Sylwetka absolwenta

Absolwent uzyskał kwalifikacje pierwszego stopnia potwierdzone dyplomem licencjata. Absolwent posiada wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne niezbędne do wykonywania zawodu dyplomowanego dietetyka i jest świadomy znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za własną pracę, a także potrzeby współpracy z innymi specjalistami dla dobra pacjenta.

Absolwent posiada wiedzę ogólną z zakresu: zasad prawidłowego żywienia, roli składników odżywczych w organizmie człowieka, dietoprofilaktyki i dietoterapii chorób, higieny i bezpieczeństwa żywności oraz interakcji pomiędzy lekami a składnikami pożywienia. Potrafi przeprowadzić ocenę sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta, zaplanować prawidłowe żywienie dla osób zdrowych, kobiet w ciąży i karmiących, dzieci i młodzieży oraz sportowców, odpowiednio dobrać produkty i technologie przygotowywania potraw, a także opracować stosowną do sytuacji klinicznej interwencję żywieniową. Ponadto jest przygotowany do kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami systemu HACCP, jak również podejmowania działań w zakresie edukacji żywieniowej, promocji zdrowia i profilaktyki chorób dietozależnych. Absolwent komunikuje się w języku obcym na poziomie biegłości B2. Obok wiedzy podstawowej i kierunkowej absolwent posiada umiejętności z zakresu psychologii zdrowia, etyki oraz komunikacji interpersonalnej.

Absolwent może być zatrudniony w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego, zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek (catering), organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych czy też prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa dietetycznego. Absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów II stopnia.

3. Umiejscowienie kierunku w obszarze kształcenia

Dietetyka jest kierunkiem obejmującym wiedzę interdyscyplinarną i jest przyporządkowana do dyscypliny nauk o zdrowiu, nauk medycznych i technologii żywności i żywienia. Zajmuje się żywieniem człowieka zdrowego i chorego. Ze względu na program nauczania i sylwetkę absolwenta wykazuje ścisłe powiązanie z takimi kierunkami kształcenia jak kierunek lekarski i zdrowie publiczne.

Podstawowym celem kształcenia na kierunku jest nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu: zasad prawidłowego żywienia, roli składników odżywczych w organizmie człowieka, dietoterapii i dietoprofilaktyki chorób, higieny i bezpieczeństwa żywności oraz interakcji pomiędzy lekami a składnikami pożywienia. W trakcie nauki student zdobywa umiejętności oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, planowania żywienia dla osób zdrowych, kobiet w ciąży i karmiących, dzieci i młodzieży, oraz sportowców, odpowiedniego doboru produktów i technologii przygotowywania potraw, a także opracowania stosownej do sytuacji klinicznej interwencji żywieniowej. Ponadto jest przygotowany do kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami systemu HACCP, jak również podejmowania działań w zakresie edukacji

żywieniowej, promocji zdrowia i profilaktyki. Obok wiedzy specyficznej i kierunkowej absolwent ma możliwość zdobycia wiedzy z zakresu psychologii zdrowia i nabycia umiejętności komunikacji interpersonalnej, dzięki czemu jest świadomy znaczenia zawodowej i etycznej odpowiedzialności za własną pracę, a także konieczności współpracy z innymi specjalistami dla dobra pacjenta.

Absolwenci dietetyki mają możliwość zatrudnienia w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek (catering), organizacjach konsumenckich, placówkach sportowych czy też prowadzenia własnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa dietetycznego. Absolwenci są przygotowani do podjęcia studiów drugiego stopnia – magisterskich, znają język obcy na poziomie B2, według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy.

4. Wymagania programowe

Podstawę prawną do opracowania programu studiów na kierunku Dietetyka studia pierwszego stopnia – profil praktyczny stanowiły:

- rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych,
- rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów, wraz ze zmianami wprowadzonymi w dniu 16 kwietnia 2019,
- rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6–8 Polskiej Ramy Kwalifikacji.

5. Opis zakładanych efektów uczenia się

Symbol	Efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka, studia I stopnia, profil praktyczny	Odniesienie efektów kierunkowych do charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacyjnej
Kategoria: Wiedza		
DI_WG_01	Posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka. Zna ogólne zasady funkcjonowania ustroju,	P6S_WG (M)

	rozumie fizjologiczne procesy regulujące działanie poszczególnych układów i narządów organizmu człowieka.	
DI_WG_02	Rozumie procesy chemiczne i biochemiczne zachodzące w organizmie człowieka.	P6S_WG (M)
DI_WG_03	Zna podstawy anatomii człowieka, potrafi opisać położenie i budowę poszczególnych narządów oraz scharakteryzować ich funkcje.	P6S_WG (M)
DI_WG_04	Zna mechanizmy dziedziczenia cech, wpływ czynników środowiskowych, w tym w szczególności diety, na dziedziczenie, a także mechanizmy powstawania chorób uwarunkowanych genetycznie.	P6S_WG (M)
DI_WG_05	Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych związanych z inwazją pasożytów, posiada wiedzę na temat metod zwalczania i sposobów zapobiegania zanieczyszczeniom środowiska pasożytami oraz zasady profilaktyki chorób pasożytniczych.	P6S_WG
DI_WG_06	Ma podstawową wiedzę i zna terminologię w zakresie chemii żywności, biochemii ogólnej i żywności, fizjologii i żywienia człowieka w zakresie niezbędnym dla studiowanego kierunku.	P6S_WG (T)
DI_WG_07	Potrafi sklasyfikować i omówić właściwości, źródła i rolę białek, tłuszczów, węglowodanów, składników mineralnych i witamin w żywieniu człowieka. Zna i rozumie zasady prawidłowego przygotowania potraw do spożycia.	P6S_WG (T)
DI_WG_08	Zna, rozpoznaje i rozróżnia metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia, wskazuje zagrożenia zdrowotne związane z nieprawidłowymżywieniem i potrafi podejmować działania profilaktyczne w tym zakresie.	P6S_WG
DI_WG_09	Dokonuje klasyfikacji produktów spożywczych według różnych kryteriów, rozróżnia typy opakowań i dobiera opakowania do rodzaju produktu, zna przeznaczenie dozwolonych substancji dodatkowych oraz substancji wspomagających w przetwarzaniu żywności.	P6S_WG (T)
DI_WG_10	Zna mechanizmy działania i skutki żywieniowe mechanicznej i termicznej obróbki żywności, sposoby jej magazynowania oraz zagrożenia występujące podczas przechowywania żywności.	P6S_WG (T)
DI_WG_11	Posiada ogólną wiedzę na temat zasad prawidłowego żywienia. Rozpoznaje, klasyfikuje oraz umie scharakteryzować podstawowe rodzaje diet stosowane w żywieniu, zna zasady i podstawy dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet ciężarnych i karmiących.	P6S_WG
DI_WG_12	Zna zasady żywienia dietetycznego w wybranych chorobach przewodu pokarmowego, moczowego, układu	P6S_WG (M)

	krążenia, chorobach metabolicznych, i chorobach nowotworowych oraz rozumie relacje pomiędzy sposobem żywienia a profilaktyką i leczeniem chorób dieto zależnych.	
DI_WG_13	Zna podstawowe grupy mikroorganizmów, w tym mające znaczenie w technologii żywności i żywieniu, definiuje źródła skażenia mikroorganizmami surowców i produktów spożywczych oraz choroby przenoszone przez wodę i żywność, zakażenia i zatrucia pokarmowe.	P6S_WG (T)
DI_WG_14	Charakteryzuje warunki higieniczno-sanitarne obowiązujące przy wytwarzaniu, transporcie, przechowywaniu i dystrybucji żywności oraz zasady bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładach żywienia zbiorowego. Zna metody sterylizacji i dezynfekcji oraz zasady HACCP i GMP.	P6S_WG (T)
DI_WG_15	Zna terminologię i zasady promocji zdrowia i zdrowego stylu życia, zna psychospołeczne uwarunkowania zdrowia w tym rolę stresu.	P6S_WG
DI_WG_16	Zna i rozumie pojęcia z zakresu nauk o zdrowiu i kulturze fizycznej. Wskazuje na prozdrowotne efekty podejmowania aktywności fizycznej w aspekcie chorób dietozależnych.	P6S_WG
DI_WG_17	Definiuje podstawowe pojęcia toksykologiczne i farmakologiczne, zna mechanizmy działania i zastosowanie wybranych leków. Potrafi omówić interakcje pomiędzy lekami a składnikami pożywienia.	P6S_WG (M)
DI_WG_18	Posiada niezbędną wiedzę psychologiczną z zakresu procesów poznawczych, percepcji i myślenia oraz pamięci i uczenia się, zna współczesne ujęcia i teorie osobowości.	P6S_WG
DI_WK_01	Posiada wiedzę dotyczącą terminologii organizacji pracy, bezpieczeństwa i ergonomii. Zna przepisy i zasady organizowania pracy w sposób zapewniający jej bezpieczne i higieniczne warunki, jak też działania wynikające z oceny ryzyka zawodowego w zawodzie dietetyka.	P6S_WK
DI_WK_02	Zna uwarunkowania prawne, organizacyjne i etyczne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka, zna źródła prawa, hierarchię aktów prawnych i konstytucję.	P6S_WK
DI_WK_03	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z zakresu ochrony własności intelektualnej i prawa autorskiego. Rozumie zasady ochrony znaków towarowych i wynalazków.	P6S_WK
DI_WK_04	Zna i rozumie podstawowe pojęcia z ekonomiki zdrowia, wykazuje znajomość organizacji systemu ochrony zdrowia w Polsce. Potrafi opisać rolę państwa w kreowaniu polityki ochrony zdrowia, zna modele finansowania systemu ochrony zdrowia.	P6S_WK
DI_WK_05	Posiada wiedzę w zakresie ekologicznych podstaw nauk o życiu i zdrowiu, zanieczyszczenia środowiska, potrafi wskazać zagrożenia środowiskowe i ich przyczyny oraz	P6S_WK

	zaproponować ekologiczny tryb życia i odżywiania.	
DI_WK_06	Zna podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji niezbędnych w zawodzie dietetyka.	P6S_WK
Kategoria: Umiejętności		
DI_UW_01	Potrafi dobrać odpowiednie metody badawcze, wykonać podstawowe analizy laboratoryjne próbek żywności oraz interpretować otrzymane wyniki.	PS6_UW (T)
DI_UW_02	Potrafi obsługiwać podstawowy sprzęt w badaniach oceny stanu odżywienia, np. urządzenia analizujące skład ciała	PS6_UW
DI_UW_03	Posiada umiejętność doboru surowców do sporządzania potraw oraz właściwego wykorzystania urządzeń, technologii i parametrów procesu produkcji żywności.	PS6_UW (T)
DI_UW_04	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz zaproponować odpowiedni plan żywieniowy dla osób zdrowych, dzieci, młodzieży, osób starszych, kobiet w ciąży i karmiących.	PS6_UW
DI_UW_05	Potrafi zinterpretować niektóre wskaźniki stanu zdrowia i wyniki podstawowych badań laboratoryjnych oraz wykorzystać je w planowaniu żywienia.	PS6_UW (M)
DI_UW_06	Potrafi identyfikować błędy żywieniowe i rozpoznawać problemy zdrowotne pacjentów, proponuje działania diagnostyczne w tym zakresie	PS6_UW
DI_UW_07	Potrafi identyfikować problemy i zagrożenia związane z ryzykiem rozwoju chorób zakaźnych, genetycznych i pasożytniczych oraz zna podstawowe metody postępowania w takich sytuacjach.	PS6_UW (M)
DI_UW_08	Potrafi identyfikować błędy w procesach przetwórstwa, przechowywania i znakowania żywności.	PS6_UW (T)
DI_UW_09	Potrafi rozpoznać stan zagrożenia zdrowia i życia oraz udzielić pierwszej pomocy.	PS6_UW
DI_UW_10	Potrafi identyfikować podstawowe typy zagrożeń bezpieczeństwa żywności oraz błędy i zaniedbania dotyczące higieny żywności.	PS6_UW (T)
DI_UK_01	Potrafi zaplanować i zrealizować działania w zakresie edukacji zdrowotnej, promocji zdrowia i profilaktyki, dobiera odpowiednie metody i formy popularyzacji wiedzy żywieniowej.	P6S_UK
DI_UK_02	Posiada umiejętność posługiwania się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z tekstów fachowych oraz komunikowanie się z pacjentem.	P6S_UK
DI_UK_03	Potrafi komunikować się z pacjentem, wyjaśnia wpływ sposobu żywienia na zdrowie, potrafi zachęcać i motywować do działania oraz reagować na różnorodne formy zachowań.	P6S_UK
DI_UK_04	Potrafi zaproponować trening prozdrowotny i sportowy oraz zalecenia żywieniowe wraz z programem suplementacji diety u osób o wysokiej aktywności	P6S_UK

	fizycznej.	
DI_UO_01	Potrafi zaplanować żywienie i ułożyć prawidłową dietę w zależności od jednostki chorobowej	P6S_UO
DI_UO_02	Posiada umiejętność dostosowania diety do aktualnie stosowanej farmakoterapii z uwzględnieniem interakcji leków z żywnością.	PS6_UO (M)
DI_UO_03	Posiada umiejętność prowadzenia dokumentacji podejmowanych czynności zawodowych, pisania raportów i sprawozdań w oparciu o dane źródłowe lub działania własne.	P6S_UO
DI_UO_04	Potrafi organizować prace zespołu, współdziałać i twórczo pracować w grupie.	P6S_UO
DI_UO_05	Potrafi planować i organizować pracę w zawodzie dietetyka w sposób bezpieczny z uwzględnieniem założeń ergonomii	P6S_UO
DI_UU_01	Posiada umiejętność korzystania z technologii informatycznych w zakresie: pozyskiwania informacji z literatury i baz danych, przygotowywania prezentacji multimedialnych oraz posługiwania się żywieniowymi programami komputerowymi.	P6S_UU
DI_UU_02	Potrafi zaprezentować w formie ustnej własne działania i przemyślenia z zakresu dietetyki.	P6S_UU
Kategoria: kompetencje społeczne		
DI_KR_01	Wykazuje odpowiedzialność za bezpieczeństwo własne i otoczenia, przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz organizuje miejsce pracy zgodnie z zasadami ergonomii.	P6S_KR
DI_KR_02	Przestrzega zasad kultury i etyki zawodowej.	P6S_KR
DI_KR_03	Potrafi porozumieć się z pacjentami obcojęzycznymi, stale rozwija słownictwo i płynność językową.	P6S_KR
DI_KR_04	Okazuje szacunek wobec pacjenta stawiając na pierwszym miejscu jego dobro, znając i przestrzegając jego praw.	P6S_KR (M)
DI_KR_05	Potrafi nawiązać właściwe relacje z pacjentem, taktownie i skutecznie zasugerować potrzebę leczenia i zmiany nawyków żywieniowych.	P6S_KR (M)
DI_KR_06	Dbą o poziom sprawności fizycznej oraz świadomość troski o własne ciało i zdrowie zarówno u siebie, jak i u pacjentów.	P6S_KR
DI_KR_07	Zachowuje otwartość na potrzeby pacjenta, jest wrażliwy i chętny do niesienia pomocy.	P6S_KR
DI_KK_01	Wykazuje aktywną i kreatywną postawę oraz rozumie potrzebę ciągłego dokształcania się i doskonalenia umiejętności zawodowych.	P6S_KK
DI_KK_02	Potrafi formułować opinie o stanie zdrowia pacjentów, rozpoznaje objawy chorobowe oraz wykazuje kreatywność w rozwiązywaniu problemów związanych z nieprawidłowym odżywianiem.	P6S_KK
DI_KK_03	Ma świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić	P6S_KK (M)

	się do ekspertów w celu realizacji jak najlepszego sposobu leczenia.	
DI_KO_01	Dostrzega znaczenie wiedzy psychologicznej dla inicjowania kontaktów i budowania więzi społecznych na płaszczyźnie zawodowej.	P6S_KO
DI_KO_02	Rozumie potrzeby społeczne w zakresie żywności i żywienia oraz potrafi określić priorytety racjonalnego żywienia.	P6S_KO
DI_KO_03	Potrafi organizować oraz propagować działania sprzyjające zdrowiu psychicznemu i fizycznemu poprzez wychowanie i edukację.	P6S_KO
DI_KO_04	Przewiduje skutki podejmowanych działań i zagrożenia dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych.	P6S_KO

Objaśnienie oznaczeń stosowanych we wszystkich tabelach

DI – kierunkowe efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka studia I stopnia

P6S – kwalifikacje na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

WG – kategoria wiedzy – zakres i głębokość

WK – kategoria wiedzy – kontekst

UW – kategoria umiejętności – wykorzystanie wiedzy

UK – kategoria umiejętności – komunikowanie się

UO – kategoria umiejętności – organizacja pracy

UU – kategoria umiejętności – uczenie się

KK – kategoria kompetencji społecznych – ocena, krytyczne podejście

KO – kategoria kompetencji społecznych – odpowiedzialność

KR – kategoria kompetencji społecznych – rola zawodowa

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

6. Moduły kształcenia¹

6.1. Przedmioty kształcenia ogólnego

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Wychowanie fizyczne (dot. studiów stacjonarnych)	0
2.	Technologia informacyjna	2
3.	Etyka zawodowa	1

¹ Zakładane efekty kształcenia oraz ich sposoby weryfikacji dla poszczególnych przedmiotów są ujmowane bezpośrednio w sylabusach tych przedmiotów.

4.	Ochrona własności intelektualnej	1
5.	Pedagogika	2
6.	Podstawy przedsiębiorczości	1

6.2. Przedmioty podstawowe

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Anatomia człowieka	5
2.	Biochemia ogólna i żywności	4
3.	Podstawy chemii ogólnej	4
4.	Chemia żywności	5
5.	Fizjologia człowieka	4
6.	Patofizjologia	2
7.	Genetyka	2
8.	Kwalifikowana pierwsza pomoc przedmedyczna	2
9.	Mikrobiologia ogólna i żywności	4
10.	Parazytologia	3
11.	Propedeutyka żywności	1
12.	Podstawy psychologii	2

6.3. Przedmioty kierunkowe

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Żywienie człowieka	8
2.	Dietetyka pediatryczna	4
3.	Technologia gastronomiczna	2
4.	Kliniczny zarys chorób	4
5.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	2
6.	Analiza sensoryczna	2
7.	Edukacja żywieniowa	2
8.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	2

9.	Analiza i ocena jakości żywności	4
10.	Zarządzanie bezpieczeństwem żywności	3
11.	Higiena i toksykologia żywności	4
12.	Technologia żywności i potraw	4
13.	Towaroznawstwo żywności	4
14.	Statystyka w dietetyce	1
15.	Ekologia i ochrona przyrody	2
16.	Ergonomia i bezpieczeństwo w organizacji pracy	2
17.	Metodologia i proseminarium dyplomowe	2

6.4. Przedmioty specjalizacyjne – przedmioty do wyboru

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Język obcy 1 (do wyboru: j. angielski / j. niemiecki/ j. hiszpański)*	8
2.	Żywnienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych/ Alergeny pokarmowe*	2
3.	Socjologia zdrowia i choroby/ Socjologia medycyny*	1
4.	Promocja zdrowia/ Edukacja zdrowotna*	3
5.	Żywność dietetyczna i funkcjonalna/Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego*	2
6.	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych/Żywnienie w chorobach metabolicznych*	6
7.	Podstawy położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych/Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących*	4
8.	Choroby zakaźne z elementami żywienia/ Epidemiologia i profilaktyka chorób zakaźnych*	4
9.	Bromatologia/ Nauka o żywności*	2
10.	Psychologia zdrowia/Psychodietetyka*	2
11.	Żywnienie w gastroenterologii/ Dietoterapia w chorobach układu pokarmowego*	4
12.	Żywnienie osób starszych/ Dietetyka geriatryczna*	2
13.	Żywnienie w chorobach nerek/ Żywnienie w chorobach układu moczowego*	4
14.	Fizjologia wysiłku i żywnienie w sporcie/Żywnienie w sporcie-biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego*	4
15.	Praca dyplomowa*	8

*jeden z dwóch przedmiotów do wyboru;

**przedmiot praca dyplomowa jako przedmiot do wyboru poprzez wybór promotora

6.5. Praktyki zawodowe

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Praktyka z technologii potraw	5
2.	Praktyka wstępna w szpitalu	5
3.	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	4
4.	Praktyka w poradni dietetycznej lub dziale żywienia w szpitalu	5
5.	Praktyka w domu opieki społecznej	3
6.	Praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci (szpital dziecięcy lub oddział dziecięcy, żłobek, przedszkole)	5
7.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	4

7. Praktyki zawodowe

Praktyki zawodowe obejmują łącznie 770 godzin (31 ECTS). W semestrze II realizowana jest praktyka z technologii potraw, w ilości 120 godzin (5 ECTS), w semestrze III realizowana jest praktyka wstępna w szpitalu, w ilości 120 godzin (5 ECTS), a w semestrze IV praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci (szpital dziecięcy lub oddział dziecięcy, żłobek, przedszkole) w ilości 120 godzin (5 ECTS). W semestrze V studenci odbywają 2 praktyki: w poradni dietetycznej lub dziale żywienia w szpitalu (140 godzin, 5 ECTS) oraz w domu opieki społecznej (70 godzin, 3 ECTS). W ostatnim semestrze odbywa się praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych (100 godzin, 4 ECTS) oraz praktyka w szpitalu dla dorosłych (100 godzin, 4 ECTS). Zasady i formę odbywania praktyk określa Regulamin Praktyk Zawodowych zatwierdzony odpowiednią uchwałą Senatu KWSPZ.

8. Załączniki:

8.1. Plan studiów dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych

8.2. Sylabusy przedmiotów

9. Opis sposobów weryfikacji osiągniętych przez studenta efektów uczenia się

Warunkiem uzyskania dyplomu ukończenia studiów jest osiągnięcie wszystkich zakładanych

w programie efektów uczenia się. Zakładane efekty uczenia się ustalane przez Senat Uczelni dla kierunku jako całości osiągane są w drodze realizacji poszczególnych, uwzględnionych w planie studiów, modułów. Jako moduł rozumiemy przedmiot lub grupę przedmiotów.

Warunkiem zaliczenia modułu jest osiągnięcie – w minimalnym akceptowalnym stopniu – określonych dla tego modułu efektów uczenia się. Student, który zaliczył moduł, uzyskuje przypisaną temu modułowi liczbę punktów ECTS. To, w jakim stopniu efekty te zostały osiągnięte, nie ma wpływu na liczbę uzyskanych punktów ECTS, ma natomiast wpływ na uzyskaną ocenę.

W trakcie tworzenia programu studiów należy przede wszystkim zadbać o jego wewnętrzną spójność, co osiąga się poprzez realizację następujących zasad:

- osiągnięcie przez studenta efektów uczenia się dla wszystkich modułów przewidzianych w planie studiów pozwala na osiągnięcie zakładanych efektów kierunkowych,
- formy zajęć i metody dydaktyczne są dopasowane do efektów uczenia się określonych dla danego modułu i umożliwiają ich osiągnięcie przez studenta,
- formy i warunki zaliczenia przedmiotu są zróżnicowane i dopasowane do poszczególnych efektów oraz umożliwiają weryfikację, czy student osiągnął efekty uczenia się przewidziane dla danego modułu, są zatem mierzalne.

Stosowane w Uczelni metody weryfikacji osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się to:

- egzamin pisemny w formie testu,
- egzamin pisemny w formie opisowej,
- egzamin pisemny (opisowy lub testowy) z dostępem i bez dostępu do pomocy dydaktycznych,
- egzamin ustny,
- okresowe prace kontrolne – kolokwia ustne lub pisemne,
- referat,
- sprawozdanie,
- raport,

- esej,
- projekt przygotowany indywidualnie lub w grupie,
- prezentacja przygotowana indywidualnie lub w grupie,
- rozwiązania zadania problemowego,
- case study,
- obserwacja aktywności i wypowiedzi na zajęciach,
- przygotowanie pracy dyplomowej,
- inne – dobrane indywidualnie przez nauczyciela akademickiego.

W przypadku każdego modułu metody weryfikacji są dobierane indywidualnie w zależności od sposobu sformułowania poszczególnych efektów uczenia się:

- wiedza – dobór metod nie nastręcza w tym przypadku większych trudności, stosuje się najczęściej formę egzaminu ustnego lub pisemnego,
- umiejętności – w tym przypadku dominują metody pozwalające sprawdzić czy student umie zastosować posiadaną wiedzę w praktyce takie jak projekt, prezentacja, zadanie problemowe czy case study,
- kompetencje społeczne – z uwagi na specyfikę tej grupy efektów najczęściej stosowaną metodą jest obserwacja aktywności i wypowiedzi studenta na zajęciach.

Ważną rolę w procesie kształcenia, w tym szczególnie w wyższych uczelniach zawodowych, odgrywają studenckie praktyki zawodowe. Podstawowym zadaniem praktyk jest:

- zdobycie przez studentów dodatkowych umiejętności praktycznych oraz ugruntowanie wiedzy i umiejętności zdobytych już w trakcie procesu kształcenia w ramach ćwiczeń i pracowni zgodnie z obowiązującymi trendami w branży dietetycznej;
- nauka powiązania wiadomości teoretycznych/podstawowych z działaniem w warunkach rzeczywistych;
- zapoznanie się ze specyfiką środowiska zawodowego oraz funkcjonowaniem podmiotów prowadzących działalność w zakresie diety i technologii żywności,

Podczas odbywania praktyk zawodowych studenci weryfikują zdobywaną w trakcie studiów wiedzę teoretyczną w konfrontacji z rzeczywistością, ugruntowują praktyczne elementy tej wiedzy, dzięki czemu są w stanie dokonać krytycznej analizy przydatności obu elementów kształcenia.

Szczegółowy zakres praktyk określają sylabusy praktyk oraz dziennik praktyk obowiązujący w Krakowskiej Wyższej Szkole Promocji Zdrowia. Na Uczelni został wprowadzony i jest realizowany system nadzoru praktyk.