

Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu
Wydział Ekonomiczny w Szczecinie

Program studiów
Dla kierunku
„Dietetyka i promocja zdrowia”
Studia I Stopnia

Studia: niestacjonarne/stacjonarne
(wskazać formę lub formy studiów)

Profil: praktyczny
(ogólnoakademicki / praktyczny)

I. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA KIERUNKU STUDIÓW

nazwa kierunku studiów	Dietetyka i promocja zdrowia	
Poziom kształcenia (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	Studia pierwszego stopnia	
Profil kształcenia	praktyczny	
Forma studiów stacjonarne/niestacjonarne	Stacjonarne/niestacjonarne	
Czas trwania studiów (w semestrach)	6	
Łączna liczba punktów ECTS dla danej formy studiów.	180	
Łączna liczba godzin określona w programie studiów	Studia stacjonarne 2 996	Studia niestacjonarne 2 302
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	licencjat	
Wymiar praktyk zawodowych.	960 godzin	
Język prowadzenia studiów	polski	
Rok rozpoczęcia cyklu kształcenia	2025	

II. EFEKTY UCZENIA SIĘ

Symbol efektu uczenia się	Opis kierunkowych efektów uczenia się po zakończeniu studiów I stopnia na kierunku <i>Dietetyka i promocja zdrowia</i> , profil praktyczny	kod uniwersalnej charakterystyki poziomu drugiego dla kwalifikacji na poziomie 6
WIEDZA absolwent – zna i rozumie		
D_I_W01	budowę anatomiczną i procesy fizjologiczne organizmu człowieka, a w stopniu zaawansowanym budowę anatomiczną i fizjologię układu pokarmowego, procesy trawienia, wchłaniania i metabolizmu składników odżywczych.	P6S_WG
D_I_W02	zastosowania praktyczne wiedzy z zakresu chemii, biochemii ogólnej, chemii żywności, mikrobiologii, fizjologii oraz parazytologii.	P6S_WG
D_I_W03	mechanizmy dziedziczenia. Rozumie i wyjaśnia genetyczne uwarunkowania cech człowieka oraz wpływ środowiska na fenotyp. Opisuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz w stopniu zaawansowanym zna i rozumie znaczenie interwencji dietetycznej w ich profilaktyce i leczeniu.	P6S_WG
D_I_W04	wpływ żywienia, środowiska i rolę składników pokarmowych w regulacji epigenetycznej i funkcjonowaniu genów człowieka, a w stopniu zaawansowanym modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka.	P6S_WG
D_I_W05	w stopniu zaawansowanym strukturę oraz funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, kwasów nukleinowych, elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów w organizmie człowieka.	P6S_WG
D_I_W06	w stopniu zaawansowanym korelację pomiędzy stanem odżywienia a chorobami człowieka o różnej etiologii. Opisuje zasady i metodykę oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia.	P6S_WG
D_I_W07	etiopatogenezę, obraz kliniczny, zasady rozpoznawania i w stopniu zaawansowanym zasady leczenia różnych chorób w kontekście wdrażania leczenia dietetycznego.	P6S_WG
D_I_W08	zagadnienia diagnostyki laboratoryjnej, farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6S_WG
D_I_W09	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka oraz podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6S_WK
D_I_W10	w stopniu zaawansowanym znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania, zdrowego stylu życia i prozdrowotnych zachowań osobniczych w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6S_WG
D_I_W11	w stopniu zaawansowanym cel, zasady i zastosowanie diet podstawowych i leczniczych, w tym wady i zalety diet alternatywnych.	P6S_WG
D_I_W12	w stopniu zaawansowanym zasady żywienia klinicznego z wykorzystaniem diet przemysłowych.	P6S_WG
D_I_W13	ujęcia funkcjonowania człowieka i jego rozwoju (od dzieciństwa do późnej starości), ich biologiczne, humanistyczne i społeczne źródła i projektuje w praktyce plany żywieniowe dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka i różnych stanów patologicznych i fizjologicznych (m.in. kobiety ciężarne, karmiące, dzieci, osoby starsze).	P6S_WG
D_I_W14	okresy rozwoju dziecka, podstawowe zagadnienia związane w wybranymi jednostkami chorobowymi wieku dziecięcego oraz w stopniu zaawansowanym zna i rozumie zasady ich leczenia dietetycznego.	P6S_WG
D_I_W15	podstawowe surowce przemysłu spożywczego, procesy technologiczne stosowane w przetwarzaniu, produkcji i utrwalaniu żywności oraz ich wpływ na jakość produktów spożywczych.	P6S_WG

D_I_W16	chemiczne i fizyczne metody analizy żywności i oceny jakości żywności oraz ich zastosowanie praktyczne w działalności zawodowej.	P6S_WG
D_I_W17	pojęcia związane z ekologiczną produkcją i dystrybucją żywności. Rozumie jej miejsce i znaczenie na rynku konsumenckim, także w kontekście uwarunkowań kulturowych i demograficznych.	P6S_WK
D_I_W18	zastosowania żywności funkcjonalnej w żywieniu człowieka i poradnictwie żywieniowym skierowanym do różnych grup odbiorców.	P6S_WG P6S_WK
D_I_W19	pojęcie żywności genetycznie modyfikowanej, zasady jej produkcji oraz potencjalne korzyści i ryzyko związane z jej wykorzystywaniem w praktyce.	P6S_WG
D_I_W20	w stopniu zaawansowanym zasady organizacji stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii i spełniania odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego. Zna współcześnie stosowane systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6S_WG
D_I_W21	organizację zakładów dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia.	P6S_WG
D_I_W22	podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność odpowiedniego zarządzania zasobami własności intelektualnej.	P6S_WK
D_I_W23	zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące jego produkcji.	P6S_WG P6S_WK
D_I_W24	pojęcia z zakresu marketingu, organizacji i zarządzania, prawa przedsiębiorstw oraz ich rolę w tworzeniu i sprawnym działaniu jednostek gospodarczych.	P6S_WK
D_I_W25	w stopniu zaawansowanym zna metodologię prowadzenia badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz rozumie zasady analizy wyników przeprowadzanych badań żywieniowych	P6S_WG P6S_WK
D_I_W26	podstawy psychologii ogólnej, klinicznej, osobowości i motywacji, zdrowia i etyki oraz uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej podczas rozwiązywania problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych.	P6S_WK
D_I_W27	w stopniu zaawansowanym kulturowe, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby oraz danego stylu życia obejmującego kwestie żywieniowe.	P6S_WG P6S_WK
D_I_W28	zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, poszerzając wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i dziedzin pokrewnych, w tym o relacje między socjologią, psychologią, edukacją a naukami o zdrowiu.	P6S_WK
D_I_W29	w stopniu zaawansowanym zasady właściwego doboru półproduktów i gotowych produktów spożywczych oraz technik tworzenia z nich wartościowych potraw	P6S_WG
UMIĘTNOŚCI absolwent – potrafi		
D_I_U01	przeprowadzać edukację żywieniową/zdrowotną osób zdrowych i chorych oraz przygotowywać materiały edukacyjne odpowiednio dostosowane do grupy odbiorców.	P6S_UW
D_I_U02	planować żywienie kobiet ciężarnych i karmiących oraz dziecka zdrowego i chorego na różnych etapach życia.	P6S_UW
D_I_U03	stosując procedury pomocowe i narzędzia diagnostyczne udzielać porady dietetycznej samodzielnie i w ramach zespołu terapeutycznego.	P6S_UW P6S_UO
D_I_U04	planować i wdrażać żywienie dostosowane do wieku, płci, aktywności fizycznej i stanu fizjologicznego z uwzględnieniem potrzeb pacjenta/klienta, jego statusu socjo-ekonomicznego, stylu życia i uwarunkowań środowiskowych.	P6S_UW P6S_UO
D_I_U05	współpracować w zespole, w tym planować wspólnie z lekarzem wdrażanie żywienia odpowiedniego dla chorych w zależności od rodzaju schorzenia, z uwzględnieniem obowiązujących norm.	P6S_UO

D_I_U06	wykorzystywać w praktyce zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej i przeprowadzać analizę epidemiologiczną w przypadku wystąpienia ogniska zakażeń pokarmowych i proponować odpowiednią metodę identyfikacji czynnika odpowiedzialnego za wystąpienie zachorowań.	P6S_UW
D_I_U07	interpretować i wykorzystywać wyniki badań laboratoryjnych pacjenta/klienta w celu wdrożenia odpowiedniego dla niego planu żywieniowego.	P6S_UW
D_I_U08	korzystać z zasobów bibliotecznych, baz danych i posługiwać się sprzętem oraz oprogramowaniem informatycznym, w tym wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.	P6S_UW
D_I_U09	przeprowadzać wywiad żywieniowy oraz dokonywać oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pacjenta przy użyciu odpowiednich metod i na tej podstawie planować właściwe postępowanie dietetyczne.	P6S_UW
D_I_U10	dokonywać odpowiedniego doboru surowców i gotowych produktów spożywczych oraz technik sporządzania potraw stosowanych w dietoterapii oraz przekazywać wiedzę na ten temat.	P6S_UW
D_I_U11	posługiwać się tabelami wartości odżywczej produktów spożywczych i zaleceniami żywieniowymi stosowanymi w zakładach żywienia oraz obliczać średnioważoną normę żywienia dla osób zdrowych i chorych w żywieniu zbiorowym.	P6S_UW
D_I_U12	przewodzić dokumentację postępowań dietetycznych prowadzonych u pacjentów szpitalnych oraz pacjentów ośrodków żywienia zbiorowego.	P6S_UW
D_I_U13	planować i wdrażać odpowiednie postępowanie żywieniowe i farmakologiczne w celu zapobiegania chorobom dietozależnym.	P6S_UW
D_I_U14	korzystać z żywieniowych programów komputerowych niezbędnych do wykonywania zawodu oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6S_UW
D_I_U15	planować i wdrażać żywienie oraz odpowiednią suplementację w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku, w zależności od rodzaju uprawianej przez pacjenta/klienta dyscypliny sportowej.-	P6S_UW
D_I_U16	dokonywać analizy odżywek, napojów, suplementów dostępnych na rynku pod względem składu i zastosowania.	P6S_UW
D_I_U17	określać wartość odżywczą i energetyczną diet- i typowych potraw na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych oraz programów komputerowych.	P6S_UW
D_I_U18	stosować metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych. Przeszukiwać dostępne źródła wiedzy w celu uzyskania wiedzy medycznej w oparciu o polsko i obcojęzyczną literaturę przedmiotu.	P6S_UW
D_I_U19	posługiwać się sprzętem wykorzystywanym w technologii produkcji potraw.	P6S_UW
D_I_U20	charakteryzować związki mutagenne, ich wpływ na proces nowotworzenia i dokonywać analizy prawdopodobieństwa wystąpienia choroby uwarunkowanej genetycznie.	P6S_UW
D_I_U21	identyfikować, na podstawie opisu składu produktu, substancje prozdrowotne, antyżywniowe, zapachowe i barwniki. Wyjaśniać ich znaczenie dla zdrowia człowieka i przekazywać wiedzę na ten temat.	P6S_UW
D_I_U22	przewidywać skutki podaży składników diety z lekami i suplementami przyjmowanymi przez pacjenta.	P6S_UW
D_I_U23	dokonywać adekwatnego do potrzeb i statusu ekonomicznego pacjenta, wyboru żywności funkcjonalnej i ekologicznej dostępnej na rynku.	P6S_UW
D_I_U24	analizować zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności i kierować się zasadami HACCP.	P6S_UW
D_I_U25	proponować formy aktywności fizycznej (rekreacyjnej, zdrowotnej, sportowej), dostosowane do stanu zdrowia pacjenta/klienta.	P6S_UW

D_I_U26	analizować zjawiska społeczne ograniczające lub wspierające rozwój człowieka, a także tworzyć scenariusze profilaktyczne i pomocowe w odniesieniu do zdiagnozowanych uwarunkowań bio-psycho-społecznych	P6S_UU
D_I_U27	udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia.	P6S_UW
D_I_U28	uwzględniając psychologiczne aspekty poradnictwa żywieniowego i edukacji żywieniowej/zdrowotnej, efektywnie i w sposób empatyczny komunikować się z pacjentem/klientem.	P6S_WG P6S_WK
D_I_U29	posługiwać się językiem obcym w stopniu umożliwiającym korzystanie z obcojęzycznego piśmiennictwa oraz porozumiewanie się z pacjentem (poziomie B2).	P6S_UK
D_I_U30	samodzielnie planować własny rozwój profesjonalny, z uwzględnieniem instytucjonalnych form doskonalenia zawodowego oraz zrównoważonego pozaformalnego uczenia się przez całe życie.	P6S_UU
D_I_U31	brać udział w debacie, przedstawiać swoje stanowisko, oceniać konstruktywnie prezentowane opinie i dyskutować o nich	P6S_UK
KOMPETENCJE SPOŁECZNE absolwent – jest gotów do		
D_I_K01	postrzegania własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6S_KK
D_I_K02	dostosowania pracy dietetyka do uwarunkowań społeczno-wyznaniowych w różnych kręgach kulturowych.	P6S_KO
D_I_K03	stałego dokształcania się.	P6S_KK
D_I_K04	przestrzegania zasad etyki zawodowej i dbałości o dorobek i tradycje swojego zawodu.	P6S_KR
D_I_K05	konstruowania i kontrolowania własnej ścieżki kariery oraz rozwoju własnej przedsiębiorczości.	P6S_KO
D_I_K06	stawiania dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych niezależnie od statusu socjo-ekonomicznego i uwarunkowań kulturowych.	P6S_KO
D_I_K07	postrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_KR
D_I_K08	wdrażania profilaktyki chorób i propagowania zdrowego trybu życia w swoim otoczeniu.	P6S_KO
D_I_K09	wykazywania empatii wobec osób chorujących psychicznie i z zaburzeniami odżywiania.	P6S_KR
D_I_K10	przestrzegania tajemnicy zawodowej. Przestrzegania praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego.	P6S_KR

III. ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ NIEZŁĄCZNIE OD FORMY PROWADZENIA WRAZ Z PRZYPISANIEM DO NICH EFEKTÓW UCZEANI SIĘ

**Matryca efektów uczenia się przyporządkowująca efekty do poszczególnych zajęć.
Przedmioty specjalnościowe**

Dietetyka w sporcie i rekreacji								
Symbol efektu uczenia się	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	DIETY ALTERNATYWNE	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ROZWOJU CZŁOWIEKA	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA WYSIŁKU FIZYCZNEGO	ŻYWIENIE I WSPOMAGANIE DIETETYCZNE W RÓŻNYCH DYSCYPLINACH SPORTU	CHOROBY PRZEWLEKŁE ORAZ ZABURZENIA METABOLICZNE W ASPEKTCIE WYSIŁKU FIZYCZNEGO	ŻYWIENIE W TRENINGU PERSONALNYM	SUPLEMENTACJA W SPORCIE
	WIEDZA absolwent – zna i rozumie							
D_I_W01			x	x	x	x	x	x
D_I_W02				x			x	
D_I_W03								
D_I_W04								
D_I_W05		x		x				x
D_I_W06							x	
D_I_W07						x		
D_I_W08								
D_I_W09								x
D_I_W10					x	x	x	
D_I_W11		x			x			
D_I_W12								
D_I_W13			x		x	x	x	
D_I_W14								

Psychodietetyka i poradnictwo zdrowego stylu życia								
Symbol efektu uczenia się	DIETY ALTERNATYWNE	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	PSYCHODIETETYKA	MEDYCyna STYLU ŻYCIA	PORADNICTWO DIETETYCZNE	PSYCHOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH I CHOROÓB DIETOZALEŻNYCH	SUPLEMENTY DIETY	TERAPIA OSÓB Z ZABURZENIAMI ODŻYWIENIA
	WIEDZA absolwent – zna i rozumie							
D_I_W01							x	
D_I_W02							x	
D_I_W03								
D_I_W04								
D_I_W05	x						x	
D_I_W06				x		x		
D_I_W07								
D_I_W08							x	
D_I_W09								
D_I_W10					x	x		
D_I_W11	x							
D_I_W12			x					
D_I_W13			x					X
D_I_W14								

D_I_W15								
D_I_W16								
D_I_W17								
D_I_W18								
D_I_W19								
D_I_W20								
D_I_W21								
D_I_W22								
D_I_W23								
D_I_W24								
D_I_W25								
D_I_W26	x							
D_I_W27								
D_I_W28	x							
UMIEJĘTNOŚCI absolwent – potrafi								
D_I_U01		x					x	
D_I_U02								
D_I_U03		x		x		x	x	
D_I_U04			x		x	x		x
D_I_U05								
D_I_U06								
D_I_U07						x		
D_I_U08					x			
D_I_U09							x	
D_I_U10		x					x	
D_I_U11					x			
D_I_U12								
D_I_U13								
D_I_U14								
D_I_U15				x	x	x	x	
D_I_U16							x	
D_I_U17								
D_I_U18								

D_I_W15								
D_I_W16								
D_I_W17								
D_I_W18								
D_I_W19								
D_I_W20								
D_I_W21								
D_I_W22								
D_I_W23								
D_I_W24								
D_I_W25								
D_I_W26		x						x
D_I_W27			x	x			x	x
D_I_W28		x	x			x		x
UMIEJĘTNOŚCI absolwent – potrafi								
D_I_U01	x			x	x	x		x
D_I_U02								
D_I_U03	x							
D_I_U04								
D_I_U05								x
D_I_U06								
D_I_U07								
D_I_U08								
D_I_U09								
D_I_U10	x							
D_I_U11								
D_I_U12								
D_I_U13							x	
D_I_U14								
D_I_U15								x
D_I_U16								x
D_I_U17								
D_I_U18								

D_I_U19								
D_I_U20								
D_I_U21								
D_I_U22								
D_I_U23		x						
D_I_U24								
D_I_U25				x				
D_I_U26	x		x			x		
D_I_U27								
D_I_U28	x							
D_I_U29								
D_I_U30								x
D_I_U31		x						
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - absolwent – jest gotów do								
D_I_K01				x	x	x	x	x
D_I_K02		x						
D_I_K03			x	x				x
D_I_K04	x						x	
D_I_K05							x	
D_I_K06			x		x			
D_I_K07								
D_I_K08					x		x	
D_I_K09								
D_I_K10	x							

D_I_U19								
D_I_U20			x					
D_I_U21			x				x	
D_I_U22							x	
D_I_U23	x							
D_I_U24								
D_I_U25				x				
D_I_U26		x	x	x	x	x		x
D_I_U27								
D_I_U28		x	x	x	x	x		x
D_I_U29							x	
D_I_U30								
D_I_U31	x		x				x	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE - absolwent – jest gotów do								
D_I_K01			x				x	
D_I_K02	x						x	
D_I_K03								
D_I_K04		x		x	x			x
D_I_K05								
D_I_K06			x	x			x	x
D_I_K07								
D_I_K08			x				x	
D_I_K09			x	x	x			x
D_I_K10		x				x		x

IV. PROGRAM STUDIÓW

W ramach studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i promocja zdrowia oferowane są następujące specjalności:

- Dietetyka w sporcie i rekreacji,
- Psychodietetyka i poradnictwo zdrowego stylu życia

A) PRZYPORZĄDKOWANIE KIERUNKU STUDIÓW DO DYSYCYPLIN NAUKOWYCH

L.p.	Dyscypliny naukowe	% PUNKTÓW ECTS
1.	Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina nauki o zdrowiu (wiodąca)	73%
2.	Dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia	27%

B) PODSTAWOWE WSKAŹNIKI ECTS OKREŚLONE DLA PROGRAMU STUDIÓW

Nazwa wskaźnika	Liczba punktów ECTS/Liczba godzin
Łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	STUDIA STACJONARNE 111
	STUDIA NIESTACJONARNE 86
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom kształtującym umiejętności praktyczne	STUDIA STACJONARNE 106
	STUDIA NIESTACJONARNE 97
Łączna 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	10
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom do wyboru	65
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	38

C) WYMIAR, ZASADY I FORMY ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH

Praktyki zawodowe są integralną częścią procesu dydaktycznego, co zgodnie z wymaganiami programowymi dla studiów I stopnia, jest odzwierciedleniem ich zawodowego charakteru. Zgodnie z obowiązującym regulaminem studiów Uniwersytetu WSB Merito w Poznaniu, Wydziału Ekonomicznego w Szczecinie, praktyki zawodowe są obowiązkowe.

• Wymiar praktyk zawodowych

Szczegóły związane z odbywaniem praktyk określa Dziekan Wydziału. Dla kierunku Dietetyka i promocja zdrowia I stopnia przewidziane są następujące regulacje: student ma możliwość realizacji praktyki w trakcie całego przebiegu studiów, już od pierwszego roku studiów. Od roku akademickiego 2019/20, zgodnie z regulacjami ustawy Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce z dn. 20 lipca 2018, obowiązujący wymiar godzin praktyk na studiach pierwszego stopnia wynosi: 6 miesięcy/24 tygodnie/960 godzin.

• Zasady i formy odbywania praktyk zawodowych

- 1) Biuro Karier i Praktyk (dalej: BKiP) jest organizatorem i koordynatorem praktyki zawodowej dla studentów studiów I i II stopnia;
- 2) BKiP wspiera studenta i doradza w zakresie poszukiwania miejsca praktyk;
- 3) BKiP prowadzi monitoring realizowanych praktyk;
- 4) Student ma możliwość zorganizowania praktyki:
 - a) za pośrednictwem BKiP,
 - b) samodzielnie.
- 5) Jeżeli student chce zorganizować praktykę **za pośrednictwem Biura Karier i Praktyk**, zobowiązany jest do:
 - a) wypełnienia deklaracji udostępnionej w Extranecie w wersji elektronicznej lub osobiście w Biurze Karier i Praktyk w wersji papierowej w terminie określonym przez Biuro Karier i Praktyk, nie później niż na 2 tygodnie przed terminem rozpoczęcia praktyk,
 - b) dostarczenia do Biura Karier i Praktyk CV w wersji papierowej lub elektronicznej.
- 6) Jeżeli student chce zorganizować praktykę **samodzielnie**, zobowiązany jest do wypełnienia deklaracji w wersji elektronicznej lub papierowej potwierdzonej przez praktykodawcę w terminie określonym przez Biuro Karier i Praktyk, jednak nie później niż na 2 tygodnie przed terminem rozpoczęcia praktyk.
- 7) Miejsce odbywania praktyki zatwierdza opiekun merytoryczny praktyk wyznaczony przez Dziekana Wydziału. Opiekun merytoryczny w razie wątpliwości co do miejsca odbywania praktyk przeprowadza szczegółową rozmowę ze studentem i opiekunem wyznaczonym ze strony firmy odnośnie kryteriów jakościowych doboru miejsca odbywania praktyk przez studenta oraz infrastruktury i wyposażenia miejsca odbywanych praktyk.
- 8) Po otrzymaniu przez studenta pozytywnej oceny dot. miejsca praktyki zawodowej przez opiekuna merytorycznego, BKiP przygotowuje dokumentację kierującą na praktykę zawodową.
- 9) Praktyka jest realizowana zgodnie z programem praktyk dla danego kierunku studiów.
- 10) Uczelnia nie pokrywa kosztów związanych z praktykami (np. ubezpieczenie NNW, OC, dojazdu, noclegu).
- 11) Student zobowiązany jest do rozliczenia praktyki zawodowej zgodnie z regulaminem praktyk w ciągu dwóch tygodni od dnia zakończenia praktyki zawodowej.
- 12) Dokumentacja z odbytej praktyki podlega ocenie formalnej przez BKiP oraz ocenie merytorycznej przez opiekuna kierunku.

- 13) Opiekun merytoryczny praktyk na podstawie dzienniczka praktyk oraz oceny opiekuna praktyk u praktykodawcy weryfikuje, czy student osiągnął zakładane efekty uczenia się i na tej podstawie zalicza praktykę zawodową.
- 14) Decyzję końcową o zaliczeniu praktyki zawodowej podejmuje Dziekan Wydziału.
- 15) Zaliczenie przez studenta praktyki w pełnym wymiarze jest warunkiem dopuszczenia studenta do egzaminu dyplomowego.

Zasady zaliczania praktyk na podstawie aktywności zawodowej i potwierdzonych efektów uczenia się.

- 1) Na pisemny wniosek student może ubiegać się o częściowe lub całkowite zaliczenie praktyk na podstawie wykonywanej pracy zawodowej trwającej minimum:
 - a) 3 miesiące zatrudnienia (dotyczy studentów, którzy rozpoczęli studia do 30 września 2019 r. oraz wszystkich studentów studiów II stopnia),
 - b) 6 miesięcy zatrudnienia (dotyczy studentów studiów I stopnia, którzy rozpoczęli studia po 01 października 2019 r.).
- 2) O wymiarze zaliczenia praktyk w całości lub części na podstawie wykonywanej pracy zawodowej decyduje Dziekan na podstawie złożonej dokumentacji. Decyzja jest podejmowana w przeciągu 2 tygodni od momentu złożenia w BKiP kompletnej dokumentacji. Przy ustaleniu zmniejszonego wymiaru praktyk brany jest pod uwagę staż pracy oraz jej zgodność z kierunkiem studiów lub specjalnością.
- 3) O zaliczenie praktyk może ubiegać się student, który:
 - a) wykonuje lub wykonywał pracę bądź odbywał staż - w tym przypadku do wniosku należy dołączyć aktualne zaświadczenie o zatrudnieniu lub świadectwo pracy wraz z zakresem obowiązków oraz z potwierdzeniem realizacji efektów uczenia się w wykonywanej pracy zawodowej,
 - b) pracuje (współpracuje) lub pracował (współpracował) w ramach własnej działalności gospodarczej – w tym przypadku do wniosku należy dołączyć zaświadczenie o prowadzeniu działalności gospodarczej wraz z potwierdzeniem realizacji efektów uczenia się w wykonywanej pracy zawodowej oraz aktualny wydruk Centralnej Ewidencji Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG), Biuro Karier i Praktyk umawia studenta na rozmowę z opiekunem merytorycznym praktyk w celu potwierdzenia efektów uczenia się przez opiekuna merytorycznego. W trakcie spotkania, opiekun merytoryczny wypełnia formularz w którym zatwierdza zaliczenie praktyk i efektów uczenia się na podstawie rozmowy i dokumentacji przedstawionej przez studenta.
 - c) wykonuje lub wykonywał inne aktywności zawodowe - w tym przypadku do wniosku należy dołączyć dokument potwierdzający aktywność zawodową (np. referencje, zaświadczenie) oraz potwierdzenie realizacji efektów uczenia się w wykonywanej aktywności zawodowej podpisane przez uprawnioną do tego osobę Studentom będącym pracownikami służb mundurowych w uzasadnionych przypadkach związanych z koniecznością zachowania poufności informacji Dziekan może zaliczyć praktykę bez przekładania wszystkich lub części wymaganych dokumentów.
- 4) W przypadku częściowego zaliczenia praktyk student ma obowiązek zaliczenia pozostałej części zgodnie z programem praktyk, co jest warunkiem dopuszczania studenta do egzaminu dyplomowego.
- 5) W przypadku studentów I stopnia, gdzie wymiar praktyk wynosi 960 godzin, student może wnioskować o zaliczenie częściowe w wymiarze 160 godzin (1 miesiąc) co daje możliwość zaliczenia podstawowych modułów z programu praktyk jakąkolwiek aktywnością zawodową. Natomiast 800 godzin należy zrealizować zgodnie z kierunkiem studiów tak, aby student osiągnął efekty uczenia się założone w modułach programowych praktyk.

D) SPOSOBY WERYFIKACJI OCENY EFEKTÓW UCZENIA SIĘ OSIĄGANÝCH PRZEZ STUDENTA W TRAKCIE CAŁEGO CYKLU KSZTAŁCENIA

Walidacja efektów uczenia się założonych w programie studiów, uszczegółowionych w kartach przedmiotu poprzez przedmiotowe efekty uczenia się, dotyczy trzech obszarów: wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych. Niektóre z metod weryfikacji efektów uczenia się pozwalają na ocenę w więcej niż jednym obszarze.

Metody weryfikacji oceny efektów uczenia się:

Kategoria	Wiedza	Umiejętności	Kompetencje społeczne
Metody:	<ul style="list-style-type: none"> - Egzamin y ustne – standaryzowane - Egzamin y pisemne – pytania otwarte, testy jedno –, bądź wielokrotnego wyboru, tekst z lukami, mini – testy, zadania, zadania rachunkowe - Ocena prac pisemnych, indywidualnych lub zespołowych, np.: projekty, scenariusze działań, analizy przypadku, symulacje procesów, recenzje artykułów - Ocena prezentacji projektu zespołowego lub indywidualnego w oparciu o prezentacje multimedialne, scenariusze, symulacje etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Egzamin y ustne i pisemne - Obserwacja wykonania zadania lub projektu indywidualnego lub zespołowego - Ocena pracy indywidualnej lub zespołowej podczas zajęć - Ocena aktywności podczas działań praktycznych - Ocena prezentacji/projektu - Obserwacja i analiza prac lub innych wyników działań studenckich 	<ul style="list-style-type: none"> - Obserwacja i analiza projektów lub zadań pod kątem gotowości do podejmowania działań zgodnych ze wskazanymi kompetencjami społecznymi, - Obserwacja zachowań i kompetencji społecznych podczas działań praktycznych - Samoocena - Ocena aktywności poza zajęciami – udział w kołach zainteresowań, konferencjach naukowych, konkursach, projektach

E) PLAN ZAJĘĆ

Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu (Wydział Ekonomiczny w Szczecinie) Plan studiów dla naboru 2025/2026

Studia stacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia - Specjalność: **Dietetyka w sporcie i rekreacji**

L.P.	PRZEDMIOT	liczba godzin	ROK II						ROK III											
			sem IV						sem V						sem VI					
			W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS
1	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	48	24E	24z				2												
2	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ROZWOJU CZŁOWIEKA	48	24E	24z				2												
3	DIETY ALTERNATYWNE	68							24E		44z				3					
4	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA WYSIŁKU FIZYCZNEGO	68							24E		44z				3					
5	ŻYWIENIE I WSPOMAGANIE DIETETYCZNE W RÓŻNYCH DYSCYPLINACH SPORTU	48							24E	24z				2						
6	CHOROBY PRZEWLEKŁE ORAZ ZABURZENIA METABOLICZNE W ASPEKCIE WYSIŁKU FIZYCZNEGO	68														24E	44z			3
7	ŻYWIENIE W TRENINGU PERSONALNYM	44															44z			2
8	SUPLEMENTACJA W SPORCIE	68														24E	44z			3
SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH		460	48	48	0	0	0	4	72	24	88	0	0	8	48	132	0	0	0	8
			96						184						180					

Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu (Wydział Ekonomiczny w Szczecinie) Plan studiów dla naboru 2025/2026

Studia stacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia - Specjalność: **Psychodietetyka i poradnictwo zdrowego stylu życia**

L.P.	PRZEDMIOT	liczba godzin	ROK II						ROK III														
			sem IV						sem V						sem VI								
			W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS			
1	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	48	24E	24z				2															
2	PSYCHODIETETYKA	48	24E	24z				2															
3	DIETY ALTERNATYWNE	68							24E		44z				3								
4	MEDYCYNA STYLU ŻYCIA	48							24E	24z					2								
5	PORADNICTWO DIETETYCZNE	68							24E	44z					3								
6	PSYCHOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH I CHOROÓB DIETOZALEŻNYCH	44															44z						2
7	SUPLEMENTY DIETY	68														24E	44z						3
8	TERAPIA OSÓB Z ZABURZENIAMI ODŻYWIANIA	68														24E	44z						3
SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH		460	48	48	0	0	0	4	72	68	44	0	0	8	48	132	0	0	0	0	0	8	
			96						184						180								

Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu (Wydział Ekonomiczny w Szczecinie) Plan studiów dla naboru 2025/2026

Studia niestacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia - Specjalność: **Dietetyka w sporcie i rekreacji**

L.P.	PRZEDMIOT	liczba godzin	ROK II						ROK III											
			sem IV						sem V						sem VI					
			W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS
1	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	30	15E	15z				2												
2	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ROZWOJU CZŁOWIEKA	30	15E	15z				2												
3	DIETY ALTERNATYWNE	45							15E		30z				3					
4	BIOLOGICZNE UWARUNKOWANIA WYSIŁKU FIZYCZNEGO	45							15E		30z				3					
5	ŻYWIENIE I WSPOMAGANIE DIETETYCZNE W RÓŻNYCH DYSCYPLINACH SPORTU	30							15E	15z				2						
6	CHOROBY PRZEWLEKŁE ORAZ ZABURZENIA METABOLICZNE W ASPEKCIE WYSIŁKU FIZYCZNEGO	45														15E	30z			3
7	ŻYWIENIE W TRENINGU PERSONALNYM	30															30z			2
8	SUPLEMENTACJA W SPORCIE	45														15E	30z			3
SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH		300	30	30	0	0	0	4	45	15	60	0	0	8	30	90	0	0	0	8
			60						120						120					

Uniwersytet WSB Merito w Poznaniu (Wydział Ekonomiczny w Szczecinie) Plan studiów dla naboru 2025/2026

Studia niestacjonarne - I stopnia - Dietetyka i promocja zdrowia - Specjalność: **Psychodietetyka i poradnictwo zdrowego stylu życia**

L.P.	PRZEDMIOT	liczba godzin	ROK II						ROK III													
			sem IV						sem V						sem VI							
			W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS	W	Ć	L	P	E	ECTS		
1	PSYCHOLOGIA OSOBOWOŚCI I MOTYWACJI	30	15E	15z																		
2	PSYCHODIETETYKA	30	15E	15z																		
3	DIETY ALTERNATYWNE	45							15E		30z											
4	MEDYCYNĄ STYLU ŻYCIA	30							15E	15z												
5	PORADNICTWO DIETETYCZNE	45							15E	30z												
6	PSYCHOLOGICZNE UWARUNKOWANIA ZACHOWAŃ ŻYWIENIOWYCH I CHOROÓB DIETOZALEŻNYCH	30															30z					2
7	SUPLEMENTY DIETY	45														15E	30z					3
8	TERAPIA OSÓB Z ZABURZENIAMI ODŻYWIANIA	45														15E	30z					3
SUMA GODZIN KONTAKTOWYCH		300	30	30	0	0	0	4	45	45	30	0	0	8	30	90	0	0	0	0	8	
			60						120						120							