

**PROGRAM STUDIÓW DRUGIEGO STOPNIA
NA KIERUNKU DIETETYKA O PROFILU PRAKTYCZNYM
2025/2026**

Instytucja	Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych w Szczecinie
Jednostka prowadząca	Katedra Dietetyki
Kierunku studiów	dietetyka
Poziom studiów <i>(studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)</i>	Studia drugiego stopnia
Profil studiów	praktyczny
Forma lub formy studiów <i>stacjonarne /niestacjonarne</i>	Stacjonarne/niestacjonarne
Liczba semestrów	4
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	120
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom <i>(licencjat / inżynier /magister / magister inżynier lub tytuł zawodowy równorzędny tym tytułom zgodnie z §29-31 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861, z późn. zm.)</i>	magister

Ogólne zasady realizacji programu studiów

1. Program studiów dla studentów studiujących w formie stacjonarnej jest taki sam jak program studiów na studiach niestacjonarnych i zapewnia uzyskanie takich samych efektów uczenia się.
2. Studia składają się z modułów obowiązkowych oraz do wyboru, tworzących indywidualną ścieżkę kształcenia.
3. Ścieżki kształcenia stanowią indywidualny program studiów w semestrze III i IV. Student wybiera moduł pod koniec semestru II.
4. Do zaliczenia każdego etapu kształcenia (jednego semestru) niezbędne jest uzyskanie 30 punktów ECTS.
5. Szczegółowe warunki studiowania określa Regulamin studiów Collegium Balticum –

Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie.

6. Aby uzyskać tytuł zawodowy magistra student musi zrealizować wszystkie zajęcia i uzyskać efekty uczenia się przypisane do kierunku studiów oraz napisać pracę dyplomową (magisterską) i złożyć egzamin dyplomowy.
7. Szczegółowe warunki ukończenia studiów określa Regulamin dyplomowania w Collegium Balticum w Szczecinie.

Moduły

W programie studiów wyróżniono 5 modułów, w tym:

Moduł 2D1. Kształcenie w zakresie dyscyplin podstawowych dla dietetyki

Moduł 2D.2. Kształcenie kierunkowe w zakresie żywności i żywienia

Moduł 2D3. Kształcenie w zakresie dyscyplin medycznych

Moduł 2D4.* Kształcenie w ramach ścieżki kształcenia Żywnienie kliniczne

Moduł 2.D.5.* Kształcenie w zakresie ścieżki kształcenia Psychodietetyka z elementami obesitologii.

*/ Moduł do wyboru- student ma możliwość wyboru indywidualnej ścieżki kształcenia.

Moduł / liczba ECTS	Zajęcia	symbol	SEMESTR	ECTS
Moduł 2D.1. Kształcenie w zakresie dyscyplin podstawowych dla dietetyki 20 ECTS	Wybrane zagadnienia anatomii, fizjologii i kondycji zdrowotnej człowieka	2D.1.1.	I	3
	Nutrigenomika	2D1.2.	I	3
	Wybrane problemy alergologii z elementami immunologii	2D1.3.	I	3
	Chemiczne i fizyczne aspekty żywności	2D1.4	I	4
	Metodologia badań	2D1.5.	III	2
	Zdrowie publiczne	2D1.6.	I	3
	BHP i ergonomia	2D1.0.	I	0
	Szkolenie biblioteczne	2D1.0.	I	0
	Diagnostyka laboratoryjna	2D1.7	II	2
Moduł 2D.2.	Język obcy zawodowy	2D2.2.	I-IV	8

Kształcenie kierunkowe w zakresie żywności i żywienia 55 ECTS	Demografia i epidemiologia żywienia z elementami statystyki	2D.2.	I	2
	GHP i GMP w dietetyce	2D2.3.	II	2
	Jakość i bezpieczeństwo żywności	2D2.4.	I	2
	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	2D2.5.	II	2
	Dietoprofilaktyka i leczenia dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	2D2.6.	II	2
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	2D2.8.	I	2
	Procesy technologiczne w produkcji żywności	2D2.9.	II	3
	Diety alternatywne i niekonwencjonalne	2D2.10.	II	2
	Żywienie w wybranych chorobach metabolicznych	2D2.11.	II	2
	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe i polityka żywienia	2D2.13.	II	1
	Suplementy diety. Żywność specjalnego przeznaczenia	2D2.14.	II	2
	Mikrobiologia produkcji żywności	2D2.12.	III	2
	Proseminarium	2D2.7.1.	II	1
	Seminarium dyplomowe	2D2.7.	III-IV	10
	Praktyki zawodowe (kierunkowe) cz. I i II	2D2.15.	I-II	12
Moduł 2D.3. Kształcenie w zakresie dyscyplin medycznych 9 ECTS	Profilaktyka chorób cywilizacyjnych	2D3.5.	II	1
	Fizjologia żywienia człowieka	2D3.1.	II	2
	Wybrane zagadnienia prawne w ochronie zdrowia	2D3.2.	III	1
	Stan odżywienia człowieka z elementami antropometrii	2D3.4.	III	2
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2D3.3.	III	3
Moduł 2D.4. Kształcenie w zakresie ścieżki kształcenia Żywienie kliniczne	Planowanie diet leczniczych	2D.4.1.	III	1
	Patofizjologia kliniczna	2D.4.2.	III	2
	Psychologia kliniczna	2D.4.3.	III	2
	Żywienie kliniczne	2D.4.4.	III	2
	Zasady organizacji żywienia zbiorowego	2D.4.5.	IV	3
	Wybrane problemy mikrobiologii klinicznej	2D.4.6.	IV	3

36 ECTS	Interakcje składników żywności oraz żywności z lekami	2D.4.7.	IV	3
	Psychodietetyka z elementami coachingu	2D.4.8.	IV	2
	Żywienie zbiorowe ludzi dorosłych zdrowych i chorych	2D.4.9.	IV	3
	Żywienie zbiorowe dzieci zdrowych i chorych	2D.4.10.	IV	3
	Praktyki zawodowe w zakresie Żywienia klinicznego cz. III-IV	2D.4.11.	III-IV	12
Moduł 2D.4. Kształcenie w zakresie ścieżki kształcenia Psychodietetyka z elementami obesitologii 36 ECTS	Psychologia rozwoju człowieka – zagrożenia rozwojowe na przestrzeni życia	2D.5.1.	III	2
	Dietoterapia i dietoprofilaktyka w zaburzeniach odżywiania	2D.5.2.	III	2
	Warsztat umiejętności interpersonalnych w pracy psychodietetyka	2D.5.3.	III	1
	Psychodietetyka z elementami obesitologii	2D.5.4.	III	2
	Obesitologia	2D.5.5.	IV	3
	Dietetyka człowieka dorosłego	2D.5.6.	IV	3
	Dietetyka wieku dziecięcego	2D.5.7.	IV	3
	Psychologia kliniczna	2D.5.8.	IV	3
	Zasoby osobiste w pracy psychodietetyka	2D.5.9.	IV	3
	Diet coaching	2D.5.10.	IV	2
	Praktyki zawodowe w zakresie Psychodietetyki z elementami obesitologii cz. III-IV	2D.5.11.	III-IV	12

Cele kształcenia i sylwetka absolwenta

Cele kształcenia zawarte w misji i strategii Uczelni określone są jako: doskonalenie procesu kształcenia w kontekście potrzeb rynku pracy i rozwoju instytucjonalnego oraz dążenie do ciągłego doskonalenia i realizacji najwyższych wartości społecznych i akademickich, a także umożliwienie sprawnego funkcjonowania w realiach konkurencyjnej gospodarki rynkowej. Celem kształcenia w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie na kierunku dietetyka jest wspieranie studentów w zdobywaniu gruntownej wiedzy, kompetencji i kwalifikacji zapewniających optymalne szanse rozwijania kariery zawodowej po zakończeniu studiów oraz wzmocnienie postaw aktywności i samodzielności studentów, spełniających oczekiwania otwartego społeczeństwa XXI

wieku. Koncepcja i cele kształcenia są nakierowane na optymalne rozwijanie u studentów umiejętności logicznego myślenia i wnioskowania, konstruktywnego i dalekosiężnego planowania, a także podejmowania właściwych decyzji w życiu zawodowym, świadomego kierowania własnym rozwojem personalnym i zawodowym, co wyraża się także umiejętnością pogłębionej autorefleksji i gotowości do podejmowania nowych wyzwań w polskim, europejskim i światowym środowisku pracy, co odpowiada dynamice przekształceń rynku pracy.

Zasadniczym celem kształcenia na kierunku dietetyka jest wyrobienie u studentów współodpowiedzialności za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta, jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

Zakłada się realizację następujących ogólnych celów kształcenia na kierunku dietetyka:

- nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu dyscyplin podstawowych dla dietetyki, żywności i żywienia, dyscyplin medycznych oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego;
- wykształcenie umiejętności zapobiegania chorobom dietozależnym;
- przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia;
- nabycie umiejętności z zakresu oceny sposobu i stanu odżywienia, jak również obsługi sprzętu i oprogramowania używanego w dietetyce (m.in.: wagi elektronicznej, analizatora składu ciała wraz ze znajomością przeciwwskazań do przeprowadzenia badania, programu do układania jadłospisów, stadiometru, miarki do pomiarów antropometrycznych),
- przygotowanie do systematycznego doskonalenia zawodowego.

Absolwent studiów II stopnia kierunku dietetyka będzie legitymować się zaawansowaną wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi, niezbędnymi do wykonywania zawodu dietetyka, a także będzie rozumiał potrzeby społeczne w zakresie żywienia, przestrzegania praw konsumenta i pacjenta oraz potrafił podjąć współpracę z innymi specjalistami dla dobra pacjenta.

Będzie posiadał umiejętność oceny sposobu i stanu odżywienia osób w różnym wieku (dzieci, dorosłych, osób starszych) i stanie fizjologicznym (m.in. zdrowych lub chorych; w okresie dojrzewania, ciąży czy laktacji), a także samodzielnego zaplanowania jadłospisów, diety dla różnych grup ludności w układzie indywidualnego i zbiorowego żywienia. Będzie potrafił zaplanować, ocenić i przeprowadzić korekty wartości odżywczej całodiennej racji pokarmowej dla ludzi w różnym stanie fizjologicznym. Ponadto absolwent będzie posiadał poszerzoną wiedzę o potrzebach żywieniowych człowieka, roli składników diety, składu produktów, oraz zasad racjonalnego żywienia osób zdrowych i chorych. Będzie znał zagadnienia dotyczące dietoprofilaktyki oraz

aktywności ruchowej odpowiedniej do stanu fizjologicznego i stanu zdrowia. Będzie posiadał wiedzę z zakresu anatomii jak również fizjologii człowieka z uwzględnieniem funkcji narządów, układów i tkanek. Będzie znał i rozumiał skutki nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych w pożywieniu. Będzie miał wiedzę na temat współczesnych trendów w dietetyce jak również będzie znał mody i systemy żywieniowe oraz skutki ich działania. Będzie znał zasady BHP obowiązujące w przemyśle spożywczym, jak również systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności: HACCP, GHP, GMP. Będzie miał wiedzę z zakresu towaroznawstwa jak również technologii produkcji potraw, pakowania i utrwalania żywności, procesów technologicznych i technik kulinarnych, jak również przygotowywania potraw dietetycznych. Nasz absolwent będzie znał także zasady edukacji żywieniowej i będzie przygotowany do jej prowadzenia, znał język obcy w stopniu pozwalającym na zaawansowaną komunikację, znał zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem.

W ramach oferowanych ścieżek kształcenia studenci zdobędą specjalistyczną wiedzę i podwyższą kwalifikacje również w wąskich obszarach dietetyki, takich jak dietetyka kliniczna, psychodietetyka z elementami obesitologii.

Absolwent kierunku dietetyka studia drugiego stopnia może podjąć zatrudnienia m.in. w:

- szpitalach, na oddziałach pediatrycznych, internistycznych i innych,
- publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej,
- poradniach i gabinetach dietetycznych,
- sanatoriach obejmujących leczenie dzieci, młodzieży i dorosłych z chorobami dietozależnymi,
- przychodniach i gabinetach specjalistycznych,
- domach opieki,
- zakładach żywienia zbiorowego,
- organizacjach konsumenckich,
- placówkach sportowych i turystyczno-rekreacyjnych,
- placówkach służby zdrowia zajmującymi się pacjentami z zaburzeniami psychosomatycznymi,
- instytucjach badawczych oraz zajmujących się systemami zapewnienia jakości żywności,
- placówkach oświatowych, również kształcących w zakresie nauk o żywności i żywieniu.

Absolwent może prowadzić własną działalność gospodarczą w zakresie poradnictwa dietetycznego.

Efekty uczenia się i ich zgodność z potrzebami społeczno-gospodarczymi

W procesie tworzenia koncepcji studiów, definiowania efektów uczenia się oraz tworzenia programu uwzględniono opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych, których grono tworzą:

- Studenci – opinia Samorządu Studenckiego Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie;
- Senat (Uchwała Senatu Collegium Balticum- Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie);
- Przedstawiciele środowiska społeczno-gospodarczego, którzy popierają ideę utworzenia studiów drugiego stopnia na kierunku dietetyka.

W celu jak najlepszego powiązania procesu kształcenia i efektów uczenia się na prowadzonym kierunku studiów z potrzebami rozwojowymi regionu, a przede wszystkim z potrzebami rynku i pracodawców, Uczelnia wykorzystuje informacje z monitorowania losów absolwentów oraz nawiązuje i utrzymuje kontakty z wieloma podmiotami z otoczenia społeczno-gospodarczego.

Celem prowadzonych badań w zakresie monitorowania karier zawodowych jest dostosowanie koncepcji, listy kierunków i zakresów kształcenia oraz programów studiów do potrzeb społecznych.

Uwagi dotyczące programu nauczania, jakości zajęć, udzielanego wsparcia, problemów wymagających rozwiązania są poruszane na cyklicznie organizowanych spotkaniach w ramach Katedr, a także na spotkaniach z opiekunami praktyk.

Bogata gama interesariuszy zewnętrznych wynika z rozległych kontaktów Uczelni, z podejmowanych działań edukacyjnych, promocyjnych oraz uznania w środowisku lokalnym, regionalnym i ogólnopolskim. Bez wątplenia ważnym sposobem komunikacji z otoczeniem jest stałe realizowanie praktyk zawodowych na studiach licencjackich i magisterskich.

Program studiów oparto na pięciu zasadniczych modułach kształcenia, gdzie trzy pierwsze stanowią bloki przedmiotów obowiązkowych:

- moduł kształcenia w zakresie dyscyplin podstawowych dla dietetyki,
- moduł kształcenia kierunkowego w zakresie żywności i żywienia,
- moduł kształcenia w zakresie dyscyplin medycznych,

oraz dwa moduły do wyboru w ramach oferowanych ścieżek kształcenia:

- moduł kształcenia w zakresie ścieżki kształcenia Żywnienie kliniczne,
- moduł kształcenia w zakresie ścieżki kształcenia Psychodietetyka z elementami obesitologii.

Założono, iż w całym programie studiów dominować będą zajęcia praktyczne w ramach modułów kierunkowych oraz w ramach oferowanej do wyboru ścieżki kształcenia.

Moduł zajęć podstawowych na studiach stacjonarnych obejmuje 500 godzin nakładu pracy studenta, w tym 164 godziny realizowanych w bezpośrednim kontakcie, których zaliczenie wiąże się z uzyskaniem 20 punktów ECTS.

Moduł zajęć kierunkowych na **studiach stacjonarnych** obejmuje 1375 godzin nakładu pracy studenta, w tym 726 godzin w kontakcie bezpośrednim. Zaliczenie zajęć w ramach tego modułu wiąże się z uzyskaniem 55 punktów ECTS.

Moduł przedmiotów do wyboru w ramach obranej przez studenta ścieżki kształcenia to wymiar 900 godzin, w tym 525 godzin w kontakcie bezpośrednim. Zaliczenie tego modułu wiąże się z uzyskaniem 36 punktów ECTS, co stanowi 30 % sumy punktów ECTS dla kierunku.

Zajęcia do wyboru obejmują:

- moduły do wyboru w ramach ścieżki kształcenia (36 ECTS),
- język obcy (8 ECTS),
- seminarium dyplomowe (10 ECTS),
- praktyka zawodowa.

Suma punktów ECTS uzyskanych w wyniku zaliczenia przedmiotów do wyboru wynosi 54 punkty ECTS (bez praktyk zawodowych), co stanowi 45 % wszystkich punktów ECTS, a więc przekracza minimalny wymóg 30% punktów ECTS do wyboru, określony przez obowiązujące przepisy. Odnosi się to zarówno do studiów stacjonarnych jak i niestacjonarnych.

Moduł przedmiotów podstawowych, w wymiarze 164 godziny na studiach stacjonarnych i 137 godzin na niestacjonarnych, obejmuje zajęcia z zakresu dyscyplin podstawowych dla kierunku dietetyka. W ramach tego modułu realizowane są zajęcia z: wybranych zagadnień anatomii, fizjologii i kondycji zdrowotnej człowieka, nutrigenomiki, wybranych problemów alergologii z elementami immunologii, chemicznych i fizycznych aspektów jakości żywności, metodologii badań, zdrowia publicznego i diagnostyki laboratoryjnej, obowiązujące wszystkich studentów, niezależnie od wybranej ścieżki kształcenia.

Moduł przedmiotów kierunkowych, realizowanych w kontakcie bezpośrednim wynosi: 486 godzin na studiach stacjonarnych i 303 godzin na studiach niestacjonarnych, stanowi zarówno zapowiedź, jak i wprowadzenie do kształcenia specjalistycznego, obejmującego kształcenie kierunkowe w zakresie żywności i żywienia oraz kształcenie w zakresie dyscyplin medycznych (m.in. żywienie w wybranych chorobach metabolicznych, jakość i bezpieczeństwo żywności, suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia, profilaktyka chorób cywilizacyjnych, fizjologia żywienia człowieka, farmakologia i farmakoterapia żywieniowa, wybrane zagadnienia prawne w ochronie zdrowia, mikrobiologia produkcji żywności, stan odżywienia człowieka z elementami antropometrii, itp.). Do grupy modułów obowiązkowych zaliczono również praktyki studenckie, które przewidziano dla wszystkich studentów w wymiarze 480 godzin dydaktycznych.

Poprzez realizację modułów przedmiotów podstawowych i kierunkowych, niemal całkowicie osadzonych w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu, studenci otrzymają przygotowanie ogólnoteoretyczne, zostaną wyposażeni w interdyscyplinarną i złożoną współczesną wiedzę z tego obszaru, jak również rozbudzona zostaje ich motywacja do wysiłku intelektualnego i gruntownej nauki.

Ścieżka kształcenia w ramach modułu do wyboru **Żywnie kliniczne** obejmuje 525 godzin zajęć na studiach stacjonarnych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich oraz 393 godziny zajęć na studiach niestacjonarnych przygotowuje studentów do planowania i opracowywania prawidłowego żywienia chorych w trakcie procesu leczenia. Zakres ten jest dyscypliną rozwijającą się bardzo dynamicznie w powiązaniu ze zmieniającymi się tradycjami żywieniowymi, upodobaniami kulinarnymi, technologicznymi procesami przetwórstwa i zmianami jakościowymi produktów żywieniowych. Zakres ten wykształci u studenta umiejętność opracowania i zastosowania prawidłowej diety dla pacjentów w trakcie leczenia klinicznego. Student będzie miał świadomość i umiejętność dopełniania procesu leczenia chorych z nadwagą lub otyłością oraz pacjentów w różnym stanie zdrowia, w szczególności z chorobami dietozależnymi (m.in.: otyłość, choroby układu krążenia, cukrzyca, Nadciśnienie, miażdżyca, niektóre nowotwory). Student będzie potrafił rozpoznać potrzeby żywieniowe pacjenta i będzie umiał zaplanować jego żywienie zwiększając szansę na pełne wyzdrowienie, skrócenie przebiegu choroby i rekonwalescencji oraz przyczyni się do zmniejszenia możliwości wystąpienia powikłań. Żywnie kliniczne powinno uwzględniać aktualną sytuację zdrowotną pacjenta; musi być dostosowane zarówno do określonej choroby, jak również brać pod uwagę możliwości przyswojenia spożytych produktów. Dlatego też absolwent tej ścieżki kształcenia będzie potrafił prowadzić racjonalną dietoterapię w różnych jednostkach chorobowych wymagającą kompleksowej i aktualnej wiedzy na temat fizjologii i patofizjologii procesu odżywiania, leczenia dietetycznego i żywieniowego w różnych zespołach chorobowych i zaburzeniach zdrowotnych.

Absolwent będzie przygotowany do podjęcia pracy w szpitalach, na oddziałach pediatrycznych, internistycznych i innych, w poradniach i gabinetach dietetycznych, w sanatoriach obejmujących leczenie dzieci i młodzieży oraz dorosłych z chorobami dietozależnymi.

W ramach ścieżki kształcenia **Psychodietetyka z elementami obesitologii** studenci zrealizują 525 godzin zajęć w kontakcie bezpośrednim na studiach stacjonarnych lub 393 godziny zajęć bezpośrednich na studiach niestacjonarnych. Zajęciom tym przypisano 36 pkt. ECTS. W programie studiów dla ścieżki kształcenia **Psychodietetyka z elementami obesitologii** zaplanowano kilka zajęć ściśle związanych z psychologią i dietetyką (psychologia kliniczna, psychologia rozwoju człowieka –

zagrożenia rozwojowe na przestrzeni życia, dietoterapia i dietoprofilaktyka w zaburzeniach odżywiania, psychodietetyka z elementami obesitologii, obesitologia, dietetyka człowieka dorosłego i dietetyka wieku dziecięcego, diet coaching). Program studiów magisterskich istotnie poszerza wiedzę studenta o całościową analizę przyczyn zaburzeń odżywiania tj. otyłość, anoreksja, bulimia, ortoreksja czy pregoreksja, a także takich chorób jak cukrzyca, miażdżyca, choroby serca i wiele innych. Zwraca szczególną uwagę na czynniki psychologiczne, tj. np. niskie poczucie własnej wartości i skuteczności, łagodzenie lęków, nieumiejętność radzenia sobie z sytuacjami trudnymi w powstawaniu i utrzymywaniu się zaburzeń odżywiania. Ponadto wskazuje możliwość skutecznego oddziaływania na zmianę zachowań w zakresie jedzenia, motywowania do podjęcia dietoterapii.

Absolwent będzie posiadał kwalifikacje w zakresie:

- rozpoznawania psychologicznych czynników wpływających na sposób odżywiania się dziecka lub osoby dorosłej,
- opracowania programu modyfikacji nieprawidłowych zachowań i nawyków żywieniowych,
- oceny sposobu i stanu odżywienia,
- dobrania odpowiedniego postępowania profilaktycznego zapobiegającego chorobom dietozależnym,
- prowadzenia edukacji żywieniowej dla różnych grup społecznych w celu stosowania profilaktyki oraz leczenia zaburzeń w odżywianiu.

Absolwent tej ścieżki kształcenia może pracować m.in. w przychodniach i gabinetach specjalistycznych, placówkach służby zdrowia zajmujących się pacjentami z zaburzeniami psychosomatycznymi, w instytucjach badawczych oraz zajmujących się systemami zapewnienia jakości żywności. Jest przygotowany do prowadzenia samodzielnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa dietetycznego.

EFEKTY UCZENIA SIĘ DLA STUDIÓW DRUGIEGO STOPNIA NA KIERUNKU DIETETYKA O PROFILU PRAKTYCZNYM

Objaśnienie oznaczeń	
K (przed podkreślnikiem)	kierunkowe efekty uczenia się
W	kategoria wiedzy
U	kategoria umiejętności
K (po podkreślniku)	kategoria kompetencji społecznych
1, 2, 3 i kolejne	numery efektów uczenia się
G	zakres/głębokość

K (drugie po podkreślniku)	kontekst/uwarunkowania/skutki
W (drugie po podkreślniku)	wykorzystanie wiedzy/wykonywanie zadania/rozwiązywanie problemu
K (drugie po podkreślniku w przypadku umiejętności)	komunikowanie/upowszechnianie wiedzy/postugiwanie się językiem obcym
O	organizacja pracy/planowanie/praca zespołowa
U (po podkreślniku)	uniwersalne
U (drugie po podkreślniku)	uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób
K (drugie po podkreślniku w przypadku kompetencji społecznych)	krytyczne podejście oceny
O (drugie po podkreślniku)	odpowiedzialność
R	rola zawodowa
P7U_W, P7U_U, P7U_K	składniki opisu uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia odpowiednio dla wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych dla kwalifikacji na 7 poziomie Polskiej Ramy Kwalifikacji (PRK)
P7S_WG, P7S_WK, P7S_UW, P7S_UK, P7S_UO, P7S_UU, P7S_KK, P7S_KR, P7S_KO	składniki opisu charakterystyk drugiego stopnia odpowiednio dla wiedzy, umiejętności, kompetencji społecznych dla kwalifikacji na 7 poziomie PRK (z uwzględnieniem kształcenia w zakresie nauk społecznych i humanistycznych)

SYMBOL EFEKTU UCZENIA SIĘ DLA KIERUNKU	OPIS EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA STUDIÓW DRUGIEGO STOPNIA NA KIERUNKU <i>DIETETYKA</i> O PROFILU PRAKTYCZNYM	ODNIESIENIE DO UNIWERSALNYCH CHARAKTERYSTYK I STOPNIA POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI – POZIOM 7	ODNIESIENIE DO CHARAKTERYSTYK II STOPNIA POLSKIEJ RAMY KWALIFIKACJI – POZIOM 7
WIEDZA			
Absolwent zna i rozumie:			
DW2_01	w pogłębionym stopniu funkcjonowanie organizmu człowieka, wiążąc posiadaną wiedzę z praktycznym działaniem dietetyka w studiowanych specjalnościach	P7U_W	P7S_WG
DW2_02	zagadnienia z zakresu podstaw chemii ogólnej, biochemii molekularnej i klinicznej, cytologii, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, oraz parazytologii oraz rozumie wpływ czynników fizykochemicznych środowiska na organizm człowieka w kontekście zastosowania praktycznego tej wiedzy w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK
DW2_03	mechanizmy zaburzeń immunologicznych oraz korelacje pomiędzy stanem odżywienia a aktywnością układu odpornościowego ustroju. Zna i rozumie podstawy patofizjologii klinicznej i mechanizmy oddziaływania procesów/ czynników patologicznych (endo-, egzogennych) na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych, a także ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_04	funkcje biologiczne białek, kwasów nukleinowych, węglowodanów, lipidów, hormonów i witamin, określając ich rolę w	P7U_W	P7S_WG

	organizmie człowieka. Zna i rozumie także zasady fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej i stosuje je w planowaniu żywienia indywidualnego bądź zbiorowego		
DW2_05	zjawiska demograficzne oraz zachorowalności w obszarze chorób żywieniowo zależnych; potrafi wyjaśnić związki między żywieniem a stanem zdrowia i czynnikami ryzyka rozwoju choroby. Zna i rozumie w pogłębionym stopniu zagadnienia patogenezy chorób człowieka, charakteryzuje zaburzenia odżywiania towarzyszące tym chorobom; charakteryzuje choroby epidemiczne	P7U_W	P7S_WG
DW2_06	zasady działania substancji czynnych w farmakologii żywieniowej, opisuje ich zastosowanie oraz możliwe interakcje leków z żywnością. Potrafi rozpoznać zaburzenia żywieniowe i zaplanować odpowiednią dietę pacjenta. Zna zasady żywienia klinicznego, w tym żywienia dojelitowego i pozajelitowego, które może prowadzić pod kierunkiem lekarza. Zna zagadnienie żywności funkcjonalnej, dodatków do żywności, wody pitnej i jej preparatów, a także rozumie zastosowanie tej wiedzy w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK
DW2_07	zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych, a także zna i wykorzystuje w praktyce zawodowej podstawowe założenia psychologii rozwoju człowieka i psychologii klinicznej	P7U_W	P7S_WG
DW2_08	aktualny stan wiedzy z zakresu alternatywnych sposobów żywienia człowieka. Zna podstawowe założenia zdrowia publicznego. Definiuje społeczne i ekonomiczne warunki zdrowia oraz programy promocji zdrowia w Polsce i na świecie, a także rozumie ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_09	miejsca działalności dietetyka w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym i posiada wiedzę dotyczące świadczeń zdrowotnych i usług medycznych oraz marketingu, tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości	P7U_W	P7S_WK
DW2_10	zagadnienia o współczesnych systemach zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia, zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywieniowe, a także ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_11	zasady planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego oraz potrafi je wdrożyć w ośrodkach zbiorowego żywienia (szpitale, domy pomocy społecznej, przedszkola, itp.)	P7U_W	P7S_WG
DW2_12	w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu dietetyki pediatrycznej	P7U_W	P7S_WG
DW2_13	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz	P7U_W	P7S_WK

	konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej		
DW2_14	w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu technologii potraw i mikrobiologii produkcji żywności oraz towaroznawstwa, a także zna i rozumie procesy technologiczne stosowane podczas wytwarzania żywności, operuje procedurami współczesnych systemów zapewniania bezpieczeństwa żywności i żywienia	P7U_W	P7S_WK
DW2_15	w pogłębionym stopniu zagadnienia z zakresu filozoficzno-etycznych systemów zdrowia, a także zna i rozumie uwarunkowania historyczne sposobów odżywiania się społeczeństw, a także rozumie ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej dietetyka	P7U_W	P7S_WG
DW2_16	w pogłębionym stopniu zasady prowadzenia diagnostyki laboratoryjnej, a także rozumie konieczność ich zastosowania w praktyce zawodowej	P7U_W	P7S_WG; P7S_WK
DW2_17	czynniki środowiskowe i zanieczyszczenia wy wpływające na stan zdrowia człowieka	P7U_W	P7S_WG
DW2_18	zasady stylu życia i metody promowania modeli zachowań prozdrowotnych, uwzględniając uwarunkowania kulturowe oraz potrzeby rozwojowe jednostek i grup społecznych	P7U_W	P7S_WK
DW2_19	w pogłębionym stopniu metody diagnozowania potrzeb pacjentów i terapii w różnych grupach wiekowych	P7U_W	P7S_WK
DW2_20	prawne i etyczne uwarunkowania wykonywania zawodu dietetyka	P7U_W	P7S_WK
UMIEJĘTNOŚCI			
Absolwent potrafi:			
DU2_01	podejmować działania diagnostyczne, profilaktyczne, terapeutyczne i edukacyjne, odpowiadające potrzebom pacjentów, klientów oraz grup społecznych	P7U_U	P7S_UW
DU2_02	przygotować pisemne raporty żywieniowe oraz ustne prezentacje w oparciu o własne działania lub dane źródłowe	P7U_U	P7S_UW
DU2_03	prowadzić debatę z wykorzystaniem własnych poglądów oraz źródeł literaturowych, a także formułować wnioski i tworzyć syntetyczne podsumowania w kontekście działań edukacyjnych w zakresie promocji zdrowia	P7U_U	P7S_UK; P7S_UU
DU2_04	efektywnie komunikować się z pacjentami, ich rodzinami i pracownikami własnej grupy zawodowej, z użyciem specjalistycznego słownictwa	P7U_U	P7S_UK
DU2_05	posługiwać się specjalistycznym sprzętem technicznym i aparaturą, stosowanymi w praktyce zawodowej dietetyka	P7U_U	P7S_UW
DU2_06	identyfikować uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne problemów klienta gabinetów dietetycznych oraz grupy społecznej	P7U_U	P7S_UW

DU2_07	posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych poszerzających i pogłębiających własną profesjonalną wiedzę, analizować i krytycznie oceniać te dane na użytek działalności zawodowej, a także formułować i testować hipotezy związane z prostymi problemami wdrożeniowymi	P7U_U	P7S_UW
DU2_08	identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce zawodowej	P7U_U	P7S_UW
DU2_09	zaplanować, zaprojektować i realizować działania z zakresu dietetyki, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków. Potrafi samodzielnie zdobywać wiedzę i poszerzać umiejętności profesjonalne oraz podejmować działania zmierzające do rozwijania zdolności w studiowanej specjalności i kierowania własną karierą zawodową	P7U_U	P7S_UO; P7S_UU
DU2_10	przygotować i kontrolować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnych diet, a także potrafi wykorzystywać wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, bezpieczeństwa żywności i mikrobiologii	P7U_U	P7S_UW
DU2_11	posługiwać się przynajmniej jednym językiem obcym na poziomie B2+ (wg ESOKJ) oraz specjalistyczną terminologią, umożliwiającą swobodną komunikację	P7U_U	P7S_UK
DU2_12	organizować, kierować pracą zespołu i realizować zajęcia rekreacyjne, zdrowotne lub zachowania ruchowe w pracy z różnymi grupami społecznymi	P7U_U	P7S_UW; P7S_UO
DU2_13	przygotować pisemne opracowania i wygłosić wystąpienia ustne w języku polskim i obcym, w zakresie dietetyki	P7U_U	P7S_UK; P7S_UO
DU2_14	prawidłowo interpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych dla potrzeb planowania postępowania żywieniowego	P7U_U	P7S_UW
DU2_15	wykorzystać dostępne diety oraz suplementy w procesie korygowania zaburzeń odżywiania oraz potrafi ocenić rodzaje interakcji między żywotnością, suplementami diety a lekami	P7U_U	P7S_UW
DU2_16	powiązać objawy kliniczne z daną jednostką chorobową oraz ocenić możliwe następstwa choroby dla zaburzeń procesów trawienia i wchłaniania	P7U_U	P7S_UW; P7S_UU
DU2_17	scharakteryzować rynek świadczeń zdrowotnych i usług medycznych, a także zaplanować działania umożliwiające dopasowanie własnej działalności gospodarczej do struktury runku	P7U_U	P7S_UW; P7S_UU
DU2_18	ocenić problemy z wykonywanym zawodem dietetyka w oparciu o obowiązujące normy prawne	P7U_U	P7S_UU
DU2_19	przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz posłużyć się odpowiednimi kwestionariuszami, programami komputerowymi dla oceny sposobu żywienia pacjenta	P7U_U	P7S_UW
DU2_20	przewodzą poradnictwo żywieniowe wśród pacjentów oddziałów szpitalnych i	P7U_U	P7S_UO

	indywidualnych pacjentów, w różnym przedziale wiekowym		
DU2_21	samodzielnie zdobywać wiedzę i poszerzać umiejętności profesjonalne oraz podejmować autonomiczne działania zmierzające do rozwijania zdolności w studiowanej specjalności i kierowania karierą zawodową	P7U_U	P7S_UO; P7S_UU
KOMPETENCJE SPOLECZNE			
Absolwent jest gotów do:			
DK2_01	pogłębiania wiedzy w wykonywanym zawodzie na użytek permanentnie zmieniającego się środowiska pracy zawodowej	P7U_K	P6S_KK
DK2_02	zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązywaniem problemów w zakresie działalności zawodowej	P7U_K	P6S_KK
DK2_03	okazywania szacunku wobec indywidualnych pacjentów, klientów oraz grup społecznych	P7U_K	P6S_KK
DK2_04	współpracy z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia oraz organizacji pracy zespołu	P7U_K	P6S_KR
DK2_05	inicjowania działań z zakresu ochrony zdrowia, myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy, a także określenia priorytetów służących realizacji określającego przez siebie lub innych zadania	P7U_K	P6S_KO
DK2_06	rozwiązywania złożonych problemów związanych z wykonywaniem zawodu dietetyka	P7U_K	P6S_KK
DK2_07	organizowania środowiska pracy ze szczególną dbałością o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników	P7U_K	P6S_KO; P6S_KR
DK2_08	autonomicznego formułowania poprawnych merytorycznie opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej	P7U_K	P6S_KK
DK2_09	demonstrowania postawy promującej zdrowie i aktywność fizyczną w szczególności w zakresie profilaktyki, przeciążeń psychofizycznych, związanych ze specyfiką wykonywanego zawodu oraz dbałości o zdrowie i samopoczucie własne	P7U_K	P6S_KR
DK2_10	przestrzegania tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta, a także przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej w pracy dietetyka	P7U_K	P6S_KR
DK2_11	nawiązania kontaktu z pacjentem, niezależnie od grupy wiekowej	P7U_K	P6S_KR

Charakterystyka programu studiów dla kierunku, poziomu i profilu kształcenia

Wskaźniki dotyczące programu studiów na wnioskowanym kierunku studiów, poziomie i profilu kształcenia, określone w § 3 ust. 1 pkt. 1–8, ust. 2, ust. 3 i ust. 4 oraz § 9 ust. 1 pkt. 1, pkt. 3 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz.U. 2018 poz. 1861)

Wskaźniki dotyczące programu studiów na kierunku, poziomie i profilu	
Liczba semestrów konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	4
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	120 ECTS
Łączna liczba godzin zajęć	studia stacjonarne: 1526 godzin z praktykami Studia niestacjonarne: 1151 godzin z praktykami
Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin, do których przyporządkowany jest kierunek w liczbie punktów ECTS koniecznej do ukończenia studiów na danym poziomie – w przypadku kierunku przyporządkowanego do więcej niż jednej dyscypliny	Dyscyplina: nauki o zdrowiu – 70% nauki medyczne – 30%
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	61,04 ECTS 45,72 ECTS
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne	86 ECTS
Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	6 ECTS (Dziedzina nauk społecznych, dyscyplina psychologia – 4 ECTS Dziedzina nauk społecznych, dyscyplina nauki prawne – 2 ECTS)
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom lub grupom zajęć do wyboru	54 ECTS (bez praktyk zawodowych)
Wymiar praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	480 godz./24 ECTS
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – w przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich	Nie dotyczy

Sposoby weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się

Analiza, ocena i doskonalenie efektów uczenia się w programach studiów

System przewiduje odpowiednie formy weryfikowania wszystkich efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Realizacja tego celu zakłada zastosowanie odpowiednich procedur i wdrożenie tzw. „dobrych praktyk” w zakresie podnoszenia jakości kształcenia.

Stosowanie różnych sposobów weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych przez studentów i potwierdzonych poprzez przedstawienie na to obiektywnych dowodów, ma na celu ujawnienie, że zostały spełnione wymagania wyspecyfikowane w kartach przedmiotów. Weryfikacja efektów uczenia się prowadzona jest na różnych etapach kształcenia, poprzez rozliczanie wszystkich przedmiotów/modułów w ramach poszczególnych form zajęć (wykładów, ćwiczeń, lektoratów, warsztatów, laboratoriów, seminariów, projektów) w ramach praktyk, w ramach procesu dyplomowania oraz w ramach monitorowania losów zawodowych absolwentów. Weryfikacja obejmuje trzy kategorie obszarów kształcenia: wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Za weryfikację zakładanych efektów uczenia się odpowiadają w szczególności nauczyciele akademicy prowadzący zajęcia dydaktyczne bez względu na rodzaj zatrudnienia i formę zajęć, pracownicy administracyjni (dziekanat), wszyscy studenci, słuchacze studiów, opiekunowie praktyk studenckich z ramienia placówek, kierownicy opiekunowie praktyk oraz członkowie komisji egzaminacyjnej egzaminu dyplomowego.

A. Weryfikacja zakładanych efektów uczenia się

Weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się, zdobywanych zarówno z udziałem, jak i bez udziału nauczycieli akademickich, odbywa się za pomocą:

- prac zaliczeniowych, egzaminacyjnych, projektowych, prezentacji,
- procesu dyplomowania (pracy dyplomowej i egzaminu dyplomowego),
- odbywanej praktyki/stażu,
- ankiet przeprowadzanych wśród studentów na temat zdobytych kompetencji w ramach danego kierunku studiów,
- ankiet przeprowadzanych wśród absolwentów na temat zdobytych kompetencji w ramach danego kierunku studiów,
- udziału i wygłaszania referatów w ramach naukowych konferencji studenckich,
- innych form przewidzianych w ramach poszczególnych programów studiów na danej specjalności.

B. Pisemne prace egzaminacyjne, zaliczeniowe oraz projektowe

- Studenci zapoznawani są na początku roku akademickiego z wymaganiami, jakie należy spełnić w celu zaliczenia każdego przedmiotu. Jednocześnie informowani są o sposobie i procedurze przeprowadzania egzaminów, zaliczeń i przygotowywania prac projektowych (informacje dotyczące m.in. formy, założeń i objętości pracy). Studentom wyjaśniane są kryteria oceny formułującej i podsumowującej dostosowane do poszczególnych form weryfikacji.
- Podstawowe zasady dotyczące oceniania w zakresie opanowania wiedzy, umiejętności i postawów studentów zostały zawarte w Wewnętrznym Systemie Zapewniania Jakości Kształcenia Collegium Balticum.

Ocena, jaką może zdobyć student w ramach zaliczenia lub egzaminu, wyznaczana jest przez prowadzącego wedle następującej klasyfikacji uzyskanych przedmiotowych efektów uczenia się:

Przedmiotowy efekt uczenia się	Treści programowe		
	Na ocenę 5,0 znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne	Na ocenę 4,0–4,5 dobra wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne	Na ocenę 3,0–3,5 zadawalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami

Zgodnie z § 22 ust. 7 Regulaminu studiów Collegium Balticum - Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie stosowaną skalą ocen jest:

- bardzo dobry (5,0),
- dobry plus (4,5),
- dobry (4,0),
- dostateczny plus (3,5),
- dostateczny (3,0),
- niedostateczny (2,0).

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie oceny pozytywnej, co jest równoznaczne z osiągnięciem przez studenta założonych w ramach przedmiotu efektów uczenia się (§ 22 ust. 8 Regulaminu studiów).

Wszystkie prace zaliczeniowe studentów są archiwizowane i przechowywane przez 3 lata od daty przeprowadzenia zaliczenia (§ 22 ust. 14 Regulaminu studiów).

Monitorowanie osiągania efektów uczenia się następuje w sposób szczegółowo opisany w **Wewnętrznym Systemie Zapewniania Jakości Kształcenia Szczecińskiej Szkoły Wyższej COLLEGIUM**

BALTICUM (załącznik nr 12), w części: „III. Obszary Działania Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia”, punkt „B. Weryfikacja zakładanych efektów uczenia się” i obejmuje następujące elementy:

- B1. Ocenę weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych w ramach poszczególnych form zajęć (wykłady, ćwiczenia, lektoraty, warsztaty, laboratoria, seminaria);
- B2. Ocenę weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych w ramach praktyk studenckich;
- B3. Ocenę weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych w ramach procesu dyplomowania;
- B4. Ocenę weryfikacji efektów uczenia się w ramach monitorowania losów zawodowych absolwentów.

Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk

Studia na kierunku dietetyka będą miały profil praktyczny, gdyż:

- znaczna część programu kształcenia stanowić będzie nabywanie umiejętności praktycznych podczas kształcenia w zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego, które stanowią miejsca pracy dietetyka;
- kształcenie praktyczne umożliwiać będzie zdobycie kwalifikacji zawodowych: ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych dla zawodu dietetyka i umożliwi studentom uzyskanie niezbędnych umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych, odpowiadających podstawowym zadaniom zawodowym i kwalifikacjom wyodrębnionym w tym zawodzie i gwarantującym jakość jego wykonywania;
- zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym będą prowadzone przez osoby posiadające znaczne doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią.

Proces kształcenia na studiach drugiego stopnia na kierunku dietetyka o profilu praktycznym obejmuje realizację **praktyk zawodowych** obowiązującą zarówno studentów studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Zgodnie z art. 67 ust. 5 ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2018 r. poz. 1668, z późn. zm.) oraz przepisami pośrednio odnoszącymi się do rozliczenia czasu pracy na praktykach tj. ustawą z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 ze zm.) wymiar godzinowy 3 miesięcznych praktyk określono na poziomie 360 godz. zegarowych co stanowi 480 godzin lekcyjnych. Szczegółową organizację i przebieg praktyk określa „Regulamin praktyk”.

W związku ze specyfiką praktyk zawodowych na kierunku dietetyka po jego uruchomieniu zamierzamy wprowadzić: regulamin praktyk zawodowych na kierunku dietetyka wraz z omówionym poniżej programem dla poszczególnych placówek przyjmujących studentów na praktyki i dzienniczkiem praktyk.

Praktyki zawodowe na kierunku dietetyka mają na celu:

- przygotowanie studenta do przyszłej pracy zawodowej poprzez rozwinięcie i praktyczne zastosowanie nabytych w czasie studiów wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych;
- pozyskiwanie doświadczeń i kształcenie umiejętności specyficznych dla kierunku dietetyka (współpraca z zespołem leczącym, stosowanie zasady postępowania dietetycznego u pacjentów z typowymi jednostkami chorobowymi),
- poznanie indywidualnych predyspozycji studenta pozwalających na bardziej świadomy wybór przyszłej kariery zawodowej;
- zdobycie doświadczenia w zespołowym i samodzielnym wykonywaniu obowiązków zawodowych;
- doskonalenie umiejętności radzenia sobie w trudnych sytuacjach oraz rozwiązywania realnych problemów zawodowych.

W zależności od wybranej ścieżki kształcenia studenci będą realizowali praktyki w wymiarze po 120 godz. w semestrze. Na realizację praktyk przewidziano 480 godzin lekcyjnych przeliczonych na 24 punkty ECTS.

Głównym celem praktyk zawodowych jest upraktycznienie procesu kształcenia, w tym:

- 1) Możliwość konfrontacji wiedzy zdobytej w czasie studiów z praktyką z obszaru wielopłaszczyznowej pracy dietetyka (w szpitalu/ gabinecie/ DPS/ firmie cateringowej/kuchni przedszkolnej, itd.).
- 2) Wyposażenie studenta w zasób doświadczeń praktycznych i pogłębienia wiedzy, niezbędnych do sprawnego wykonywania zawodu dietetyka.
- 3) Poznanie organizacji pracy placówki, zapoznanie się ze specyfiką działalności placówki.
- 4) Pogłębienie umiejętności planowania, realizowania działania z zakresu dietetyki, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków.
- 5) Przyrost wiedzy wynikający z pogłębionej obserwacji dotyczącej: poradnictwa dietetycznego dostosowanego do indywidualnego pacjenta i problemu, różnorodności stosownych jadłospisów, sposobów żywienia pacjentów.
- 6) Identyfikacja problemów pacjentów i proponowanie ich rozwiązań (pacjent dorosły/ małe dzieci).
- 7) Ustalanie zapotrzebowania energetycznego jak również ilości potrzebnych składników pokarmowych dla poszczególnego pacjenta.
- 8) Identyfikowanie błędów i zaniedbań w praktyce.
- 9) Wyciąganie wniosków oraz dokumentowanie obserwacji i pracy własnej.
- 10) Wdrażanie w podejmowaną działalność praktyczną, zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla dorosłych, młodzieży i dzieci.

Treści kształcenia realizowane podczas **praktyki zawodowej w semestrze pierwszym i drugim (kierunkowej)**:

- 1) Zapoznanie się ze strukturą organizacyjną placówki (szpital/ oddział/ poradnia / kuchnia/ przedszkole, itd.).
- 2) Zapoznanie się ze specyfiką pracy dietetyka w danej placówce.
- 3) Ukierunkowane obserwowanie działalności dietetyka (dietoterapia / edukacja w danej placówce).
- 4) Asystowanie dietetykowi podczas jego działań:
 - pogłębianie wiedzy poprzez obserwowanie jak przebiega wywiad dietetyczny z chorymi, zależnie od specyfiki oddziału,
 - planowanie i realizowanie działań z zakresu dietetyki, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków;
 - obserwowanie, jak wygląda opieka nad chorymi dorosłymi i sposób żywienia zależnie od specyfiki oddziału szpitala,
 - poznawanie nowych sposobów żywienia małych pacjentów zależnie od grupy wiekowej,
 - planowanie zakupów i jadłospisów w kuchni zbiorowej,
 - obserwowanie i udział w pracach działu żywienia w kuchni szpitalnej/ cateringowej i na oddziałach,
 - przygotowywania posiłków w kuchni zbiorowej (dzieci/ dorośli),
 - udział w pracy poszczególnych działów zakładu produkującego żywność (przygotowania, produkcja/różne stanowiska, kontrola jakości, dietetyk).
5. Samodzielne działania w zakresie pracy dietetyka w danej placówce:
 - prowadzenie wywiadu odnośnie żywienia i chorób pacjenta/ klienta;
 - proponowanie rozwiązań problemów żywieniowych pacjenta,
 - identyfikowanie problemów pacjentów, klientów i grup społecznych,
 - wykorzystywanie w praktyce zawodowej podstawowych założeń psychologii rozwoju człowieka i psychologii klinicznej,
 - weryfikowanie w praktyce zasad układania jadłospisu pacjentowi, przy uwzględnieniu wszystkich parametrów indywidualnych,
 - ustalanie zapotrzebowania energetycznego jak również ilości potrzebnych składników pokarmowych dla poszczególnego pacjenta,
 - prowadzenie prelekcji dotyczące zdrowego sposobu żywienia,
 - wymienianie i wyjaśnianie zasad zdrowego żywienia i stylu życia.
6. Samodzielne prowadzenie (pod nadzorem dietetyka):
 - wizyt pacjenta w gabinecie,
 - wywiadu dietetycznego/żywieniowego dotyczące liczby i wielkości posiłków, najczęściej stosowanych typów obróbki kulinarnej, słodzenia, solenia, jakości spożywanych tłuszczów, ilości

- i rodzaju spożywanych płynów, ryb, warzyw strączkowych, produktów zbożowych, pełnoziarnistych, spożycia żywności wysoko przetworzonej, spożycia przekąsek itp.
- badania antropometrycznego i składu ciała (waga elektroniczna, wzrostomierz, taśma do pomiarów antropometrycznych) ,
 - ocena potrzeb pacjenta w zakresie edukacji żywieniowej i dietetycznej,
 - pisemne opracowanie zaleceń ramowych diety i zaleceń szczegółowych przekazywanych pacjentowi,
 - obliczanie wskaźnika wagowo-wzrostowego Body Mass Index (BMI) oraz obwodu talii/bioder (WHR) na podstawie wyników pomiarów,
 - ustalanie indywidualnego zapotrzebowania energetycznego pacjenta,
 - analiza zapisów w Dzienniczku Żywieniowym pacjenta,
 - proponowanie tygodniowych jadłospisów z uwzględnieniem jednostki chorobowej,
 - udzielanie porad dietetycznych,
 - prowadzenie prelekcji dotyczących zasad zdrowego sposobu żywienia.

Warunkiem zaliczenia praktyki na ocenę pozytywną jest zrealizowanie odpowiedniej liczby godzin praktyk w danym semestrze, uzyskanie pozytywnej pisemnej oceny i opinii od Opiekuna Praktyki z danej placówki, w której odbywa się praktyka i złożenie u Opiekuna Praktyk w Uczelni prawidłowo przygotowanego kompletu dokumentów z praktyki.

Praktyka podzielona jest na dwa obszary:

1. Przygotowanie kierunkowe w zakresie pracy dietetyka
 - a) praktyka kierunkowa – 240 godz.
2. Przygotowanie w ramach wybranej ścieżki kształcenia:
 - a) Żywność kliniczna – 240 godz.
 - b) Psychodietetyka z elementami obesitologii- 240 godz.

Tak więc praktyka zawodowa na drugim stopniu na kierunku dietetyka są podzielone na praktykę kierunkową i praktykę w ramach wybranej ścieżki kształcenia. Praktyki będą organizowane w czasie wolnym od zajęć dydaktycznych. Na studiach stacjonarnych głównie w okresie wakacyjnym, na studiach niestacjonarnych dopuszcza się możliwość odbywania praktyk w czasie roku akademickiego. Istnieje możliwość odbywania praktyki zagranicznej. Uczelnia dysponuje listą instytucji, które podpisały z Uczelnią porozumienie dotyczące realizacji praktyk przez studentów.

Praktyka w zakładzie pracy będzie realizowana pod opieką specjalisty ochrony zdrowia, który posiada wiedzę w zakresie żywienia człowieka zdrowego i chorego, prowadzi profilaktykę chorób dietozależnych oraz

jest odpowiedzialny za leczenie żywieniowe w różnych stanach chorobowych, ma wiedzę i doświadczenie praktyczne w zakresie upowszechniania wiedzy z zakresu prawidłowego żywienia dzieci i dorosłych.

Nadzór nad praktykami w Uczelni pełni Opiekun Praktyk, który posiada doświadczenie praktyczne i wykształcenie zgodne z kierunkiem studiów, jest zatrudniony w Uczelni, powołany z grona nauczycieli akademickich stanowiących kadrę kierunku studiów.

Student jest zobowiązany do prowadzenia dziennika praktyk, w których syntetycznie raportuje wykonane zadania oraz dokonuje samooceny osiągniętych efektów uczenia się. W dzienniku opiekun praktyk z ramienia instytucji potwierdza swoim podpisem wykonanie zadań. Po zakończeniu każdego roku studiów Uczelnia wraz z instytucjami prowadzącymi praktyki oraz odbywającymi praktyki studentami będzie dokonywała ewaluacji przeprowadzonych praktyk, gromadziła informacje zwrotne i zapoznawała się z sugestiami zmian i ulepszeń proponowanej formy praktyki. Należy nadmienić, że studenci będą proszeni o określenie, w jaki sposób chcą realizować swoje praktyki. Na początku każdego roku akademickiego będą wypełniać oświadczenie o trybie realizacji praktyk zawodowych i będą mogli wybierać następujące rozwiązania:

- w trybie uczelnianym: realizacja praktyk w instytucjach wskazanych przez Uczelnie (student rozlicza się poprzez wypełnianie dziennika praktyk);
- w trybie indywidualnym: realizacja praktyk w instytucjach, z którymi student nawiąże indywidualne porozumienie i które Uczelnia zaakceptuje jako spełniające warunki stawiane miejscom praktyk w ramach kierunku dietetyka (student rozlicza się poprzez wypełnianie dziennika praktyk);

Praktyki będą miały formę bezpośredniego udziału w działaniach poszczególnych instytucji, połączonego z bezpośrednią obserwacją, analizą dokumentów i kontaktami z profesjonalistami i ekspertami danej instytucji i jej otoczenia.

Opiekun Praktyk w Uczelni dokonuje zaliczenia praktyki na podstawie dziennika praktyk przedłożonego przez studenta, w którym znajduje się opis zakładu pracy, harmonogram przebiegu praktyki, opis przebiegu praktyki, podsumowanie realizacji praktyki w powiązaniu z efektami uczenia się, opinii pracodawcy (opinii zakładowego opiekuna praktyk) potwierdzającej osiągnięcie założonych efektów uczenia się i oceny pracy studenta. Zaliczanie praktyk odbywa się w czasie trwania semestru i sesji egzaminacyjnej podczas spotkania z opiekunem praktyk z ramienia Uczelni, podczas którego student przedstawia Opiekunowi praktyk na kierunku dietetyka dokumentację z odbytej praktyki, odpowiada na pytania Opiekuna dotyczące wykonywanych zadań i sposobu ich realizacji, student dokonuje też oceny miejsca realizacji praktyki podając trudności, które występowały podczas jej odbywania. Opiekun sprawdza przedłożone dokumenty i ocenia efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych uwzględnione w sylabusie danej praktyki. Dodatkowymi dokumentami wymaganymi do zaliczenia praktyki potwierdzającymi jej realizację i osiągnięcie

przez studenta założonych efektów uczenia się są umowa lub porozumienie zawarte pomiędzy Uczelnią a zakładem pracy.

Uczelnia nie będzie finansowała praktyk studenckich, ale zapewni pomoc studentom zgłaszającym się z prośbą o skierowanie na praktyki do odpowiednich podmiotów. Uczelnia przewiduje możliwość, by studenci odbywali praktyki w zaakceptowanych instytucjach położonych również poza Szczecinem i województwem zachodniopomorskim, szczególnie w sytuacji, gdy dany student mieszka poza regionem zachodniopomorskim. W uzasadnionych przypadkach Uczelnia przewiduje również wyrażenie zgody na odbywanie przez studenta praktyk poza granicami kraju, szczególnie w przypadku działań z zakresu mobilności Erasmus+.

Miejsca odbywania praktyk zawodowych dla praktyki kierunkowej: szpital dla dorosłych, dział żywienia szpitala, kuchnia w DPS, poradnia dietetyczna, gabinet dietetyka, firma cateringowa obsługująca szpitale, zakład produkujący środki spożywcze, kuchnia mleczna w oddziale pediatrycznym, kuchnia w żłobku/przedszkolu, etc.

Miejsca odbywania praktyk zawodowych dla praktyki **w ramach ścieżki kształcenia – Żywnie Kliniczne** - poradnia specjalistyczna (metaboliczna, zaburzeń odżywiania, szpital dla dorosłych, dział żywienia szpitala, domy pomocy społecznej i dziennego pobytu, poradnia dietetyczna, gabinet dietetyka, etc.

Miejsca odbywania praktyk zawodowych dla praktyki w zakresie **Psychodietetyka z elementami obesitologii** - poradnia specjalistyczna (dietetyczna, metaboliczna, zaburzeń odżywiania), gabinet psychodietetyka, gabinet dietetyczny etc.

**MIEJSCA PRAKTYK ZAPEWNIONYCH W PLACÓWKACH
NA PODSTAWIE PODPISANYCH POROZUMIEŃ
ZE SZCZECIŃSKĄ SZKOŁĄ WYŻSZĄ COLLEGIUM BALTICUM**

Lp.	Nazwa instytucji	Data zawarcia lub odnowienia współpracy	Liczba miejsc
1.	Przedszkole Publiczne nr 14 w Szczecinie, ul. Bandurskiego 56, dyrektor Renata Panfil-Tesarek	9.12.2017 na czas nieokreślony	2
2.	Środowiskowy Dom Samopomocy w Szczecinie, Zespół Wsparcia Środowiskowego Nr 3, Szczecin, ul. Pocztowa 31-33 Kierownik Zespołu Agnieszka Kuca	24.01.2018 na czas nieokreślony	10
3.	Vulcan Sp. z o.o. Sp. K. w Szczecinie, ul. Ludowa 8, Dyrektor Hotelu Dominika Dulat	9.01.2018 na czas nieokreślony	20
4.	Schronisko dla Nieletnich w Szczecinie, 77-220 Szczecin, ul. Modra 11, dyrektor Paweł Radziszewicz	20.11.2017 na czas nieokreślony	2
5.	Pazim Sp. z o.o. Szczecin, pl. Rodła 10 Radisson Blu Hotel Szczecin, pl. Rodła 10 Dyrektor Generalny Hotelu Wioletta Szczepańska	8.02.2018 na czas nieokreślony	20
6.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Tanowie, ul. Leśna 9, 72-804 Szczecin, dyrektor dr Beata Brzosko	5.12.2017 na czas nieokreślony	2

7.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 2, ul. Jagiellońska 65, 70-382 Szczecin, dyrektor Lilianna Wilkowska	16.11.2017 na czas nieokreślony	2
8.	Publiczna Szkoła Specjalna nr 67 im. Jana Brzechwy, 70-450 Szczecin, ul. Wielkopolska 12, dyrektor mgr Iwona Waliszewska	13.11.2017 na czas nieokreślony	2
9.	Firma Dobry Catering Monika Górską , 70-750 Szczecin, ul. Granitowa 43	29.01.2018 na czas nieokreślony	5
10.	Zakład Poprawczy w Grodzisku Wielkopolskim , 62-065 Grodzisk Wielkopolski, ul. Bukowska 18, dyrektor Konrad Maciejaszek	5.10.2017 na czas nieokreślony	2
11.	Szkoła Podstawowa Nr 45 z Oddziałami Integracyjnymi im. Księdza Jana Twardowskiego, ul. Benesza 75, 71-246 Szczecin, dyrektor Gabriela Renkiewicz	25.05.2016 na czas nieokreślony	2
12.	Szkoła Podstawowa nr 74 im. Stanisława Grońskiego, ul. Seledynowa 50, 70-781 Szczecin, Dyrektor Małgorzata Łabuń	12.10.2015 na czas nieokreślony	2
13.	World Medica Centrum Medyczne w Kołobrzegu Ul. Zapleczna 3f/1 78-100 Kołobrzeg Właściciel- dr n. med. Piotr Kłos	2.03.2018 na czas nieokreślony	15
14.	Zespół Szkół Specjalnych w Goleniowie , ul. Niepodległości 18, 72-100 Goleniów Dyrektor Wojciech Maciejewski	04.12.2017 na czas nieokreślony	2
15.	Szkoła Podstawowa nr 44 w Szczecinie, ul. Karpacka 29, 71-872 Szczecin Dyrektor Julia Rusiecka	14.12.2017 na czas nieokreślony	2
16.	Przedszkole Publiczne nr 3 Pentliczek w Szczecinie, ul. Potulicka 62, 70-230 Szczecin Dyrektor Cecylia Ostrowska	14.11.2018 na czas nieokreślony	2
17.	Przedszkole Publiczne nr 48 Leśna Gromada w Szczecinie, ul. 9 Maja 13, 70-136 Szczecin Dyrektor Anna Czubak	14.11.2018 na czas nieokreślony	2
18.	Szpital Wojskowy z Przychodnią Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Szczecinie, ul. Piotra Skargi 9/11, 70-965 Szczecin Komendant płk. Krzysztof Pietraszko	21.11.2018 czas nieokreślony	10
19.	Uzdrowisko Kołobrzeg S.A. ul. P. Ściegiennego 1, 78-100 Kołobrzeg, Prezes Zarządu Mateusz Korcuć , Członek Zarządu Jan Koman	21.11.2018 czas nieokreślony	15
20.	Rodzinny Kompleks Fitness , ul. Jagiellońska 67, 70-382 Szczecin, Dyrektor RKF Ewa Urwentowicz	21.11.2018 czas nieokreślony	10
21.	Ricoria Ristorante Sp. z o.o. w Szczecinie, ul. Powstańców Wlkp. 20, 70-110 Szczecin Prezes Monika Łakomic	4.12.2018 czas nieokreślony	5
22.	Sportfit Sp. z o.o. w Szczecinie, ul. Struga 15, 70-777 Szczecin Andrzej Szrenfer	5.12.2018 czas nieokreślony	10
23.	Basilia Sp z o.o. w Szczecinie, ul. Widokowa 5 Centrum Medycyny Naturalnej Egooptima Mirosława Kubasiewicz-Antonów	26.11.2018 czas nieokreślony	15
24.	Szpitalne Centrum Medyczne w Goleniowie Sp. z o.o. 72-100 Goleniów, ul. Nowogardzka 2	7.03.2019 na czas nieokreślony	10
25.	Salevitz Grzegorz Szalewicz (DietMed Clinic) 71-424 Szczecin, ul. Janosika 8/60	25.01.2019 na czas nieokreślony	10
26.	Niepubliczna Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna Tęczowa Przystań w Szczecinie Dyrektor Magdalena Sawicka-Bartosik	3.11.2017 na czas nieokreślony	5
27.	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy , 72-200 Nowogard, ul. Poniatowskiego 17 Dyrektor Joanna Wardzińska	20.02.2019 czas nieokreślony	5

28.	Wojewódzki Ośrodek Medycyny Pracy w Szczecinie , ul. Bol. Śmiałego 33 Dyrektor Małgorzata Sysło-Przedpeńska	25.03.2019 czas nieokreślony	10
29.	Samodzielny Publiczny Szpital Rejonowy w Nowogardzie , 72-200 Nowogard, ul. Wojska Polskiego 7 Dyrektor Kazimierz Lembas	23.07.2019 czas nieokreślony	10
30.	Samodzielny Publiczny Wielospecjalistyczny Zakład Opieki Zdrowotnej Szpital Powiatowy w Stargardzie , ul. Wojska Polskiego 27 Dyrektor Krzysztof Kowalczyk	26.07.2019 czas nieokreślony	10
31.	Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu sp. z o.o. , ul. Mieszka I 7 Prezes Zarządu Dorota Konkolewska	31.07.2019 umowa od 2.01.2020 na czas nieokreślony	10
32.	Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szczecinie, ul. Spedytorska 6/7, 70-632 Szczecin Dyrektor dr n. med. Małgorzata Domagała-Dobrzycka	5.06.2020 na czas nieokreślony	10
33.	PRIME FITNESS CLUB Sp. z o.o. Ul. 5 Lipca 46, 70-374 Szczecin Prezes Kornel Andrzejewski	28.03.2022 czas nieokreślony	5