

załącznik do uchwały nr 403/VI/V/2020
Senatu PWSZ w Koninie z dnia 19 maja 2020 r.

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W KONINIE

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU
Katedra Żywienia i Aktywności Fizycznej



PROGRAM STUDIÓW

Nazwa kierunku studiów

Dietetyka

Kod kierunku studiów

DIET_2020_2023

Autorzy programu:

dr Agnieszka Andrearczyk-Woźniakowska- przewodniczący zespołu

dr Agnieszka Saran-Jagodzińska - nauczyciel akademicki

dr Agata Juruć - nauczyciel akademicki

mgr Ewa Grabarczyk - Szewczyk - przedstawiciel otoczenia społeczno-gospodarczego

Aleksandra Fic- student

Angelika Osuch- absolwent

Data opracowania: 26.03.2020

1. Ogólna charakterystyka studiów

1.1. Podstawowe informacje

Poziom studiów	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów	stacjonarne, niestacjonarne	
Liczba semestrów	6	
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów	180	
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
Wiodąca dyscyplina naukowa	nauki medyczne	65%
Pozostałe dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia	25%
	nauki o zdrowiu	5%
	nauki biologiczne	5%

1.2. Koncepcja kształcenia

Koncepcja kształcenia na kierunku „dietetyka” na Wydziale Nauk o Zdrowiu wpisuje się w wizję rozwoju Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie i jest oparta o dokument Strategia Rozwoju Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie na lata 2012-2020. Kształcenie na kierunku „dietetyka” doskonale wpisuje się w realizację celów strategicznych Uczelni np. takich jak:

- zwiększenie efektywności i skuteczności kształcenia, poprzez wzbogacenie i uelastycznienie oferty edukacji Uczelni na studiach I stopnia,
- rozwój współpracy z otoczeniem, poprzez realizację przez studentów projektów na potrzeby praktyki gospodarczej i samorządów terytorialnych.

Wzmocnienie potencjału ludzkiego, stałe doskonalenie kadry naukowo-dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku „dietetyka”.

Także nauczanie studentów na rzecz subregionu konińskiego i współdziałanie z interesariuszami zewnętrznymi środowiska, w którym funkcjonuje Uczelnia ma związek z misją Wydziału Nauk o Zdrowiu.

Zapotrzebowanie społeczeństwa w regionie konińskim na specjalistów z zakresu żywienia i dietetyki wciąż wzrasta. Osobą, która w profesjonalny sposób jest w stanie zaspokoić rosnące zapotrzebowanie w poradniach dietetycznych, klubach fitness, restauracjach i zakładach żywienia zbiorowego jest absolwent kierunku „dietetyka”.

„Dietetyka” jest kierunkiem obejmującym wiedzę interdyscyplinarną, który należy zaliczyć do obszaru nauk medycznych (65%), technologii żywności i żywienia (25%), nauk o zdrowiu (5%) i biologicznych (5%).

W celu osiągnięcia wysokiej jakości nauczania na kierunku „dietetyka” szczególnie uzdolnieni studenci podlegają systemowej identyfikacji i promocji poprzez finansowe nagradzanie przez Rektora. Przykładem takiej działalności może być uczestnictwo w pracach badawczych i promocyjnych w Kole Naukowym Studentów Dietetyki „Awokado”. Program studiów podlega stałemu doskonaleniu m.in. poprzez dostosowywanie planów studiów i ewaluację wykładowców przez studentów.

Celem studiów na kierunku „dietetyka”, który bezpośrednio podkreśla związek z obszarem nauk medycznych jest współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego człowieka, jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

Absolwent kierunku „dietetyka” opanuje wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego, a także technologii przygotowywania potraw. W trakcie studiów zdobędzie wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne oraz doświadczenie przygotowujące do: planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności; planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją; oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP); organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów, aktywności fizycznej oraz prowadzenia edukacji żywieniowej.

Absolwent kierunku „dietetyka” specjalności „poradnictwo dietetyczne” posiadać będzie dodatkowe kwalifikacje do konsultacji w zakresie żywienia człowieka, kobiet w ciąży i matek karmiących oraz w dietoterapii w różnych zaburzeniach organizmu, jak również wspomaganie żywieniowym osób wykazujących zwiększoną aktywność fizyczną.

Absolwent kierunku „dietetyka” specjalności „psychodietetyka” posiadać będzie pogłębioną wiedzę, umiejętności i kompetencje w zakresie opieki nad jednostką w obliczu zagrożeń dla zdrowia spowodowanych nieprawidłowym odżywianiem, brakiem aktywności fizycznej i nieprawidłowym stylem życia. Przygotowany będzie do tworzenia zespołu terapeutycznego uwzględniającego aspekty profilaktyki i leczenia chorób, w których dostosowanie żywienia jest ważnym elementem terapii. Ponadto posiadać będzie umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności.

Absolwent kierunku „dietetyka” specjalności „żywność w sporcie i odnowie biologicznej” zdobędzie pogłębioną wiedzę i umiejętności przygotowujące do pracy z osobami uprawiającymi różne formy sportu. Zdobędzie umiejętność opracowywania programów żywieniowych wspomagających proces treningowy, udział w zawodach jak i odnowę biologiczną.

Absolwent kierunku „dietetyka” specjalności „produkty roślinne i pszczele w dietetyce” posiadać będzie pogłębioną wiedzę, umiejętności w zakresie pozyskiwania surowców zielarskich, technologii otrzymywania substancji roślinnych, technologii postaci produktów roślinnych i pszczelich oraz ich właściwości i zastosowania w dietetyce.

Zdobyte kwalifikacje umożliwiają absolwentom studiów pierwszego stopnia na kierunku „dietetyka” na podjęcie studiów drugiego stopnia, jak również możliwość zatrudnienia w: publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego (restauracjach, stołówkach pracowniczych, przedszkolach, stołówkach szkolnych), w szpitalach, poradniach chorób metabolicznych, zakładach gastronomicznych o specjalistycznym profilu (potraw regionalnych), stacjach sanitarno-epidemiologicznych, zakładach dostarczających pożywienia do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering), organizacjach konsumenckich i promujących zdrowie, ośrodkach i poradniach sportowych, fitness klubach i sklepach z suplementami diety i zdrową żywnością oraz podjęcia samodzielnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa żywieniowego.

1.3. Wymagania wstępne i zasady rekrutacji

Oczekiwane kwalifikacje – świadectwo dojrzałości.

Kandydat na studenta kierunku „dietetyka” powinien charakteryzować się następującymi cechami: pracowitość, ciekawość, analityczność, cierpliwość, komunikatywność, empatyczność oraz chęć ciągłego rozwoju. Powinien interesować się zdrowym żywieniem, zdrowym oraz ekologicznym stylem życia, aktywnością fizyczną, żywieniem człowieka, szeroko pojętą tematyką medyczną, sportem, psychologią. Powinien być dobrym słuchaczem i wnikliwym obserwatorem.

Szczegółowe zasady rekrutacji na kierunek studiów „dietetyka” na rok akademicki 2020/2021 określa uchwała Nr 361/VI/VI/2019 Senatu PWSZ w Koninie z dnia 10 czerwca 2019 roku w sprawie warunków, terminu i trybu rekrutacji na studia stacjonarne i niestacjonarne.

2. Efekty uczenia się

2.1. Uniwersalne charakterystyki poziomów w Polskiej Ramie Kwalifikacji dla poziomu 6.

Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku „dietetyka” o profilu praktycznym:	
WIEDZA [P6U_W] – ZNA I ROZUMIE:	
<ul style="list-style-type: none"> w zaawansowanym stopniu - fakty, teorie, metody oraz złożone zależności między nimi, różnorodne, złożone uwarunkowania prowadzonej działalności 	
UMIĘJĘTNOŚCI [P6U_U] – POTRAFI:	
<ul style="list-style-type: none"> innowacyjnie wykonywać zadania oraz rozwiązywać złożone i nietypowe problemy w zmiennych i nie w pełni przewidywalnych warunkach samodzielnie planować własne uczenie się przez całe życie komunikować się z otoczeniem, uzasadniać swoje stanowisko 	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE [P6U_K] – JEST GOTÓW DO:	
<ul style="list-style-type: none"> kultywowania i upowszechniania wzorów właściwego postępowania w środowisku pracy i poza nim samodzielnego podejmowania decyzji, krytycznej oceny działań własnych, działań zespołów, którymi kieruje i organizacji, w których uczestniczy, przyjmowania odpowiedzialności za skutki tych działań 	

Objaśnienie oznaczeń:

K (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty uczenia się

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych

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

Symbol	Efekty uczenia się dla kierunku studiów „dietetyka” Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku „dietetyka” o profilu praktycznym:	Odniesienie do efektów wg PRK
WIEDZA – ZNA I ROZUMIE:		
K_W01	budowę i funkcjonowanie organizmu człowieka oraz zależności pomiędzy poszczególnymi układami	P6S_WG
K_W02	ma wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii	P6S_WG
K_W03	mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego	P6S_WG
K_W04	funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów	P6S_WG
K_W05	procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka	P6S_WG
K_W06	terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa	P6S_WG
K_W07	metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych oraz chorób cywilizacyjnych oraz podstawy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych	P6S_WG
K_W08	zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią	P6S_WG
K_W09	organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia	P6S_WG
K_W10	podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej w praktyce oraz interakcji leków z żywnością	P6S_WG
K_W11	psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej	P6S_WG
K_W12	społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby	P6S_WK
K_W13	zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby	P6S_WG
K_W14	podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej	P6S_WG
K_W15	diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym	P6S_WG
K_W16	zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych	P6S_WG
K_W17	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka	P6S_WK
K_W18	podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	P6S_WK
K_W19	cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI – POTRAFI:		
K_U01	prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia	P6S_UW P6S_UK
K_U02	udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia	P6S_UW P6S_UK

	ciągłości opieki nad pacjentem, potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań	P6S_UO
K_U03	udzielić pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia	P6S_UW
K_U04	wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu	P6S_UW
K_U05	rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe	P6S_UW
K_U06	rozumieć wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywiania i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą	P6S_UW
K_U07	rozpoznać rodzaj zaburzeń wchłaniania układu pokarmowego i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe	P6S_UW
K_U08	przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodówki	P6S_UW
K_U09	wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia	P6S_UW
K_U10	przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia	P6S_UW P6S_UO
K_U11	zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku	P6S_UW P6S_UO
K_U12	zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej	P6S_UW P6S_UO
K_U13	zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej	P6S_UW P6S_UO
K_U14	zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dieto-zależnym oraz ich leczenia.	P6S_UW P6S_UO
K_U15	obsługiwać komputer oraz pozyskiwać informację związane z wykonywanym zawodem	P6S_UU
K_U16	przewodzą proste badania statystyczne i interpretować dane liczbowe	P6S_UW
K_U17	komunikować się i korzystać z piśmiennictwa w języku obcym	P6S_UK
K_U18	określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych	P6S_UW
KOMPETENCJE SPOŁECZNE – JEST GOTÓW DO:		
K_K01	stałego dokształcania się	P6S_KR
K_K02	konsultacji z innymi specjalistami	P6S_KK
K_K03	taktownego zasugerowania pacjentowi potrzeby konsultacji medycznej w przypadku wystąpienia choroby dietozależnej	P6S_KK
K_K04	stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta)	P6S_KO
K_K05	przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń	P6S_KO
K_K06	przestrzegania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia	P6S_KO
K_K07	brania odpowiedzialności za działania własne i właściwego organizowania pracy własnej	P6S_KR
K_K08	przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii	P6S_KR

2.2. Matryca efektów uczenia się – załącznik nr 1¹

3. Plan studiów

3.1. Plan studiów stacjonarnych (SS)– załącznik nr 2

3.2. Plan studiów niestacjonarnych (SN)– załącznik nr 3

3.3. Sumaryczne wskaźniki punktów ECTS

Liczba punktów ECTS jaką student uzyskuje:	SS/SN
<ul style="list-style-type: none">w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia (wykłady, zajęcia praktyczne oraz konsultacje i e-learning)	106/71
<ul style="list-style-type: none">w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	133/133
<ul style="list-style-type: none">w ramach praktyk zawodowych	24/24
<ul style="list-style-type: none">w ramach zajęć do wyboru	56/56
<ul style="list-style-type: none">w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych	11/11

4. Warunki prowadzenia studiów

4.1. Zasoby kadrowe

4.1.1. Struktura zatrudnienia kadry

Tytuł lub stopień naukowy albo tytuł zawodowy	Liczba nauczycieli akademickich, którzy prowadzą zajęcia na kierunku studiów:				Liczba pracowników niebędących nauczycielami akademickimi, którzy uczestniczą w procesie dydaktycznym na kierunku studiów
	dla których uczelnia stanowi:				
	ogółem	podstawowe miejsce pracy	dodatkowe miejsce pracy		
			w pełnym wymiarze czasu pracy	w niepełnym wymiarze czasu pracy	
Profesor	0	0	0	0	4
Doktor habilitowany	2	2	0	0	
Doktor	8	8	0	0	
Magister lub równorzędny	4	3	0	1	
Razem	14	13	0	1	

4.1.2. Struktura kwalifikacji kadry

Tytuł lub stopień naukowy albo tytuł zawodowy	Liczba nauczycieli akademickich, którzy prowadzą zajęcia na kierunku studiów:				
	ogółem	z tego reprezentujących*:			
		dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu			
		nauki medyczne	nauki o kulturze fizycznej	nauki farmaceutyczne	nauki rolnicze
Profesor	0	0	0	0	0
Doktor habilitowany	2	2	0	0	0
Doktor	8	6	0	1	1
Magister lub równorzędny	4				

* należy podać dane zgodne z aktualnym oświadczeniem o reprezentowanej dziedzinie i dyscyplinie (dziedzina i dyscyplina wskazana jako pierwsza)

4.2. Zasoby materialne

Na bazę PWSZ w Koninie składają się następujące objekty:

1. Kompleks obiektów przy ul. ks. J. Popiełuszki 4 - w skład którego wchodzi: Budynek Dydaktyczny, Centrum Wykładowo-Dydaktyczne, Kompleks Obiektów Sportowych oraz Dom Studenta.

W obiektach tych prowadzi kształcenie Wydział Nauk o Zdrowiu.

Centrum Wykładowo-Dydaktyczne ma powierzchnię 4095 m².

W budynku znajduje się Aula o pojemności 657 miejsc, wyposażona w fotele audytoryjne przytwierdzone do podłoża, projektor multimedialny zamontowany na stałe, nagłośnienie sali oraz wentylację.

Posiada pomieszczenia dydaktyczne, w tym trzy sale wykładowe o pojemności miejsc 72, 69, 35 wyposażone w fotele audytoryjne przytwierdzone do podłoża, projektory multimedialne, ekrany oraz nagłośnienie sali, wentylację oraz klimatyzację.

Salę panoramiczną na 80 miejsc wyposażoną w projektor multimedialny, ekran, nagłośnienie sali oraz wentylację.

Budynek dydaktyczny ma powierzchnię 700 m². Posiada 20 pomieszczeń ćwiczeniowo-audytoryjnych, w tym cztery sale wykładowe o pojemności 180, 150, 76 i 50 miejsc, 2 pracownie komputerowe, jedna na 13 stanowisk z pełnym dostępem do Internetu oraz druga pracownia komputerowa do nauczania języków obcych (platforma e-learning) na 20 stanowisk. Aula wyposażona jest w siedzenia z pulpitem, środki audiowizualne zamontowane na stałe, nagłośnienie oraz klimatyzację. Druga sala wykładowa na 150 miejsc wyposażona w dwa projektory multimedialne, rzutnik, multiwizjer oraz nagłośnienie sali. Pozostałe sale wyposażone są standardowo w ławki, rzutniki pisma, projektory multimedialne oraz ekrany. Na każdej kondygnacji znajdują się 2 zestawy / telewizor + video i DVD/. Student ma możliwość korzystania z dostępu do Internetu radiowego na terenie uczelni, ze swojego sprzętu jak również ze sprzętu uczelnianego ogólnodostępnego.

Obiekt posiada podjazd i windę zewnętrzną dla niepełnosprawnych z dostępem do wszystkich pomieszczeń dydaktycznych.

Na holu usytuowane są dwa automaty napojów gorących i automat zimnych napojów i słodczy. Sala gimnastyczna znajdująca się w budynku dydaktycznym wyposażona jest w nagłośnienie oraz urządzenia sportowe. Integralną część tego obiektu stanowi stadion lekkoatletyczny wraz z kompleksem boisk sportowych, kortów tenisowych i pawilonu sportowego. W kompleksie Uczelni przy ul. Popiełuszki 4 usytuowany jest Dom Studenta posiadający 1 800 m² powierzchni, w którym może mieszkać 84 studentów w pokojach 2 i 3 osobowych, wyposażonych w tapczany, szafy, stoliki, krzesła, półki na książki, umywalki i lodówki. Student ma dostęp do pokoi socjalnych w pełni wyposażonych w sprzęt gospodarstwa domowego. Każdy student, mieszkaniec Domu Studenta, ma możliwość korzystania z bezpłatnego dostępu do Internetu drogą radiową. Obiekt posiada podjazd dla niepełnosprawnych. Obok Domu Studenta znajduje się stołówka mogąca wydać jednorazowo 400 posiłków.

Ad. 1. Pracownia ratownictwa medycznego – realizacja przedmiotu „Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna” (udostępniona do realizacji zajęć przez Wielkopolskie Samorządowe Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Koninie ul. Przemysłowa 4) wyposażona jest w:

- fantom medyczny Mega CodeKelli Basic VitalSim dostosowany do wykonywania ALS z możliwością symulacji głosu, oddechu, pracy serca, pracy jelit, modułem ran,
- 4 fantomy osoby dorosłej do wykonywania resuscytacji krążeniowo-oddechowej (BLS) z możliwością monitorowania działań przy użyciu programu komputerowego,
- fantom niemowlęcia do wykonywania resuscytacji krążeniowo-oddechowej (BLS),
- fantom dziecka do wykonywania resuscytacji krążeniowo-oddechowej (BLS),
- defibrylator manualny z aparatem EKG i defibrylacją automatyczną AED,
- kołnierze ortopedyczne,
- kamizelkę KED,
- zestawy szyn Kramera,
- zestaw TRIAGE, walizki R,
- deskę ortopedyczną, nosze podbierakowe,
- aparaty do pomiaru ciśnienia tętniczego krwi,
- glukometry,
- zestawy do intubacji, konikopunkcji,
- worki samorozprężalne z maską i rezerwuarem tlenowym,
- rurki ustno-gardłowe, maski krtaniowe, rurki intubacyjne,
- apteczki pierwszej pomocy ze standardowym wyposażeniem w środki ochrony osobistej,

- materiał opatrunkowy, koce termiczne itp.
- rany, amputanty i inne symulatory obrażeń ciała itp.

Ad. 2. Na wyposażeniu Pracowni Anatomii znajduje się:

- fantom człowieka duży, fantom człowieka mały firmy 3B Hamburg,
- modele anatomiczne kończyn górnych,
- modele anatomiczne kończyn dolnych,
- modele anatomiczne serca, płuc, nerek,
- plansze anatomiczne układów: ruchu, narządów wewnętrznych,
- komplet kości – plastikowe,
- komplet kości – naturalny,
- szkielet człowieka firmy 3B Hamburg,
- komplet slajdów Atlasu Sobotta,
- programy multimedialne do nauczania anatomii,
- anatomia rentgenowska - program multimedialny,
- sekcja zwłok - program multimedialny,
- rzutniki multimedialne,
- projektor multimedialny,
- laptopy,
- multiwizjer.

Ad.3. Na wyposażeniu pracowni Fizjologii znajduje się:

- aparat do EKG-ASP-012:
 - aparat 3, 6 i 12 kanałowy,
 - praca w trybie Auto lub Manual,
 - analiza i interpretacja wyniku badania,
 - współpraca z przystawką SPIRO-31 (badania spirometryczne),
- ergometr Monark 828 E - jest wyposażony w procesor, który pokazuje na wyświetlaczu liczbę obrotów na minutę (RPM), tętno jako ilość uderzeń na minutę (HR), czas ćwiczenia (TIME), prędkość ćwiczenia (SPEED) w km/h lub milach na godzinę (mph), pokonany dystans (DISTANCE),
- aparaty do mierzenia ciśnienia,
- spirometr.

Ad.4. Na wyposażeniu pracowni Biochemii znajduje się :

- segment meble – komplet,
- cykloergometr rower-rehabilit,
- ergometr ręczny,
- Waga + baterie,
- analizator komponentów,
- wzrostomierz-wysokościomierz,
- stopnie do step-testu,
- ergometr rehabilitacyjny,
- oprogramowanie JBA Z.Staniak,
- apteczka,
- łóżko – kozetka,
- monitor aktywacji dziennej,
- penametr Typ 512,
- penametr Typ 517,
- tablica do wyskoku elekt,
- unipipety,
- analizator kw. mlekowego,
- zasilacz wys. napięcia fotop,
- zasilacz wys. napięcia zwykły,
- spektrokolorymetr,
- antropometr,
- dywanik pod stopnie step-test,
- stół przyścienny regulowany,
- wózek transportowy,
- bieżnia gumowa zwijana,
- projektor multimedialny.

2. Obiekt przy ul. Przyjaźni 1 w Koninie

W budynku tym znajduje się siedziba władz Uczelni. Łącznie posiada on około 6 297 m² powierzchni. Do dyspozycji studentów są następujące sale:

- aula o pojemności 600 miejsc siedzących wyposażona w pełni profesjonalny sprzęt multimedialny z nagłośnieniem umożliwiającą prowadzenie wykładów dla dużej liczby studentów,
- sale wykładowe:
 - 5b wyposażona w nagłośnienie i urządzenia audiowizualne mieszcząca 150 osób,
 - 3b sala audytoryjna na 100 miejsc, wyposażona w sprzęt audiowizualny z nagłośnieniem,
 - sala 305 na 93 miejsc,
 - sala 204 na 77 miejsc,
- 18 sal ćwiczeniowych mogących pomieścić jednorazowo od 15 – 50 studentów,
- 2 pracownie komputerowe na 20 i 12 stanowisk z pełnym dostępem do Internetu oraz pracownia komputerowa do nauczania języków obcych (platforma e-learning),
- Fitness club – siłownia i sala do aerobiku.

Dla studentów dostępny jest bufet studencki prowadzony przez firmę Żak-Smak, w którym serwowane są ciepłe posiłki.

3. Obiekt przy ul. kard. St. Wyszyńskiego 3:

Budynek A to Dom Studenta na 100 osób, wyposażony w pokoje 1-3 osobowe, częściowo z pełnym węzłem sanitarnym, pokojami socjalnymi w pełni wyposażonymi w sprzęt gospodarstwa domowego oraz trzema świetlicami wyposażonymi w sprzęt audio-wideo. Wszyscy mieszkańcy posiadają bezpłatny dostęp do Internetu.

Budynek B – dydaktyczny wyposażony w:

- trzy sale wykładowe audytoryjne na ok. 70 osób z nagłośnieniem i wyposażeniem w rzutniki pisma, projektory multimedialne i ekrany wiszące,
- sześć sal ćwiczeniowych wyposażonych w sprzęt audio,
- jedną salą komputerową na 15 stanowisk.

W budynku tym znajduje się Biblioteka Główna Uczelni oraz Czytelnia.

4. Obiekt przy ul. Kard. St. Wyszyńskiego 35

Obiekt przy ul. Kard. St. Wyszyńskiego 35, to budynek dydaktyczny o powierzchni użytkowej 3213,23m², w którym zlokalizowane są:

- 1 sala wykładowa na 52 osoby, wyposażona w rzutnik pisma, wiszący ekran i projektor multimedialny,
- 6 sal ćwiczeniowych, wyposażonych w rzutniki pisma, ekrany wiszące, projektory multimedialne,
- 2 sale komputerowe na 16 stanowisk, z czego jedna wyposażona w tablicę interaktywną,
- 8 pracowni specjalistycznych.

Do użytku zostały oddane dwie kondygnacje budynku. Na parterze wydzielono pomieszczenia dla uczelnianych kół naukowych. Obiekt jest dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych. W budynku znajduje się zespół sportowy, w skład którego wchodzi: sala gimnastyczna o powierzchni 177 m², pomieszczenie dla wykładowców wraz z zapleczem sanitarnym, dwie szatnie dla studentów wraz z zapleczem sanitarnym oraz magazyn sprzętu sportowego.

Ogólne informacje o systemie bibliotecznym Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie

Biblioteka Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie istnieje od momentu powołania uczelni w 1998 r. Powstała na bazie księgozbioru bibliotek Liceum Pedagogicznego, Kolegium Nauczycielskiego i Nauczycielskiego Kolegium Języków Obcych. Jesienią 2006 r. oddano do użytku nowy budynek biblioteki o powierzchni ok. 1300 m², który zlokalizowany jest w sąsiedztwie budynku głównego PWSZ w Koninie, przy ul. Wyszyńskiego 3C.

Mieści się tu:

- wypożyczalnia,
- czytelnia tradycyjna (26 stanowisk do pracy cichej),
- czytelnia komputerowa (20 stanowisk z dostępem do Internetu i baz naukowych)

- oraz 1 stanowisko dla osoby niepełnosprawnej),
- ośrodek informacji i dokumentacji naukowej.

W momencie zapisu do Biblioteki Czytelnik otrzymuje hasło do korzystania z INTERNETOWEGO SYSTEMU OBSŁUGI CZYTELNIKA. Dzięki temu, jest możliwość obsługi on-line swojego konta bibliotecznego, prolongaty, zamawiania i rezerwacji. Czytelnie mają charakter otwarty i udostępniają swoje zbiory wszystkim zainteresowanym. Z wypożyczalni korzystają głównie studenci i pracownicy uczelni, natomiast osoby z zewnątrz mają taką możliwość po wykupieniu karty bibliotecznego.

Piśmiennictwo gromadzone w bibliotece dotyczy wszystkich kierunków studiów. Znaczną część zbiorów stanowią pozycje w językach angielskim i niemieckim. Dostępna jest również literatura w języku francuskim i rosyjskim. Czytelnie posiadają łącznie 143 tytuły czasopism. Obecnie, księgozbiór liczy ponad 65 tys. woluminów oraz kilka tysięcy innych zbiorów (multimedia, czasopisma, bazy danych). Biblioteka posiada dostęp do krajowych licencji udostępnianych przez Wirtualną Bibliotekę Nauki, w ramach konsorcjum do Cambridge University Press i Oxford University Press oraz czytelni on-line ibuk libra Wydawnictwa Naukowego PWN.

Biblioteka jest w całości skomputeryzowana a księgozbiór jest elektronicznie zabezpieczony przed kradzieżą.

Informacje o księgozbiórze dotyczące opisywanego kierunku studiów Wirtualna Biblioteka Nauki

Biblioteka dostosowuje księgozbiór w miarę potrzeb studentów oraz pojawiających się kierunków studiów i specjalności. Na bieżąco aktualizuje literaturę obowiązkową w wypożyczalni oraz czytelniach.

Baza biblioteczna	Ogółem	W tym dla kierunków medycznych
woluminów książek	ponad 65 tys.	ponad 10 tys.
tytułów czasopism polskich	143 + online	11
tytułów czasopism zagranicznych	12 druk + ok. 400 online	-

Dostęp do czasopism:

1. Fizjoterapia
2. Fizjoterapia polska
3. Food Forum
4. Forum Zaburzeń Metabolicznych
5. Niepełnosprawność i Rehabilitacja
6. Ortopedia Traumatologia Rehabilitacja
7. Postępy Psychiatrii i Neurologii
8. Psychiatria Polska
9. Rehabilitacja w Praktyce
10. Rehabilitacja Medyczna
11. Żywność – Nauka Technologia Jakość

Dostęp do elektronicznych baz danych

- Wirtualna Biblioteka Nauki w ramach licencji krajowych – dostęp zarówno z komputerów uczelnianych jak i domowych (poprzez serwer HAN),
- Dostęp w ramach konsorcjum do czasopism społeczno-humanistycznych Cambridge University Press i Oxford University Press – dostęp zarówno z komputerów uczelnianych jak i domowych (poprzez serwer HAN),
Czytelnia IBUK LIBRA – dostęp zarówno z komputerów uczelnianych jak i domowych (poprzez serwer HAN).

Informatyzacja w Uczelni

Wszystkie budynki PWSZ są połączone światłowodami. We wszystkich budynkach istnieje sieć strukturalna oraz WiFi. Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Koninie jest podłączona do sieci PIONIER zarządzanego przez Poznańskie Centrum Superkomputerowo-Sieciowe.

Baza rekreacyjna i sportowa

Obiekty sportowe Uczelni to:

- Dwie sale gimnastyczne wyposażone i przystosowane do prowadzenia gimnastyki oraz gier ruchowych, stadion lekkoatletyczny i zespół boisk do gier sportowych (do piłki

ręcznej, koszykowej, siatkowej, korty tenisowe) o nawierzchni sztucznej, siłownia, sala do aerobiku.

Obiekty wyposażone są w urządzenia sanitarne (WC, natryski z ciepłą wodą, sauna).

Do obiektów sportowych przylega teren rekreacyjny o powierzchni ok. 2 ha oraz rekreacyjne tereny miejskich obiektów sportowych:

- hali sportowej leżącej w bezpośrednim sąsiedztwie uczelni,
- pływalni miejskiej.

Własna i wynajmowana baza w pełni pokrywa potrzeby Uczelni i zapewnia dobre warunki do realizacji kształcenia i rekreacji. W procesie modernizacji obiektów dydaktycznych i domu studenta uwzględnia się potrzeby osób niepełnosprawnych. Wszystkie budynki przystosowane są do przyjęcia osób niepełnosprawnych poprzez wykonanie WC przystosowanych do wyżej wymienionych, w Domach Studenta wykonano ponadto podjazdy do wózków oraz zorganizowano łazienki dla osób niepełnosprawnych.

5. Wewnętrzny system zapewniania jakości kształcenia

5.1. Zarządzanie kierunkiem

Zgodnie z obecnym stanem prawnym proces zarządzania kierunkiem studiów jest określony w Statucie PWSZ w Koninie, stanowiącym załącznik do Uchwały nr 325/VI/IV/2019 Senatu PWSZ w Koninie z dnia 16 kwietnia 2019 roku w sprawie uchwalenia statutu Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie z późn. zm. oraz szczegółowo w Regulaminie wewnętrznym stanowiącym załącznik do Zarządzenia nr 85/2019 Rektora PWSZ w Koninie z dnia 6 września 2019 roku w sprawie Regulaminu organizacyjnego Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Koninie.

Decyzje o charakterze strategicznym podejmowane są przez Senat PWSZ w Koninie i/lub Rektora, z uwzględnieniem wniosków Dziekana Wydziału (§ 13 ust.3 pkt 4 Statutu; np. podejmowanie uchwał w sprawie utworzenia i zniesienia kierunku studiów). Dziekan podejmuje decyzje związane z prowadzeniem działalności dydaktycznej i jej kontrolą wspomagając się opiniami kolegium wydziału.

Czynności odnoszące się do procesu kształcenia na kierunku „dietetyka” są podejmowane przez Kierownika Katedry zatwierdzone przez Rektora i senatuczelni. Bieżąca kontrola nad realizacją należy do menedżera kierunku „dietetyka” w oparciu o utrzymywane bezpośrednio kontakty ze studentami i interesariuszami zewnętrznymi (np. podmiotami współorganizującymi praktyki).

Proces zarządzania kierunkiem „dietetyka” jest sprawny, co potwierdzają uzyskiwane dotychczas efekty dydaktyczne i organizacyjne. Pozwalają one stwierdzić, że kierunek studiów jest zarządzany właściwie.

5.2. Weryfikacja efektów uczenia się

Sposoby weryfikacji zakładanych efektów uczenia się zostały określone przez nauczycieli akademickich w opracowanych przez nich sylabusach poszczególnych przedmiotów. Osiągnięcie przez studentów tych efektów jest weryfikowane poprzez szereg zaliczeń i egzaminów realizowanych w różnych formach. Wśród najczęściej wykorzystywanych form należy wymienić m.in.: przygotowanie projektu w kilkuosobowym zespole, przygotowanie uwag do projektów opracowanych przez innych studentów, przygotowanie referatu w kilkuosobowym zespole, przygotowanie recenzji referatów opracowanych przez innych studentów, przeprowadzenie badań i prezentacja ich wyników, zaliczenie pisemne w formie testu, zaliczenie pisemne z pytaniami otwartymi, zaliczenie pisemne z zadaniami, zaliczenie ustne, egzamin pisemny w formie testu, egzamin pisemny z pytaniami otwartymi, egzamin pisemny z zadaniami, egzamin ustny.

Z problematyką weryfikacji zakładanych efektów uczenia się związane jest Zarządzenie Rektora nr 83/2019 w sprawie Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia załącznik - Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia, w którym określony został, między innymi, jednolity dla całej Uczelni wzór arkusza hospitacji zajęć dydaktycznych (załączniki Nr 3 i 4). Na Wydziale Nauk o Zdrowiu ustalono, że w roku akademickim liczba hospitacji na danym kierunku powinna wynosić minimum 6.

W procesie określania i weryfikacji efektów uczenia się na kierunku „dietetyka” biorą udział zarówno interesariusze wewnętrzni, jak i zewnętrzni. Udział ten polega przede wszystkim na wyrażaniu przez pracodawców i studentów uwag i sugestii dotyczących kształcenia na kierunku.

Weryfikacja efektów uczenia się następuje również poprzez angażowanie do prowadzenia zajęć praktyków, czyli osób, które na co dzień w swoich przedsiębiorstwach/instytucjach wykorzystują wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne, które powinien posiadać absolwent studiów. Kształtowanie koncepcji kształcenia na kierunku studiów odbywa się w poprzez wskazywanie pożądanych umiejętności i kompetencji absolwentów oraz wskazywanie pożądanych zmian w celu doskonalenia programu i procesu kształcenia.

5.3. Inne uwagi, wyjaśnienia i uzasadnienia

1. Wykorzystane wzorcowe międzynarodowe.
 - 1.1. Deskryptory dublińskie.
 - 1.2. System Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.
 2. Punkty ECTS przyznawane są za zaliczony przedmiot (wykłady, ćwiczenia, seminaria, lektoraty itp.) udokumentowany wpisaną oceną lub zaliczeniem. Punkty przyznawane są także za przygotowanie pracy dyplomowej oraz za praktyki, gdyż stanowią one integralną część studiów. Nakładowi pracy niezbędnemu do zaliczenia roku studiów przyporządkowano umownie 60 punktów ECTS. Liczba punktów za dany przedmiot w semestrze jest wyceną względnego nakładu pracy koniecznego do zaliczenia przedmiotu w stosunku do nakładu pracy niezbędnego do zaliczenia semestru. Podstawowym kryterium nie jest więc liczba godzin zajęć przeznaczona na realizację danego przedmiotu, a przede wszystkim czas niezbędny do opanowania wiedzy, umiejętności oraz nabycia kompetencji określanych jako efekty kształcenia, które zostały wskazane w opisie danego przedmiotu. Punkty kredytowe nie eliminują stopni, które są stosowane do oceny poziomu wiedzy studenta. Punkty ECTS są stałe dla danego przedmiotu i otrzymują je wszyscy studenci, którzy uzyskali zaliczenie, niezależnie od oceny.
 3. Program studiów umożliwia studentowi wybór przedmiotów i modułów kształcenia, do których przypisuje się punkty ECTS w wymiarze 30% łącznej liczby punktów ECTS koniecznej do wydania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi studiów.
 4. Zgodnie Rozporządzeniem MRPiPS z dnia 28 grudnia 2017 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania absolwent kierunku „dietetyka” jest predysponowany do następujących zawodów:
2293 Dietetycy specjaliści do spraw żywienia:
 - a) 229301 specjalista do spraw dietetyki,
 - b) 229302 specjalista żywienia człowieka,
 - c) 229390 pozostali dietetycy i specjaliści do spraw żywienia,
 5. W perspektywie rozwoju kierunku „dietetyka” uwzględniono następujące determinanty:
 - a) rosnące zapotrzebowanie na specjalistów z zakresu poradnictwa żywieniowego,
 - b) rosnące zapotrzebowanie na usługi związane z promocją zdrowia,
 - c) doskonalenie programu studiów oraz dostosowywanie programu i procesu kształcenia do aktualnych potrzeb i wyzwań rynku pracy,
 - d) zaangażowanie w proces dydaktyczny doświadczonej kadry praktyków,
 - e) dobre warunki do prowadzenia praktyk zawodowych,
 - f) dobre warunki lokalowe sprzyjające realizacji programu studiów,
 - g) niższe koszty utrzymania w porównaniu z dużymi ośrodkami akademickimi.
- Wprowadzone zmiany w porównaniu z programem studiów dla cyklu kształcenia rozpoczętego w roku akademickim 2019-2022:
- a) zmieniono formę zajęć dla przedmiotu Towaroznawstwo żywności z ćwiczeń na laboratorium (6 semestr),
 - b) na każdej ze specjalności wprowadzono po jednym przedmiocie prowadzonym w języku angielskim:
- MODUŁ KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO - Poradnictwo dietetyczne - przedmiot: Diet-related diseases (Choroby dietozależne) – proponowany nauczyciel prowadzący dr Agnieszka Saran-Jagodzińska,
- MODUŁ KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO - Żywnie w sporcie i odnowie biologicznej przedmiot: Permitted and prohibited ergogenic agents in sport and wellness (Dozwolone i niedozwolone środki ergogeniczne w sporcie i odnowie biologicznej) - proponowany nauczyciel prowadzący dr Agnieszka Saran-Jagodzińska,
- MODUŁ KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO – Psychodietetyka- przedmiot: Dietetic counseling (Poradnictwo dietetyczne) – proponowany nauczyciel prowadzący dr Angelika Kargulewicz,
- MODUŁ KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO - Produkty ziołowe i pszczele w dietetyce- przedmiot: Phytochemistry (Fitochemia) – proponowany nauczyciel prowadzący: dr Agnieszka Saran-Jagodzińska.