

Charakterystyka programu studiów dla kierunku *dietetyka* studia pierwszego stopnia

Informacje podstawowe o kierunku

Nazwa jednostki prowadzącej kierunek studiów	Kolegium Medyczne
Nazwa kierunku studiów	Dietetyka
Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia	praktyczny
Forma	stacjonarna i niestacjonarna
Rocznik	2020/21
Liczba semestrów	6
Język studiów	polski
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat
Wymogi związane z ukończeniem studiów	ukończenie studiów na kierunku wymaga przygotowania przez studenta pracy dyplomowej oraz zdania egzaminu dyplomowego

Przyporządkowanie kierunku do dziedzin i dyscyplin do których odnoszą się efekty uczenia się

dziedzina nauki	dyscyplina naukowa	%
dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	nauki medyczne (dyscyplina wiodąca)	58%
	nauki o zdrowiu	15%
	nauki farmaceutyczne	7%
dziedzina nauk rolniczych	technologia żywności i żywienia	20%

Koncepcja i cele kształcenia

Koncepcja kształcenia na kierunku *dietetyka* studia I stopnia w Wyższej Szkole Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie zakłada przekazywanie studentom nowoczesnej wiedzy z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz umiejętności praktycznych, umożliwiających udzielanie świadczeń z zakresu dietetyki na najwyższym poziomie. Dzięki właściwej postawie etyczno-moralnej, a także umiejętnościom zarządzania pracą własną i całego zespołu, nabytym podczas studiów, absolwenci uzyskują właściwe przygotowanie do podjęcia pracy w zawodzie dietetyka. Koncepcja kształcenia zakłada umiejętność wykorzystania zdobytej wiedzy ogólnej z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzy szczegółowej z zakresu żywienia człowieka zdrowego w praktyce, umiejętność zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym, przygotowanie do podjęcia współpracy z zespołem terapeutycznym w zakresie planowania żywienia. Ważnym elementem kształcenia jest nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia a także umiejętności korzystania ze specjalistycznych platform do planowania diet. Dzięki wprowadzeniu tzw. Elastycznego Systemu Studiowania studenci mają możliwość wyboru swojej ścieżki dalszej nauki. W programie uwzględniono również nowoczesne metody dydaktyczne z wykorzystaniem technik multimedialnych, platformy e-learning, projektów przygotowywanych przez studentów. Ze względu na praktyczny charakter kształcenia i przygotowanie przyszłych adeptów do samodzielnej pracy z pacjentem duży nacisk położono na analizę przypadków klinicznych. Zastosowane metody kształcenia uczą umiejętności samodzielnego korzystania z literatury naukowej i elektronicznych baz danych, wdrażając studentów do systemu ustawicznego kształcenia. Położony został nacisk na umiejętność przygotowywania wystąpień ustnych i pisemnych, dając tym samym absolwentom szansę na możliwość czynnego udziału w konferencjach naukowo-szkoleniowych. Zadbano o przygotowanie nowoczesnych materiałów edukacyjnych dla studentów, które są udostępniane w wersji elektronicznej. Znakomicie wyposażone laboratoria pozwalają na sprawne i wartościowe pod względem edukacyjnym ćwiczenia praktyczne. Położono duży nacisk na obiektywizację metod weryfikacji wiedzy (egzamin testowe) oraz na doskonalenie kontroli jakości procesu kształcenia poprzez ankietowanie zajęć wśród studentów. Koncepcja kształcenia uwzględnia potrzeby krajowego i europejskiego rynku pracy w oparciu o monitorowanie losów absolwentów oraz zmian demograficznych. Stały wzrost w społeczeństwie odsetka ludzi w podeszłym wieku i zwiększenie występowania zjawiska chorób żywieniowo-zależnych stwarza potrzebę wykształcenia odpowiedniej liczby wysoko wyspecjalizowanych dietetyków, przygotowanych także działań na rzecz promocji zdrowia i zapobiegania chorobom. W tworzeniu koncepcji kształcenia biorą udział interesariusze wewnętrzni oraz zewnętrzni.

Cele kształcenia na kierunku *dietetyka*:

- ciągłe stymulowanie doskonalenia jakości kształcenia poprzez upowszechnianie innowacyjnych metod nauczania wprowadzanych przez kadrę dydaktyczną;
- monitorowanie procesu kształcenia w celu ciągłego podnoszenia jego jakości, zgodnie z Misją i Wizją Uczelni;
- wykorzystanie najnowocześniejszych osiągnięć naukowych w tworzeniu programów dydaktycznych;
- utrzymywanie konkurencyjności wśród innych szkół wyższych kształcących dietetyków.

Koncepcja kształcenia jest spójna z Misją i Wizją Wyższej Szkoły Informatyki i Zarządzania z siedzibą w Rzeszowie na lata 2020-2024, zatwierdzonymi Uchwałą Senatu WSIiZ nr 1/CIV/2019 z dnia 24.09.2019r., w zakresie:

- zapewnienia jakości kształcenia na najwyższym poziomie uwzględniając aktualne i prognozowane potrzeby gospodarcze poprzez wzbogacenie i uelastycznienie oferty edukacji Uczelni;
- rozwoju współpracy i wymiany międzynarodowej;
- promocji i współpracy z otoczeniem;

- wzmocnienia potencjału ludzkiego, stałego doskonalenie kadry naukowo-dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku dietetyka.

Coraz większa dbałość społeczeństwa o zdrowy styl życia oraz występowanie chorób przewlekłych w znacznym stopniu determinują zapotrzebowanie na świadczenia w zakresie dietoterapii, uzasadniając tym samym potrzebę kształcenia specjalistów w zakresie żywienia. Współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych stawia wyzwanie pracownikom ochrony zdrowia. Efekty uczenia się, realizowane na kierunku *dietetyka* w Wyższej Szkole Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie, współgrają z potrzebami społeczno-gospodarczymi. Dzięki temu absolwenci mają możliwość nabycia umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym, przygotowania do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia. Ważnym elementem kształcenia jest nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia oraz przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

Absolwenci powinni posiadać predyspozycje psychologiczne do pracy z różnymi grupami społecznymi: dziećmi, młodzieżą, ludźmi starszymi, kobietami ciężarnymi, osobami zdrowymi i chorymi. Dietetyk powinien posiadać kompetencje społeczne, aby potrafić utrzymać kontakt z klientami. Dietetyk powinien być konsultantem/doradcą (np. bezpośrednio lub za pomocą Internetu czy telefonu), powinien zatem posiadać odpowiednie przygotowanie w tym kierunku. W większości pracodawcy oczekują wykształcenia wyższego w zawodzie dietetyki.

Pracodawcy odnośnie wiedzy/umiejętności oczekują:

- Umiejętności oceny stanu zdrowia oraz objawów i przyczyn wybranych zaburzeń i zmian chorobowych oraz chorób cywilizacyjnych, a także mechanizmów działań interwencyjnych i skutków tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych;
- Umiejętności organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunkami sanitarno-higienicznymi produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesnymi systemami zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- Umiejętności układania diet dla pacjentów na podstawie wyników badań diagnostycznych;
- Umiejętności opieki nad pacjentami w czasie i po terapii;
- Przygotowania indywidualnych diet w zależności od potrzeb klientów/pacjentów;
- Pomocy przy zmianie nawyków żywieniowych, aby efekty były trwałe;
- Doradztwa odnośnie produktów zdrowego odżywienia dla sportowców, alergików, osób z nadwagą i otyłością;
- Komponowania indywidualnych diet w różnych chorobach dietozależnych (m.in. cukrzyca typu II, nadciśnienie tętnicze, wrzody żołądka, refluks przełyku, nadwrażliwość jelita grubego, wysoki poziom cholesterolu, zaparcia itp.);
- Pomocy w stanach niedożywienia organizmu;
- Umiejętności układania jadłospisów dziennych oraz dekadowych z normami i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia;
- Przygotowania materiałów o tematyce racjonalnego i prawidłowego odżywiania;
- Umiejętność nadzoru i kontroli przebiegu procesów technologicznych na wszystkich etapach przygotowania posiłków;
- Znajomości przepisów GHP, GMP oraz HACCP w zakresie zapewnienia jakości żywności;

- Umiejętność dopasowania diety do specjalnych treningów;
- Umiejętności prowadzenia szkoleń i instruktaży dotyczące dietetyki;
- Przygotowania wystąpień z zakresu żywienia w celach edukacyjnych i żywieniowych;
- Umiejętność pisania artykułów dla prasy i portali internetowych.

Dodatkowo osoby powinny potrafić obsługiwać nowoczesne platformy edukacyjne dla dietetyków jak np. DietetykPro, do którego dostęp zapewnia Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie oraz znać programy MS Word, MS Excel, MS PowerPoint.

Pracodawcy zwracają uwagę u pracownika na kompetencje takie jak:

- Konieczność stałego dokształcania się;
- Umiejętność współpracy/pracy w grupie np. z lekarzami, personelem kuchni;
- Zaangażowanie i inicjatywa w wykonywaniu powierzonych zadań;
- Stawianie dobra pacjenta/klienta na pierwszym miejscu;
- Komunikatywność i łatwość nawiązywania kontaktów;
- Wysoka kultura osobista;
- Właściwa organizacja pracy;
- Samodzielność w działaniu;
- Odpowiedzialność;
- Profesjonalizm;
- Zrozumienia znaczenia odpowiedzialności za produkcję żywności należytej jakości oraz dobrostan środowiska naturalnego;
- Przestrzeganie tajemnicy, obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

Wyższa Szkoła Informatyki i Zarządzania w Rzeszowie współpracuje z pracodawcami oraz na bieżąco analizuje potrzeby rynku, dostosowując kształcenie do potrzeb i wymagań interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych.

Kierunek *dietetyka* jest dziedziną wiedzy interdyscyplinarną. Zgodnie z art. 53 ust. 2 ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. – *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* koniecznym jest wskazanie dyscypliny wiodącej. Dyscypliną wiodącą kierunku *dietetyka* są nauki medyczne, stanowiące 58% ogółu efektów uczenia się przypisanych do przedmiotów przewidzianych do realizacji w ramach planu studiów. Dyscyplina technologia żywności i żywienia stanowi 20 % ogółu efektów uczenia się, natomiast nauki o zdrowiu oraz nauki farmaceutyczne stanowią kolejno: 15% i 7% ogółu efektów uczenia się przypisanych do kierunku *dietetyka*. Studia pierwszego stopnia na kierunku *dietetyka* trwają 6 semestrów. Kierunek *dietetyka* wykazuje ścisłe powiązanie z takimi kierunkami jak: kierunek lekarski i zdrowie publiczne, z którymi łączy je zarówno program nauczania jak i sylwetka absolwenta przygotowanego do prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych, zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.

Sylwetka absolwenta

Po ukończeniu studiów absolwent posiada umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności. Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne. Zna zasady edukacji żywienio-

wej i jest przygotowany do jej prowadzenia. Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem. Odbił praktyki zawodowe w szpitalach i poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów i nauczył się współpracy z innymi pracownikami ochrony zdrowia.

W ramach studiów realizowane są dwie specjalności: *Poradnictwo dietetyczne* oraz *Dietetyka w chorobach nowotworowych*. Absolwenci kierunku *dietetyka* mogą pracować np. w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, sanatoriach, uzdrowiskach, klubach sportowych, klubach fitness, centrach dietetycznych i restauracjach, ale mogą również otworzyć własną działalność gospodarczą w zakresie poradnictwa dietetycznego.

Przykładowe miejsca pracy dla dietetyka:

- specjalista w poradni dietetycznej,
- samodzielny dietetyk (własna działalność gospodarcza),
- trener żywieniowy (coaching),
- specjalista w ośrodkach sportowych i centrach fitness z zakresu diety i żywienia,
- specjalista w publicznej bądź niepublicznej placówce zdrowotnej,
- szkoleniowiec z zakresu zdrowego żywienia (zarówno dla osób indywidualnych jak i organizacji),
- specjalista w firmie cateringowej,
- układanie diet w placówkach żywienia zbiorowego (również szpitale).

Ponadto specjalność *Dietetyka w chorobach nowotworowych* zapewnia absolwentom przygotowanie do pracy z pacjentami z chorobą nowotworową w dziale żywienia we wszystkich jednostkach ochrony zdrowia lecznictwa zamkniętego, w tym we wszystkich oddziałach szpitalnych, a także pacjentami z chorobą nowotworową, pozostającymi w opiece placówek lecznictwa otwartego. Absolwenci kierunku *dietetyka* mogą prowadzić indywidualne konsultacje dietetyczne oraz pracować jako edukator żywieniowy w ramach promocji zdrowego stylu życia, w tym: w zakresie odżywiania i prewencji chorób nowotworowych.

Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia

Na system sprawdzania i oceny stopnia osiągnięcia przez studenta efektów uczenia składają się:

- bieżąca weryfikacja i ocena osiąganych przez studenta efektów uczenia się podczas zaliczeń i egzaminów z poszczególnych przedmiotów realizowanych w ramach semestru,
- bieżąca weryfikacja i ocena osiąganych przez studenta efektów uczenia się podczas realizacji praktyk zawodowych,
- końcowa weryfikacja i oceny osiąganych przez studenta efektów uczenia się podczas egzaminu dyplomowego.

Kluczowymi elementami systemu weryfikacji i oceny efektów uczenia się są karty przedmiotów oraz zawarty w nich system weryfikacji stopnia osiągnięcia efektów uczenia się. Karty przedmiotów określają m.in. charakter efektów przewidzianych do osiągnięcia, metody weryfikacji osiągnięcia tych efektów oraz kryteria pozwalające określić, na jakim poziomie efekty te zostały osiągnięte. System weryfikacji natomiast zabezpiecza warunki niezbędne dla obiektywnej i prawidłowej oceny stopnia osiągnięcia założonych efektów uczenia się za pomocą metod weryfikacji określonych w karcie przedmiotu.

Zasady oceny pracy studentów określone są w regulaminie studiów. Wszystkie formy zajęć w ramach przedmiotów przewidzianych planem studiów podlegają ocenie. Warunkiem otrzymania oceny pozytywnej z danej formy zajęć jest osiągnięcie przez studenta wszystkich efektów uczenia się określonych dla tej formy zajęć.

Osoby prowadzące zajęcia zobowiązane są do przechowywania prac etapowych studentów przez okres sześciu miesięcy od zakończenia danego semestru (ZR 43/2019). Student ma prawo wglądu do swojej pracy egzaminacyjnej/zaliczeniowej, połączony z uzyskaniem uzasadnienia otrzymanej oceny, w terminie jednego miesiąca od ogłoszenia wyników egzaminu/zaliczenia. Student, który otrzymał z zaliczenia/egzaminu ocenę niedostateczną i nie zgadza się z otrzymaną oceną, może złożyć wniosek o dopuszczenie do egzaminu komisyjnego. Zasady przeprowadzania egzaminów i zaliczeń, mające zapobiegać zachowaniem nieetycznym i niezgodnym z prawem są określone w zarządzeniu Rektora. Kontroli warunków i przebiegu egzaminów/zaliczeń dokonują dziekani i prodziekani. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w sposobie przeprowadzania egzaminu/zaliczenia egzamin/zaliczenie może zostać anulowany, a nowy termin egzaminu/zaliczenia oraz egzaminatora wyznacza dziekan.

Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

Praktyka zawodowa, z uwagi na przyjęty na kierunku *dietetyka* praktyczny profil kształcenia, stanowi integralną część programu studiów i jest obowiązkowa zarówno dla studentów studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych.

Liczba godzin przewidzianych na praktykę zawodową na kierunku *dietetyka* wynosi 960 godzin, którym przypisano 32 punktów ECTS. Praktyki organizowane są na oddziałach szpitalnych, w poradniach specjalistycznych bądź ogólnych, żłobkach, szpitalach dla dorosłych o różnym profilu, szpitalach lub oddziałach dla dzieci o różnym profilu, poradniach chorób metabolicznych i/lub chorób układu pokarmowego, domach pomocy społecznej oraz restauracjach i innych zakładach zbiorowego żywienia, gdzie praktyka obejmować będzie również nauczanie technologiczne w pracowniach technologii potraw.

Cele praktyki zawodowej

- doskonalenie umiejętności metodycznych poprzez konfrontację przygotowania teoretycznego z praktyką,
- pogłębianie praktycznych umiejętności oraz doskonalenie kompetencji związanych z zakresem działania dietetyka,
- kształtowanie umiejętności współpracy w zespole interdyscyplinarnym,
- nabycie umiejętności przeprowadzenia wywiadu żywieniowego, udzielenia porady dietetycznej oraz prowadzenia dokumentacji dotyczącej podejmowanych działań,
- nabycie umiejętności zaplanowania żywienia dostosowanego do potrzeb osób w różnym wieku oraz opracowania jadłospisu, z uwzględnieniem zapotrzebowania na składniki odżywcze i energetyczne,
- nabycie umiejętności współdziałania w grupie, przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, zachowywania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia oraz okazywania szacunku wobec innych osób,
- nabycie umiejętności prowadzenia prelekcji na temat leczenia żywieniowego oraz zasugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej,
- nabycie umiejętności przygotowania listy zakupów produktów spożywczych niezbędnych do realizacji zaplanowanego jadłospisu dekadowego,
- nabycie umiejętności praktycznych w zakresie organizacji żywienia indywidualnego i zbiorowego,
- nabycie umiejętności organizowania i nadzorowania przebiegu procesu produkcyjnego wszystkich asortymentów potraw zgodnie z obowiązującymi recepturami (odbiór jakościowy surowców i towarów, magazynowanie, obróbka wstępna, termiczna, wykończenie i dekorowanie, ekspedycja).

Program praktyki

Szczegółowy program praktyki zawodowej przedstawiony jest w poszczególnych kartach praktyki zawodowej. Za ich prawidłowy przebieg ze strony Uczelni odpowiada koordynator kierunkowy praktyki zawodowej. Dokonuje on hospitacji praktyk zawodowych wybranych studentów. Wszystkie czynności i zadania, które wykonywał student podczas praktyki zawodowej, powinny być zawarte w dzienniku praktyki zawodowej.

Podczas praktyk zawodowych student poznaje:

- cel i zakres działania instytucji oraz charakter jej działalności,
- strukturę organizacyjną placówki z uwzględnieniem kompetencji poszczególnych działów,
- przepisy BHP, regulaminy obowiązujące w placówkach, w których realizowane są praktyki,
- środowisko placówki w którym jest ona prowadzona,
- zasady prowadzenia dokumentacji w placówkach (jawne dane statystyczne),
- organizację żywienia osób w danym ośrodku (zaopatrzenie, magazynowanie żywności, proces produkcji posiłków, ich wydawanie i podział, rodzaje stosowanych diet, system kontroli i zarządzania jakością) w tym schemat organizacji żywienia przez firmę zewnętrzną pracującą na zlecenie instytucji/firmy (jeśli dotyczy),
- zasady żywienia zbiorowego w szpitalach i innych placówkach oraz ich realizację,
- szczegółowy opis prac administracyjnych charakterystycznych dla funkcjonowania instytucji/ firmy (np. obsługę programów komputerowych, urzędzeń, aparatury).

W trakcie wstępnej praktyki w szpitalu student m.in:

- zapoznaje się z historią choroby pacjenta i podstawowymi badaniami laboratoryjnymi,
- uczestniczy w udzielaniu indywidualnej porady dietetycznej,
- zapoznaje się z rolą dietetyka w zespole interdyscyplinarnym,
- uczy się metod oceny sposobu żywienia,
- uczestniczy w przygotowaniu zaleceń żywieniowych dla pacjentów z różnymi jednostkami chorobowymi,
- oblicza wartości odżywcze i energetyczne diet
- zapoznaje się z organizacją pionu żywienia w szpitalu.

W trakcie praktyki w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych student m.in.:

- uczestniczy w udzielaniu porad żywieniowych z wykorzystaniem różnych metod i środków dydaktycznych,
- sporządza i wypełnia dokumentację z przeprowadzonego wywiadu żywieniowego,
- uczestniczy w wykonywaniu podstawowych pomiarów antropometrycznych,
- uczestniczy w prowadzeniu edukacji żywieniowej,
- uczy się nawiązywać kontakt z pacjentem i szanować jego prawa.

W trakcie praktyki w poradni dietetycznej student m.in.:

- sporządza i wypełnia dokumentację działu żywienia,
- oblicza zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze,
- uczestniczy w przygotowaniu jadłospisu dekadowego,
- uczestniczy w opracowaniu indywidualnych kart dietetycznych,
- uczy się sprawnie współdziałać w ramach zespołu pracowników szpitala.

W trakcie praktyki w szpitalu dziecięcym i dziale żywienia w szpitalu student m.in.:

- uczestniczy w ocenie stanu odżywienia dzieci,
- uczestniczy w obchodach lekarskich,
- dokonuje pogłębionej oceny stanu odżywienia na podstawie badania antropometrycznego, biochemicznego i immunologicznego,

- uczy się wymagań sanitarno-higienicznych oraz zasad bezpieczeństwa w produkcji żywności dla niemowląt i dzieci,
- obserwuje, jak prowadzić edukację żywieniową dla dzieci i ich rodziców.

W trakcie praktyki w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia) student m.in.:

- uczy się analizy historii choroby pacjenta i analizy podstawowych badań laboratoryjnych,
- poznaje dokumentację występującą w dziale żywienia, np. zapotrzebowania żywnościowego na surowce i półprodukty oraz dzienny raport żywieniowy,
- opracowuje listy produktów dozwolonych i przeciwwskazanych w różnych jednostkach chorobowych,
- zapoznaje się z organizacją kuchni szpitalnej, m.in. pobieraniem, opisywaniem i zabezpieczaniem próbek pokarmowych.

W trakcie praktyki w domu opieki społecznej student m.in.:

- zapoznaje się z indywidualną dokumentacją pensjonariusza,
- uczy się nawiązywania bezpośredniego kontaktu z osobami starszymi i niepełnosprawnymi,
- poznaje potrzeby żywieniowe pensjonariuszy w różnym wieku i stanie zdrowia celem zaplanowania indywidualnego żywienia,
- uczy się opracowywać jadłospisy tygodniowe i dekadowe,
- uczy się umiejętności współpracy w grupie z pracownikami oraz pensjonariuszami.

W trakcie praktyki z technologii potraw student m.in.:

- uczy się zasad przechowywania surowców, półproduktów i gotowych wyrobów, ocenia ich przydatność do spożycia,
- poznaje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii,
- poznaje różne techniki i metody sporządzania posiłków,
- uczy się obróbki termicznej surowców stosowanej w technologii potraw z uwzględnieniem zasad dietyterapii,
- uczestniczy w organizacji i nadzorowaniu przebiegu procesu produkcyjnego potraw zgodnie z recepturami.

Liczba godzin zajęć i punktów ECTS dla poszczególnych ścieżek kształcenia

Forma studiów	Stacjonarne
<i>Specjalność</i>	<i>Poradnictwo dietetyczne/Dietetyka w chorobach nowotworowych</i>
<i>Język studiów</i>	<i>polski</i>
<i>Łączna liczba godzin zajęć</i>	<i>3234</i>
<i>Wymiar praktyk zawodowych</i>	<i>960</i>
<i>Wymiar zajęć z wychowania fizycznego</i>	<i>60</i>
<i>Liczba punktów ECTS:</i>	

– konieczna do ukończenia studiów	181
– w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	141 (78 %)
– którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	6
– za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	100 (55 %)
– którą student uzyskuje w ramach praktyk zawodowych	32
– którą student uzyskuje w ramach zajęć do wyboru	56

Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych, do których kierunku jest przyporządkowany:	nauki medyczne	nauki farmaceutyczne	nauki o zdrowiu	technologia żywności i żywienia
Specjalność: Poradnictwo dietetyczne	66%	6%	10%	18%
Specjalność: Dietetyka w chorobach nowotworowych	67%	6%	9%	18%

Forma studiów	Niestacjonarne
Specjalność	Poradnictwo dietetyczne/Dietetyka w chorobach nowotworowych
Język studiów	polski
Łączna liczba godzin zajęć	2430
Wymiar praktyk zawodowych	960
Liczba punktów ECTS:	
– konieczna do ukończenia studiów	181
– w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	89 (49 %)
– którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	6
– za zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne	100 (55 %)
– którą student uzyskuje w ramach praktyk zawodowych	32
– którą student uzyskuje w ramach zajęć do wyboru	56

<i>Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin naukowych, do których kierunku jest przyporządkowany:</i>	<i>nauki medyczne</i>	<i>nauki farmaceutyczne</i>	<i>nauki o zdrowiu</i>	<i>technologia żywności i żywienia</i>
<i>Specjalność: Poradnictwo dietetyczne</i>	<i>66%</i>	<i>6%</i>	<i>10%</i>	<i>18%</i>
<i>Specjalność: Dietetyka w chorobach nowotworowych</i>	<i>67%</i>	<i>6%</i>	<i>9%</i>	<i>18%</i>