

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	3020/2170		
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	94 ECTS (51,1 %)
przyporządkowana zajęciom do wyboru	56 ECTS (30,4%)
przyporządkowana praktykom zawodowym	30 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 nauczanie 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 Edukacji i Nauki z dnia 11 października 2022 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz.U. 2025 poz.211),
- rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U.2023 poz. 2787 z późn.zm.),
- 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 (Dz.U. 2018, poz. 2218).

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, rozumie fizjologiczne procesy regulujące działanie poszczególnych układów i narządów organizmu człowieka.	P6S_WG (M)
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 nieprawidłowym żywieniem 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	P6S_WG (T)

	dozwolonych substancji dodatkowych oraz substancji wspomagających w przetwarzaniu żywności.	
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 dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet ciężarnych i karmiących.	P6S_WG
DI_WG_12	Zna zasady żywienia dietetycznego w wybranych chorobach przewodu pokarmowego, moczowego, układu krążenia, chorobach metabolicznych, i chorobach nowotworowych oraz rozumie relacje pomiędzy sposobem żywienia a profilaktyką i leczeniem chorób dieto zależnych.	P6S_WG (M)
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 zaproponować ekologiczny tryb życia i odżywiania.	P6S_WK
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,	P6S_UK

	dobiera odpowiednie metody i formy popularyzacji wiedzy żywieniowej.	
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 fizycznej.	P6S_UK
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	Dba 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 doskonalenia 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 się do ekspertów w celu realizacji jak najlepszego sposobu leczenia.	P6S_KK (M)
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.	Technologia informacyjna	2
2.	Etyka zawodowa	1
3.	Ochrona własności intelektualnej	1
4.	Pedagogika	2
5.	Podstawy przedsiębiorczości	1
6.	Wychowanie fizyczne (dot. studiów stacjonarnych)	0
7.	Bezpieczeństwo i higiena pracy	0

7.1. 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

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

7.2. Przedmioty kierunkowe

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Żywienie człowieka	7
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

7.3. Przedmioty specjalizacyjne – przedmioty do wyboru

Lp.	Przedmiot	ECTS
1.	Język obcy 1 (do wyboru: j. angielski / j. niemiecki/ j. hiszpański)*	8
2.	Żywienie 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 żywienie w sporcie/Żywnienie w sporcie- biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego*	4
15.	Praca dyplomowa*	10

*jeden z dwóch przedmiotów do wyboru;

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

7.4. Praktyki zawodowe

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

8. Praktyki zawodowe

Praktyki zawodowe obejmują łącznie 760 godzin (30 ECTS). W semestrze II realizowana jest praktyka z technologii potraw, w ilości 150 godzin (6 ECTS), w semestrze III realizowana jest praktyka wstępna w szpitalu, w ilości 150 godzin (6 ECTS), a w semestrze IV praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci (szpital dziecięcy lub oddział dziecięcy, żłobek, przedszkole) w ilości 150 godzin (6 ECTS). W semestrze V studenci odbywają praktykę w poradni dietetycznej (160 godzin, 6 ECTS). W ostatnim semestrze studiów odbywa się praktyka w szpitalu dla dorosłych lub domu opieki społecznej (150 godzin, 6 ECTS). Zasady

i formę odbywania praktyk określa Regulamin Praktyk Zawodowych zatwierdzony odpowiednią uchwałą Senatu KWSPZ.

9. Załączniki:

9.1. Plan studiów dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych

9.2. Sylabusy przedmiotów

10. 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 dietetyki 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 wykształcenia.

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.