

Program studiów stacjonarnych pierwszego stopnia na kierunku *dietetyka* o profilu praktycznym

1. Opis

1. Forma studiów – studia stacjonarne
2. Poziom kształcenia – studia pierwszego stopnia
3. Profil kształcenia – profil praktyczny
4. Liczba semestrów – 6 semestrów
5. Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów – 180 ECTS
6. Poziom kwalifikacji – poziom 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

2. Wskaźniki charakteryzujące program studiów

Sumaryczne wskaźniki ilościowe	ECTS
1. Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich	94
2. Łączna liczbę punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć o charakterze praktycznym	110
3. Łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z obszaru nauk humanistycznych i społecznych	8
4. Łączna liczba punktów ECTS w ramach zajęć do wyboru	54

Moduły / przedmioty do wyboru:	ECTS
1. Filozofia / Deontologia	2
2. Język obcy: angielski / Język obcy: niemiecki	7
3. Statystyka / Metody statystyczne w medycynie	2
4. Pedagogika zdrowia / Socjologia zdrowia	2
5. Poradnictwo dietetyczne / Żywnienie wybranych grup ludności	3
6. Żywność funkcjonalna i wygodna / Dietoprofilaktyka	2
7. Psychodietetyka / Nowa żywność na przekroju życia	3
8. Kinezygerentoprofilaktyka / Trening zdrowotny	2
9. Wykład monograficzny I – VIII	8
10. Specjalność: Żywnienie w sporcie / Dietoprofilaktyka i dietoterapia	10
11. Praktyka w zakresie wybranej specjalności	2
12. Proseminarium dyplomowe	11
RAZEM pkt. ECTS	54

Przedmioty w ramach zajęć z obszaru nauk humanistycznych i społecznych:	ECTS
1. Bioetyka	2
2. Psychologia	2
3. Przedmiot do wyboru: Filozofia / Deontologia	2
4. Przedmiot do wyboru: Pedagogika zdrowia / Socjologia zdrowia	2
RAZEM pkt. ECTS	8

3. Ramowy program praktyk zawodowych

Studenckie praktyki zawodowe są istotnym dopełnieniem programu kształcenia obowiązującego na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka – profil praktyczny w Zamiejskim Wydziale Kultury Fizycznej w Gorzowie Wielkopolskim. Pozwalają one studentom na zapoznanie się z organizacją i funkcjonowaniem przyszłego środowiska zawodowego, a także

umożliwiają nabycie nowych umiejętności praktycznych oraz utrwalanie i dostosowywanie umiejętności poznanych w trakcie studiów w warunkach rzeczywistej pracy z pacjentem oraz klientem korzystającym z usług poradnictwa żywieniowego. Podczas praktyki student ma możliwość porównania wiedzy zdobytej na studiach ze standardami postępowania obowiązującymi w danej placówce leczniczej oraz w danej w placówce opiekuńczo-wychowawczej. Ważnym celem praktyk jest zdobycie doświadczeń pomocnych przy pisaniu pracy magisterskiej, później zaś planowaniu własnej ścieżki rozwoju zawodowego. Szczegółowe cele praktyki zawodowej zawiera Regulamin praktyk zawodowych dołączony do Dziennika praktyk.

Podstawą zaliczenia praktyki jest obecność i aktywny udział studenta w uczestnictwie w praktykach pacjentów potwierdzony przez opiekuna praktyki na karcie zaliczeniowej dziennika praktyk oraz wypełniony dziennik praktyk.

Praktyka może być realizowana w publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach zbiorowego żywienia (Domy Pomocy Społecznej, żłobki), zakładach dostarczających pożywienie do szpitali (firmy cateringowe) i innych placówkach rehabilitacyjnych o raz w placówkach sportowych.

Praktyki zawodowe dla wszystkich specjalności trwają łącznie 22 tygodnie (578 godzin), tj. 770 godzin dydaktycznych. Jednostka dydaktyczna wynosi 45 minut. Planowana liczba godzin pracy w ciągu jednego dnia wynosi 6 godzin, zaś w ciągu tygodnia 35 godzin. Łączna liczba punktów, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych: 22 ECTS.

Lp.	Rodzaj praktyki	Sem.	Liczba godzin	ECTS
1.	Praktyka wstępna w szpitalu	2	105	3
2.	Praktyka w poradni dietetycznej i w dziale żywienia	4	140	4
3.	Praktyka z technologii potraw	3	70	2
4.	Praktyka w szpitalu dziecięcym	4	105	3
5.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	5	105	3
6.	Praktyka w Poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	5	105	3
7.	Praktyka – domy opieki społecznej	6	70	2
8.	Praktyka w instytucji sportowej lub sportowo-rekreacyjnej / Praktyka w zakresie organizacji działalności gospodarczej w małej firmie	6	70	2
Razem:			770	22

4. Sposoby weryfikacji i oceny zakładanych efektów uczenia się

Typ zajęć	Sposoby weryfikacji zakładanych efektów kształcenia
wykład	udział w dyskusji, kolokwium, egzamin (ustny, opisowy, testowy)
ćwiczenia	wejściówka, test, kolokwium, sprawdzian umiejętności praktycznych, zadanie projektowe, zaplanowanie całodziennego żywienia dla różnych grup ludności z uwzględnieniem wieku, płci, masy ciała, stanu zdrowia
lektorat	udział w dyskusji, kolokwium, egzamin, umiejętność współpracy
seminarium	udział w dyskusji, prezentacja tematu, przygotowana praca dyplomowa
praktyka	aktywny udział studenta, wypełnienie dziennika praktyk