

załącznik do uchwały nr 39/VII/V/2021
Senatu PWSZ w Koninie z dnia 25 maja 2021 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_2021_2024

Autorzy programu:

dr Ewa Janeczek – przewodniczący zespołu

dr Agnieszka Saran-Jagodzińska - nauczyciel akademicki

dr Agnieszka Andrearczyk-Woźniakowska - nauczyciel akademicki

mgr Ewa Grabarczyk – Szewczyk - przedstawiciel otoczenia społeczno-gospodarczego

Karolina Zalas - student

Data opracowania: 26.04.2021

1. Ogólna charakterystyka studiów

1.1. Podstawowe informacje

Poziom studiów	studia pierwszego stopnia	
Profil studiów	praktyczny	
Forma studiów	stacjonarne (SS), niestacjonarne (SN)	
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 2021-2024. 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 „żywnienie 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 „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.

Zdobyte kwalifikacje umożliwiają absolwentom studiów pierwszego stopnia na kierunku „dietetyka” 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 żywnieniem, zdrowym oraz ekologicznym stylem życia, aktywnością fizyczną, żywnieniem człowieka, szeroko pojętą tematyką medyczną, sportem oraz psychologią. Powinien być dobrym słuchaczem i wnikliwym obserwatorem.

Szczegółowe zasady rekrutacji na kierunek studiów „dietetyka” na rok akademicki 2021/2022 określa Uchwała Nr 423/VI/VI/2020 Senatu PWSZ w Koninie z dnia 23 czerwca 2020 r. w sprawie warunków, trybu oraz terminu rozpoczęcia i zakończenia rekrutacji na studia stacjonarne i niestacjonarne pierwszego i drugiego stopnia w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Koninie oraz sposobu jej przeprowadzania na rok akademicki 2021/2022 z późn. zm.

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 	
UMIEJĘTNOŚCI [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 	

2.2. Charakterystyki drugiego stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK) dla poziomu 6.

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

Tabela odniesień kierunkowych efektów uczenia się do efektów wg PRK:

Kod składnika opisu (efekty kierunkowe)	Efekty uczenia się dla kierunku studiów „dietetyka” Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku „dietetyka” o profilu praktycznym:	Charakterystyki drugiego stopnia PRK poziom 6 (symbole)
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	P6S_WK

	zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania	
UMIEJĘTNOŚCI – POTRAFI:		
K_U01	przeprowadzić 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 ciągłości opieki nad pacjentem, potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań	P6S_UW P6S_UK 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	przeprowadzić 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

2.3. 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

¹ Efekty uczenia się dla poszczególnych przedmiotów, a także sposoby ich weryfikacji i oceny są ujmowane bezpośrednio w sylabusach tych przedmiotów.

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: dla których uczelnia stanowi:				Liczba pracowników niebędących nauczycielami akademickimi, którzy uczestniczą w procesie dydaktycznym na kierunku studiów
	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	3	3	0	0	
Doktor	9	9	0	0	
Magister lub równorzędny	4	4	0	0	
Razem	16	16	0	0	

4.1.2. Struktura kwalifikacji kadry

Tytuł lub stopień naukowy albo tytuł zawodowy	Liczba nauczycieli akademickich, którzy prowadzą zajęcia na kierunku studiów: z tego reprezentujących*:					dziedzina nauk humanistycznych filozofia
	ogółem	dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu				
		nauki medyczne	nauki o kulturze fizycznej	nauki farmaceutyczne	nauki o zdrowiu	
Profesor	0	0	0	0	0	0
Doktor habilitowany	3	2	0	0	0	1
Doktor	9	4	0	2	3	0
Magister lub równorzędny	4					

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

4.2. Zasoby materialne

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Koninie mieści się w czterech kompleksach budynków położonych przy ulicach: Przyjaźni 1, ks. J. Popiełuszki 4, kard. St. Wyszyńskiego 3c oraz kard. St. Wyszyńskiego 35. Kształcenie na kierunku „dietetyka” prowadzone jest przede wszystkim w obiekcie przy ul. Popiełuszki 4.

Uczelnia ma bardzo dobre warunki lokalowo-dydaktyczne. W kilku budynkach, położonych od siebie w niedużej odległości, znajduje się kilkadziesiąt dobrze wyposażonych sal dydaktycznych, ćwiczeniowych, pracowni komputerowych i technicznych. We wszystkich budynkach funkcjonuje bezpłatny dostęp do sieci Wi-Fi (24h) oraz sieci *Eduroam*. Ponadto PWSZ w Koninie dysponuje nowoczesną bazą sportową, na którą składają się: stadion lekkoatletyczny z bieżnią tartanową; zespół boisk sportowych ze sztucznymi nawierzchniami do piłki ręcznej, koszykowej i siatkowej, siatkówki plażowej, a także dwa korty tenisowe; sala sportowa, sala fitness oraz siłownia. Studentom spoza Konina Uczelnia oferuje miejsce w dwóch akademikach, które dysponują pokojami jedno- i wieloosobowymi.

Budynek główny przy ul. Przyjaźni 1 składa się z dwóch przylegających do siebie budynków tj. części A oraz B. Obiekt posiada łącznie 6 413,75 m² powierzchni, w tym 2 088,34 m² stanowi powierzchnia naukowo-dydaktyczna, a 176,10 m² powierzchnia sportowo-rekreacyjna. Do dyspozycji studentów na cele naukowo-dydaktyczne oraz sportowo-rekreacyjne pozostają następujące pomieszczenia:

- aula o pojemności 420 miejsc siedzących, wyposażona w nowoczesny w pełni profesjonalny sprzęt multimedialny z nagłośnieniem umożliwiającym prowadzenie wykładów z zastosowaniem nowatorskich form dydaktycznych,
- sala audytoryjna o pojemności 112 miejsc oraz pięć mniejszych, mieszczących od 66 do 80 osób, wyposażone w sprzęt audiowizualny z nagłośnieniem,
- 14 sal ćwiczeniowych mogących pomieścić jednorazowo od 20 do 40 studentów,
- dwie pracownie komputerowe z pełnym dostępem do Internetu, w tym:
 - jedna na 25 stanowiska,
 - jedna na 20 stanowisk,
- jedna sala seminaryjna na blisko 10 osób,
- siłownia i sala do aerobiku, gdzie prowadzone są zajęcia wychowania fizycznego, gimnastyki korekcyjnej oraz treningi sekcji specjalistycznych.

W budynku przy ul. Przyjaźni 1 funkcjonuje również ogólnodostępny bufet „Żak-Smak”.

Kompleks obiektów przy ul. ks. J. Popiełuszki 4 przeznaczony jest na działalność naukowo-dydaktyczną, ich łączna powierzchnia użytkowa wynosi 3 780 m². Obiekt posiada 23 pomieszczenia dydaktyczne, w tym m. in.:

- aulę o pojemności 174 miejsc, wyposażoną w siedzenia z pulpitem, środki audiowizualne, zamontowane na stałe nagłośnienie, multiwizjer oraz klimatyzację,
- salę wykładową na 106 miejsc, wyposażoną w dwa projektory multimedialne, rzutnik multiwizjer oraz nagłośnienie,
- jedną salę wykładową o pojemności 72 miejsca,
- dwie pracownie komputerowe – jedna na 24 stanowiska z pełnym dostępem do Internetu oraz druga na 20 stanowisk do nauczania języków obcych z wykorzystaniem platformy e-learningowej,
- laboratorium chemii ogólnej, receptury kosmetycznej i oceny żywności,
- inne pracownie, w tym:
 - pracownia chemii żywności medycznej i środków ergogenicznych
 - pracownia badań motorycznych i wydolnościowych człowieka,
 - pracownia umiejętności pielęgniarskich
 - pracownia ratownictwa medycznego
 - pracownia fizykoterapii i masażu
 - pracownia kosmetyologii
 - pracownia anatomii i fizjologii
 - pracownia kinezyterapii
 - pracownia fizykoterapii.

W budynku przy ul. ks. J. Popiełuszki 4 dostępna jest tablica multimedialna. Przy budynku znajduje się również sala gimnastyczna o powierzchni 140,6 m², która wyposażona jest w sprzęt sportowy

oraz nagłośnienie. Integralną część tego kompleksu stanowi **stadion sportowy** lekkoatletyczny z nowo wybudowanym zespołem boisk sportowych, w skład którego wchodzi dwa korty tenisowe, boiska do piłki siatkowej i plażowej, boisko do piłki nożnej. Stadion z bieżnią tartanową, boiskami do skoku w dal, trójskoku, skoku wzwyż, rzutu oszczepem i pchnięcia kulą poddany został modernizacji.

Na terenie kampusu przy ul. Popiełuszki 4 usytuowany jest **Dom Studenta Nr 1** o łącznej powierzchni użytkowej 2 105,8 m², w którym może mieszkać 117 studentów w pokojach 1- 3 osobowych. Mieszkańcy DS mają dostęp do pokoi socjalnych wyposażonych w sprzęt gospodarstwa domowego oraz świetlicy wyposażonej w sprzęt audio-wideo. Każdy mieszkaniec Domu Studenta ma możliwość korzystania z bezpłatnego dostępu do Internetu drogą radiową. Obok akademika znajduje się stołówka „Żak Smak” mogąca wydać jednorazowo 400 posiłków.

W kompleksie obiektów przy ul. Ks. J. Popiełuszki 4 znajduje się także **Centrum Wykładowo-Dydaktyczne**. Obiekt posiada pomieszczenia naukowo-dydaktyczne, których powierzchnia wynosi 1417,61 m². Są to:

- aula im. Jana A.P. Kaczmarska na 657 miejsc (z możliwością dostawek),
- sześć sal wykładowych na 30 (dwie sale), 35 , 52 , 69 i 80 miejsc,

Obiekt wyposażony jest w mechaniczną instalację wentylacyjną, sieć komputerową, urządzenia audiowizualne i nagłośnienie. W auli znajduje się pomieszczenie do tłumaczeń symultanicznych, bez wyposażenia. Centrum Wykładowo-Dydaktyczne, wraz ze stadionem i zespołem boisk, budynkiem dydaktycznym, akademikiem, stołówką i klubem studenckim tworzą kampus uczelniany.

Przy ul. Kard. St. Wyszyńskiego 3c znajduje się kompleks obiektów o łącznej powierzchni użytkowej 4 570 m² składający się z trzech budynków:

- Dom Studenta Nr 2 o łącznej powierzchni użytkowej 2 033 m², w którym może mieszkać 108 osób w pokojach 1-3 osobowych, 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 dydaktyczny o powierzchni użytkowej 1 357 m², w którym zlokalizowane są:
 - trzy sale wykładowe audytoryjne na około 70 osób z nagłośnieniem, wyposażone w rzutniki pisma, ekrany wiszące, projektory multimedialne,
 - 8 sal ćwiczeniowych, wyposażonych w rzutniki pisma, ekrany wiszące, projektory multimedialne,
 - sala komputerowa na 16 stanowisk,
- budynek mieszczący Bibliotekę im. prof. Mariana Walczaka PWSZ w Koninie.

Obiekt, w którym mieści się Biblioteka PWSZ w Koninie ma powierzchnię użytkową ponad 1 180 m². Mieści się tu się wypożyczalnia, czytelnia tradycyjna (26 miejsc do pracy indywidualnej), czytelnia komputerowa (17 stanowisk z dostępem do Internetu i specjalistycznych baz danych, stanowisko z dostępem do zbiorów Biblioteki Narodowej ACADEMICA, stanowisko dla osoby niepełnosprawnej) oraz Ośrodek Informacji i Dokumentacji Naukowej. W momencie zapisu do Biblioteki Czytelnik otrzymuje hasło do korzystania z INTERNETOWEGO SYSTEMU OBSŁUGI CZYTELNIKA. Dzięki temu uzyskuje on możliwość obsługi on-line swojego konta bibliotecznego tj. prolongaty, zamawiania i rezerwacji. Czytelnie mają charakter otwarte 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 jest na bieżąco gromadzone dla wszystkich kierunków studiów. Znaczną część zbiorów stanowią pozycje w językach angielskim i niemieckim. Dostępna jest również literatura w języku francuskim i rosyjskim. Czytelnia posiada łącznie 104 tytuły czasopism. Część księgozbioru zgromadzona jest w magazynach. Magazyny mieszczą również archiwalne roczniki czasopism. Obecnie (stan na dzień 26.11.2019 r.), księgozbiór liczy 68 123 woluminy oraz kilka tysięcy innych zbiorów (czasopisma, bazy naukowe). Biblioteka posiada dostęp do krajowych i konsorcyjnych licencji udostępnianych przez Wirtualną Bibliotekę Nauki oraz czytelnik on-line iBuk Libra Wydawnictwa Naukowego PWN. Biblioteka jest w całości skomputeryzowana, a księgozbiór jest elektronicznie zabezpieczony przed kradzieżą. Biblioteka pracuje w systemie bibliotecznym Sowa SQL Standard (SOKRATES software).

Biblioteka dostosowuje księgozbiór w miarę potrzeb studentów oraz pojawiających się kierunków studiów i specjalności. Na bieżąco aktualizuje literaturę obowiązkową w wypożyczalni oraz czytelnik. Należy podkreślić, iż Uczelnia dysponuje aktualnym i bogatym zbiorem bibliotecznym, który jest

wykorzystywany przez studentów i pracowników.

Strona internetowa Biblioteki jest pełnym, na bieżąco aktualizowanym źródłem informacji o Bibliotece i jej zasobach.

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

- 13 sal wykładowych i ćwiczeniowo-audytoryjnych wyposażonych w ekrany wiszące i projektory multimedialne:
 - 1 sala na 68 osób,
 - 1 sala na 65 osób,
 - 1 sala na 50 osób,
 - 6 sal na 36 osoby,
 - 3 sale na 34 osoby,
 - 1 sala na 20 osób,
- 2 sale komputerowe, każda na 16 stanowisk, posiadające pełny dostęp do Internetu, oprócz oprogramowania ogólnego stanowiska te wyposażone są w oprogramowania specjalistyczne pozwalające na dokonanie wizualizacji, symulacji oraz analizy działania w warunkach rzeczywistych, jak również programy służące do wykonywania obliczeń symbolicznych,
- 11 pracowni specjalistycznych:
 - laboratorium fizyki i elektrotechniki (s. 112T),
 - laboratorium mechaniki płynów (s. 3T),
 - laboratorium diagnostyki (s. 19T),
 - laboratorium wytrzymałości materiałów (s. 20T),
 - laboratorium metrologii warsztatowej i systemów pomiarowych (s. 117T),
 - laboratorium termodynamiki (s. 4T),
 - laboratorium odnawialnych źródeł energii (s. 15T),
 - laboratorium geodezji (s. 18T),
 - laboratorium inżynierii wirtualnej (s. 111T),
 - laboratorium metaloznawstwa i obróbki cieplnej (s. 115T),
 - laboratorium elektrotechniki i elektroniki, podstaw automatyki, automatyzacji i robotyzacji (s. 116T).

Laboratoria te wyposażone w specjalistyczny sprzęt i urządzenia pomiarowe pozwalające na realizację prawie wszystkich zajęć o charakterze doświadczalnym i praktycznym stanowiących przygotowanie zawodowe studentów.

Do użytku zostały oddane trzy kondygnacje budynku, na II piętrze wydzielono pomieszczenie dla uczelnianych kół naukowych. Obiekt jest dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych, wyposażony w podjazd dla osób niepełnosprawnych oraz dźwig osobowy, zapewniających dostęp na każdą kondygnację obiektu. W budynku Uczelni jest wydzielony zespół sportowy, w skład którego wchodzi: sala gimnastyczna o powierzchni 177 m², zaplecze sanitarne dla wykładowców, zespoły sanitarne dla studentów, magazyn sprzętu sportowego. Pomieszczenia dydaktyczne (z wyjątkiem laboratoriów) udostępniane są w miarę potrzeb również jednostkom organizacyjnym PWSZ w Koninie prowadzącym zajęcia dydaktyczne na innych kierunkach studiów.

Wszystkie obiekty PWSZ w Koninie **dostosowane są do potrzeb osób niepełnosprawnych**. Wejście do każdego budynku ułatwiają podjazdy do wózków. We wszystkich budynkach znajdują się toalety przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych oraz dźwigi osobowe (windy) umożliwiające przemieszczanie się między piętrami, budynek dydaktyczny przy ul. Wyszyńskiego 3c, posiada platformę schodową umożliwiającą przemieszczenie się z Domu Studenta do budynku dydaktycznego. W budynku przy ul. Popiełuszki 4 znajduje się zewnętrzny dźwig osobowy umożliwiający osobom niepełnosprawnym dotarcie na 1 i 2 piętro Uczelni. Przed obiektami przy ul. Przyjaźni 1, Popiełuszki 4, Wyszyńskiego 3c oraz Wyszyńskiego 35 znajdują się wydzielone i oznakowane miejsca parkingowe dla osób niepełnosprawnych. W Domu Studenta Nr 2 przy ul. Wyszyńskiego 3c zlokalizowane są pomieszczenia sanitarne przystosowane dla osób niepełnosprawnych oraz dwa pokoje o zwiększonej powierzchni. Również Centrum Wykładowo-Dydaktyczne pozbawione jest barier architektonicznych.

Sale dydaktyczne PWSZ w Koninie wyposażone są w specjalne ławki na potrzeby osób z niepełnosprawnościami ruchowymi, a dodatkowo w wybranych salach zainstalowano **monitory interaktywne** (65", 4K ULTRA HD) na potrzeby osób słabowidzących. W Bibliotece natomiast zorganizowano specjalne stanowisko komputerowe z odpowiednim oprzyrządowaniem dla osób niedowidzących (pomieszczenie przygotowane do indywidualnej pracy osoby niepełnosprawnej).

Wszystkie sale przeznaczone do realizacji zajęć na kierunku spełniają wymagane kryteria do realizacji dobrze zorganizowanego procesu kształcenia. Warunki bazowe i wyposażenie większości sal dydaktycznych, pozwalają na wykorzystanie różnorodnych metod i technik kształcenia z wykorzystaniem aparatury multimedialnej. Dodatkowo sale dydaktyczne są jednocześnie traktowane jako przedmiotowe pracownie i posiadają minimum środków dydaktycznych i dodatkowe wyposażenie specjalistyczne. Przydział sal do tygodniowego rozkładu zajęć jest uzależniony także od tego kryterium.

Budynki PWSZ w Koninie, w których odbywa się kształcenie na kierunku „dietetyka”

Budynki i pomieszczenia będące własnością Uczelni	Liczba	Powierzchnia całkowita (w m²)	Powierzchnia użytkowa (w m²)	Powierzchnia użytkowa (w m²) ogółem
ul. Przyjaźni 1				
dydaktyczno-naukowe i administracyjne (bez obiektów sportowych)	2	7 237,60	6 375,00	6 558,70
ul. Popiełuszki 4				
dydaktyczno-naukowe i administracyjne (bez obiektów sportowych)	1	4 920,2	3 780,0	6 559
Centrum Wykładowo-Dydaktyczne w Koninie	1	5096,91	4 095,57	5 096,91
ul. Wyszyńskiego 3c				
dydaktyczno-naukowe i administracyjne (bez obiektów sportowych)	1	1 574,9	1 379,0	4 570,0
Biblioteka Główna	1	1 246,10	1 100,61	1 100,61
ul. Wyszyńskiego 35				
dydaktyczny i administracyjny (bez obiektów sportowych)	1	4 836,24	3 213,23	3 126,43

Szczegółowy wykaz pomieszczeń dydaktycznych i obiektów sportowych Uczelni, w których odbywa się kształcenie na kierunku „dietetyka”

Lokalizacja pomieszczeń dydaktycznych		
Rodzaj sali	Liczba sal	Powierzchnia użytkowa (w m²)
Pomieszczenia dydaktyczne – ul. Przyjaźni 1		
wykładowa (w tym aula)	7	1326,07
ćwiczeniowa audytoryjna	14	626,58
komputerowa	2	121,55
seminaryjna	1	14,14
Pomieszczenia dydaktyczne – ul. Popiełuszki 4		
wykładowa	7	538,90
ćwiczeniowa audytoryjna	14	671,40
komputerowa	2	97,90
Centrum Wykładowo-Dydaktyczne w Koninie – ul. Popiełuszki 4		
aula	1	961,80
wykładowa	6	455, 81
Pomieszczenia dydaktyczne – ul. Wyszyńskiego 3c		

wykładowa	3	188,20
ćwiczeniowa audytoryjna	10	412,85
komputerowa	1	31,60
Pomieszczenia dydaktyczne – ul. Wyszyńskiego 35		
wykładowa/ćwiczeniowa audytoryjna	13	708,97
ćwiczeniowa laboratoryjna	11	513,10
komputerowa	2	99,80
Obiekty sportowe – ul. Przyjaźni 1		
siłownia i sala do aerobiku	1	163,13
Obiekty sportowe – ul. Popiełuszki 4		
sala gimnastyczna	1	140,60
stadion z kompleksem boisk	1	19 889,00
Obiekty sportowe – u. Wyszyńskiego 35		
sala gimnastyczna	1	177,00

Łączna liczba komputerów w Uczelni do dyspozycji studentów wynosi 160, w tym wszystkie mają dostęp do Internetu. Z ww. komputerów studenci mogą korzystać w następujących godzinach:

- w pracowniach komputerowych – w godzinach zajęć,
- w czytelni komputerowej – w godzinach otwarcia biblioteki,
- z komputerów na terenie Uczelni, w tym kiosku multimedialnego, sieci bezprzewodowej – w godzinach otwarcia Uczelni.

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 czytelnich.

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 zajęć z 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. 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 senat uczelni. 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. Osiąganie 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 z późn. zm., 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.

Monitoring karier zawodowych absolwentów jest prowadzony na podstawie Ogólnopolskiego Systemu Monitorowania Ekonomicznych Losów Absolwentów Szkół Wyższych. System ten pozwala na wyodrębnienie losów absolwentów pod względem następujących kryteriów:

- geograficznego,
- poszukiwania pracy i bezrobocia,
- pracy w kontekście dalszych studiów,
- wynagrodzeń.

Wyniki monitorowania na poziomie ogólnopolskim (ministerialnym) są uwzględniane w procesie doskonalenia programu studiów.

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) w module kształcenia kierunkowego wprowadzono jeden przedmiot prowadzony w języku angielskim tj.: English language in dietetics,
- c) 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 - Żywnienie 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.