

**Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Nysie**  
Wydział Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej

Program studiów II stopnia  
dla kierunku

**DIETETYKA**

profil praktyczny

Nysa, lipiec 2026

## **Spis treści**

1. Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów
2. Opis zakładanych efektów uczenia się
3. Harmonogram realizacji programu studiów
4. Opis modułów kształcenia wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów
5. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia
6. Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych wraz z liczbą punktów ECTS
7. Zasady prowadzenia procesu dyplomowania
8. Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów

## **1. Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów**

### **1. *Nazwa kierunku studiów***

dietetyka

### **2. *Nazwy specjalności kształcenia***

dietetyka pediatryczna

dietetyka sportowa

psychodietetyka

### **3. *Poziom studiów***

Studia II stopnia

### **4. *Profil kształcenia***

praktyczny

### **5. *Forma / formy studiów***

studia stacjonarne

studia niestacjonarne

### **6. *Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta***

magister

### **7. *Liczba semestrów***

4 semestry

### **8. *Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie***

120 punktów ECTS

## 2. Opis zakładanych efektów uczenia się

Kierunek studiów II stopnia *dietetyka*, profil praktyczny, został przyporządkowany do następujących dyscyplin naukowych/artystycznych:

### 1) dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu

- a) dyscyplina naukowa/artystyczna: **nauki o zdrowiu**  
(udział liczby punktów ECTS: 100%)

Dyscyplina wiodąca: **nauki o zdrowiu**

Objaśnienia oznaczeń:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

| <b>Nazwa kierunku studiów: <i>dietetyka</i></b><br><b>Poziom kształcenia: studia II stopnia</b><br><b>Profil kształcenia: praktyczny</b> |                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Symbol kierunkowego efektu uczenia się                                                                                                   | EFEKTY UCZENIA SIĘ<br><br>Po ukończeniu studiów II stopnia na kierunku <i>dietetyka</i> , profil praktyczny, absolwent:                                                                         |
| <b>WIEDZA<br/>ZNA I ROZUMIE:</b>                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                 |
| <b>K_W01</b>                                                                                                                             | w pogłębionym stopniu zasady dietoprofilaktyki oraz metody postępowania dietetycznego w różnych stanach fizjologicznych i patologicznych z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb żywieniowych   |
| <b>K_W02</b>                                                                                                                             | w pogłębionym stopniu zasady żywienia osób zdrowych z uwzględnieniem wieku, różnych form aktywności fizycznej; zna i rozumie wpływ diety na zdrowie człowieka i styl życia                      |
| <b>K_W03</b>                                                                                                                             | w pogłębionym stopniu problemy żywieniowe pacjenta/klienta i potrafi uwzględnić je w planowaniu odpowiedniego postępowania dietetycznego                                                        |
| <b>K_W04</b>                                                                                                                             | w pogłębionym stopniu zasady fizjologii żywienia i biochemii klinicznej; potrafi je wykorzystać w planowaniu żywienia                                                                           |
| <b>K_W05</b>                                                                                                                             | w pogłębionym stopniu podstawy patofizjologii klinicznej oraz wpływ procesów patologicznych, zwłaszcza zapalenia, na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych                  |
| <b>K_W06</b>                                                                                                                             | w pogłębionym stopniu podstawy psychologii i socjologii żywienia, uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych                                    |
| <b>K_W07</b>                                                                                                                             | w pogłębionym stopniu zasady organizacji żywienia zbiorowego i indywidualnego, z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP), ergonomii oraz zrównoważonego wykorzystania zasobów |
| <b>K_W08</b>                                                                                                                             | w pogłębionym stopniu właściwości produktów spożywczych i suplementów diety oraz ich wartość odżywczą, które potrafi wykorzystać w działaniach praktycznych                                     |
| <b>K_W09</b>                                                                                                                             | w pogłębionym stopniu wzajemne zależności między żywnością, żywieniem, aktywnością fizyczną a zdrowiem i potrafi je wykorzystać w praktyce                                                      |
| <b>K_W10</b>                                                                                                                             | w pogłębionym stopniu metody oceny stanu odżywienia oraz sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz zasady wykorzystywania wyników tych ocen w planowaniu i korygowaniu żywienia            |

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>K_W11</b>                     | w pogłębionym stopniu zasady żywienia klinicznego obejmującego żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia; zna i rozumie w pogłębionym stopniu zasady żywienia pozajelitowego i może je prowadzić pod kierunkiem lekarza przeszkolonego w tym zakresie                |
| <b>K_W12</b>                     | w pogłębionym stopniu założenia i zadania zdrowia publicznego, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce                                                                                                                                                           |
| <b>K_W13</b>                     | polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i praktyczne zastosowanie tej wiedzy w działalności zawodowej                                                                                                                                                                                                  |
| <b>K_W14</b>                     | w pogłębionym stopniu metody statystyczne pozwalające na planowanie, realizację i optymalizację badań żywieniowych, eksperymentów oraz interpretowanie uzyskanych wyników                                                                                                                                                  |
| <b>K_W15</b>                     | regulacje prawne oraz zasady ochrony własności przemysłowej, własności intelektualnej i prawa autorskiego                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>K_W16</b>                     | ekonomiczne, prawne, etyczne różnych rodzajów działalności zawodowej                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>K_W17</b>                     | zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości ukierunkowanej na organizację placówek opiekuńczych, poradni dietetycznych itp.                                                                                                                                                                           |
| <b>UMIEJĘTNOŚCI<br/>POTRAFI:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>K_U01</b>                     | zaplanować i realizować kompleksowe oraz innowacyjne postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia osób zdrowych i chorych, także w warunkach nie w pełni przewidywalnych                                                                                                                              |
| <b>K_U02</b>                     | zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową oraz opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta; potrafi inspirować i organizować działalność                                                                                                                                      |
| <b>K_U03</b>                     | zastosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji w różnych sytuacjach; potrafi identyfikować uwarunkowania kulturowe i religijne pacjenta/klienta                                                                                                                                                            |
| <b>K_U04</b>                     | organizować żywienie zbiorowe z wykorzystaniem systemów jakości, opracować jasne i zrozumiałe instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową, z uwzględnieniem zasad BHP, ergonomii pracy oraz racjonalnego gospodarowania zasobami i ograniczania strat żywności                                                |
| <b>K_U05</b>                     | prowadzić dokumentację podejmowanych czynności zawodowych; chronić poufność i bezpieczeństwo prowadzonej dokumentacji podczas jej przechowywania, upowszechniania i niszczenia                                                                                                                                             |
| <b>K_U06</b>                     | stosować metodologię badań żywieniowych, formułuje i weryfikuje hipotezy badawcze oraz dobierać i modyfikować metody badawcze w zależności od problemu                                                                                                                                                                     |
| <b>K_U07</b>                     | prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz planować i realizować opiekę żywieniową nad pacjentami, działając w warunkach zmiennych i nie w pełni przewidywalnych, we współpracy z zespołem terapeutycznym                                                                                                                       |
| <b>K_U08</b>                     | ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów i modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb (w tym aktywności fizycznej)                                                                                                                                                            |
| <b>K_U09</b>                     | interpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystywać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego                                                                                                                                                                                          |
| <b>K_U10</b>                     | ustalić wskazania do wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia medycznego                                                                                                                                    |
| <b>K_U11</b>                     | wykorzystać wiedzę w pracy zawodowej z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności; potrafi przygotować i nadzorować wytwarzanie potraw; potrafi posługiwać się zaawansowanym technicznie sprzętem, stosując zasady BHP i ergonomii pracy oraz minimalizując wpływ procesów technologicznych na środowisko |
| <b>K_U12</b>                     | określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia                                                                                                                                                                                          |

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>K_U13</b>                                          | dobierać źródła informacji, poddawać je krytycznej analizie, syntezie i interpretacji oraz opracowywać wyniki i formułować uzasadnione wnioski                                                                                                              |
| <b>K_U14</b>                                          | zaplanować i dostosować postępowanie dietetyczne w oparciu o aktualne dowody naukowe, w sposób twórczy i zindywidualizowany, w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem, brakiem lub wystąpieniem zwiększonej aktywności fizycznej |
| <b>K_U15</b>                                          | kierować pracą zespołu, współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych i podejmuje wiodącą rolę w zespole, dbając o bezpieczeństwo pracy, ergonomiczne warunki oraz racjonalną organizację środowiska pracy                                        |
| <b>K_U16</b>                                          | precyzyjnie i efektywnie komunikować się w zakresie nauk żywieniowych z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej, także w języku obcym na poziomie B2+                                                                                  |
| <b>K_U17</b>                                          | zastosować metody statystyczne do analizy wyników badań żywieniowych dla badań pełnych, jak i częściowych populacji generalnych oraz potrafi przeprowadzić analizę trafności (walidacji) i rzetelności pomiarów (ankiet)                                    |
| <b>K_U18</b>                                          | zaplanować i przeprowadzić proces badawczy, formułować problemy i hipotezy badawcze, dobierać i adaptować metody badawcze, opracowywać wyniki oraz wyciągać wnioski                                                                                         |
| <b>K_U19</b>                                          | przewodzić debatę na tematy specjalistyczne ze zróżnicowanymi odbiorcami, przedstawiać i uzasadniać własne stanowisko oraz krytycznie oceniać stanowiska innych                                                                                             |
| <b>K_U20</b>                                          | współpracować z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej; podejmuje wiodące role w zespole       |
| <b>K_U21</b>                                          | zaplanować i realizować własne uczenie się przez całe życie i ukierunkować innych w tym zakresie                                                                                                                                                            |
| <b>K_U22</b>                                          | inicjować działalność gospodarczą i dokonywać wyboru odpowiedniej formy organizacyjno-prawnej                                                                                                                                                               |
| <b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b><br><b>JEST GOTÓW DO:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>K_K01</b>                                          | krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści, posiada świadomość ograniczeń swojej wiedzy i umiejętności; jest gotów do zasięgania opinii innych specjalistów                                                                                    |
| <b>K_K02</b>                                          | inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób, promując postawy uczenia się przez całe życie                                                                                                                                                 |
| <b>K_K03</b>                                          | ponoszenia odpowiedzialności za pracę własną i zespołu, w tym pełnienia roli lidera oraz podejmowania decyzji w sytuacjach złożonych, z uwzględnieniem zapewnienia bezpiecznych i ergonomicznych warunków pracy                                             |
| <b>K_K04</b>                                          | kreatywnego upowszechniania wiedzy z zakresu żywienia oraz inicjowania działań na rzecz zdrowia publicznego i interesu społecznego, działając w sposób przedsiębiorczy                                                                                      |
| <b>K_K05</b>                                          | odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, z uwzględnieniem zmieniających się potrzeb społecznych, zasad bezpieczeństwa pracy, ergonomii oraz wpływu działalności zawodowej na środowisko                                                                   |
| <b>K_K06</b>                                          | przestrzegania i rozwijania zasad etyki zawodowej oraz podejmowania działań na rzecz przestrzegania tych zasad                                                                                                                                              |

### **3. Harmonogram realizacji programu studiów**

#### **1. *Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych***

Załącznik 1. Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych  
Diagramy ECTS studia stacjonarne

#### **2. *Harmonogram realizacji programu studiów niestacjonarnych***

Załącznik 2. Harmonogram realizacji programu studiów niestacjonarnych  
Diagramy ECTS studia niestacjonarne

**4. Opis modułów kształcenia wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów**

**1.      *Studia stacjonarne***

Załącznik 3. (semestr 1, semestr 2, semestr 3, semestr 4)

**2.      *Studia niestacjonarne***

Załącznik 4. (semestr 1, semestr 2, semestr 3, semestr 4)

## **5. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia**

Weryfikacja i ocena efektów uczenia się prowadzona jest na wszystkich etapach kształcenia, a sposoby weryfikacji dostosowane są do rodzaju efektów. W przedmiotowym opisie modułu kształcenia określono sposoby weryfikacji efektów uczenia się z rozróżnieniem na formę zaliczenia. Forma zaliczenia przedmiotu to zaliczenie lub egzamin. Natomiast sposób weryfikacji efektów kształcenia dotyczy narzędzi stosowanych do przeprowadzenia weryfikacji efektów uczenia się. Dobór i sposób weryfikacji odniesiono przede wszystkim do specyfiki zajęć oraz form ich realizacji. Przyjęto następujące narzędzia weryfikacji efektów uczenia się:

- sprawdzian pisemny, polegający na rozwiązywaniu zagadnień problemowych,
- sprawdzian testowy otwarty,
- sprawdzian testowy zamknięty (wielokrotnego wyboru),
- indywidualne i zespołowe prace np. prezentacje, analizy, zadania obliczeniowe,
- sprawozdania z przebiegu i wyników wykonywania zadań praktycznych,
- aktywny udział w zajęciach, dyskusji.

Dla wszystkich efektów kierunkowych dopuszcza się możliwość ich weryfikacji za pomocą więcej niż jednego narzędzia.

Przygotowując program studiów uwzględniono możliwości osiągnięcia danego efektu przez przeciętnego studenta, w czasie przeznaczonym na realizację danego przedmiotu. Dołożono starań, aby obciążenie studenta zostało oszacowane w sposób realny i na tej podstawie przypisano odpowiednią liczbę punktów ECTS. W przypadku wykładów dominują efekty związane z wiedzą, w przypadku ćwiczeń praktycznych, seminariów, ćwiczeń laboratoryjnych dominują efekty kształcenia związane z umiejętnościami i kompetencjami społecznymi. Osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się determinowało dobór właściwych metod dydaktycznych, a co się z tym wiąże, adekwatnych metod weryfikacji i oceny tych efektów.

W przypadku praktyk zawodowych weryfikacja osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się odbywa się poprzez spotkania i rozmowy ze studentem w trakcie oraz po zakończeniu praktyki, bieżące monitorowanie przebiegu praktyk (wizytacje w miejscu praktyk, rozmowy telefoniczne z pracodawcą) oraz zatwierdzenie sprawozdania z praktyki. Rozmowa opiekuna praktyk zawodowych po ich zakończeniu ma charakter zaliczenia (wywiad, pytania).

Egzamin dyplomowy składa się z dwóch części: z obrony pracy dyplomowej (prezentacja, ustna wypowiedź) oraz egzaminu końcowego (ustnej odpowiedzi na zadanie przez komisję pytania). Przebieg egzaminu dyplomowego oraz zasady oceny egzaminu zawarte są w Regulaminie Dyplomowania.

## 6. Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych wraz z liczbą punktów ECTS

Podstawowym zadaniem praktyk zawodowych jest stworzenie warunków do pogłębienia wiadomości przekazywanych w toku zajęć dydaktycznych i konfrontowania ich z praktyką zawodową oraz umożliwienie bezpośredniego pozyskiwania doświadczeń, wiedzy i informacji, które będą pomocne w nabyciu umiejętności praktycznych. Student, wybierając miejsce realizowania praktyki zawodowej, będzie decydował w jakim kierunku pragnie się rozwijać i doskonalić oraz jaki charakter pracy chce w przyszłości wykonywać biorąc pod uwagę rodzaj przedsiębiorstwa/organizacji, branżę, wielkość firmy czy komórkę organizacyjną specjalizującą się w realizacji określonych zadań. Istnieje zatem możliwość osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się przy zachowaniu znacznej elastyczności i pozostawienia szerokiego pola w wyborze miejsc odbywania praktyki zawodowej.

Uczelnia, poprzez Biuro Praktyk Zawodowych, zapewnia wsparcie studentom w znalezieniu miejsc do realizacji praktyk. Realizacja praktyki jest stale nadzorowana i koordynowana przez opiekunów z Uczelni oraz z zakładu pracy.

Praktyki zawodowe na studiach o profilu praktycznym stanowią integralną część procesu kształcenia. Programem praktyk objęte są studia stacjonarne i niestacjonarne. Praktyki realizowane są w wymiarze 480 godzin (12 tygodni, 16 pkt ECTS).

Praktyka zawodowa na studiach drugiego stopnia odbywa się w szpitalnym dziale żywienia, poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej lub przyszpitalnej, stacji sanitarno-epidemiologicznej oraz jednostkach organizacyjnych wybranych indywidualnie przez studenta zgodnie z jego zainteresowaniami i potencjalnym, przyszłym miejscem pracy. Warunkiem wyboru przedsiębiorstwa/organizacji jest możliwość osiągnięcia efektów uczenia się przewidzianych dla praktyk zawodowych.

Czas trwania praktyk nie może być krótszy niż **480 godzin** (12 tygodni x 40 godzin):

- praktyka na drugim semestrze (letnim), wakacyjna – 210 godzin, **7 punktów ECTS,**
- praktyka na trzecim semestrze (zimowym), w trakcie trwania semestru – 90 godzin, **3 punkty ECTS,**
- praktyka wg wybranej specjalności na czwartym semestrze (letnim), w trakcie trwania semestru – 180 godzin, **6 punktów ECTS.**

Student otrzymuje łącznie za odbyte praktyki zawodowe **16 punktów ECTS.**

**Zasady i formy odbywania praktyk zawodowych** zostały określone w *Regulaminie praktyk zawodowych na studiach drugiego stopnia na kierunku dietetyka.*

**REGULAMIN PRAKTYK ZAWODOWYCH**  
na kierunku **dietetyka** studia II stopnia profil praktyczny

**§ 1**

**POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Praktyka zawodowa jest integralną częścią kształcenia na kierunku *dietetyka* Wydziału Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Nysie.
2. Praktyka zawodowa ma charakter obowiązkowy, warunkujący zaliczenie semestru, którego program przewiduje realizację tych zajęć.
3. Student, zgodnie z programem studiów, zobowiązany jest do odbycia 480 godzin praktyk zawodowych: po drugim semestrze – 210 godzin, a w trakcie trzeciego semestru – 90 godzin i czwartego semestru – 180 godzin. Liczba punktów ECTS przypisanych praktykom zawodowym wynosi 16.
4. Celem praktyk zawodowych jest przygotowanie studenta do samodzielnego pełnienia roli zawodowej poprzez usystematyzowanie i utrwalenie wiedzy teoretycznej, kształtowanie umiejętności oraz właściwych postaw.
5. Praktyka powinna przyczynić się do rozwijania umiejętności zawodowych oraz aktywności i przedsiębiorczości studentów. Przygotowywać do efektywnego i etycznie odpowiedzialnego działania w życiu społeczno-gospodarczym oraz poszanowania drugiego człowieka. Praktyka ma kształtować podmiotowość i aktywność indywidualną studentów oraz rozwijać umiejętności współpracy.

**§2**

**ORGANIZACJA PRAKTYKI**

1. Praktyki odbywają się w placówkach zgodnych z miejscem określonym w programie studiów, zgodnie z przyjętymi kryteriami doboru placówki do odbywania praktyki zawodowej i podpisanej umowy pomiędzy Uczelnią a zakładem pracy na odbywanie praktyk zawodowych.
2. Studenci mogą odbywać praktyki we wskazanych przez siebie zakładach pracy, ale mogą także skorzystać ze wsparcia Uczelni w tym zakresie.
3. W ramach odbywania praktyki zawodowej w semestrze czwartym istnieje możliwość wyboru jednostki organizacyjnej zgodnie z zainteresowaniami studenta i potencjalnym, przyszłym miejscem pracy. Warunkiem wyboru placówki jest możliwość osiągnięcia efektów uczenia się przewidzianych dla praktyk zawodowych.
4. Nadzór merytoryczny nad przebiegiem praktyki oraz warunkami jej realizacji sprawuje opiekun praktyk studenckich, powołany przez Dziekana spośród nauczycieli akademickich.
5. Praktyka jest realizowana w terminie wynikającym z programu studiów.
6. Dziekan Wydziału może wyrazić zgodę na odbycie praktyki w innym terminie, jeżeli student z uzasadnionych przyczyn nie może odbyć jej w wyznaczonym terminie.

### **§3**

#### **OBOWIĄZKI OPIEKUNA PRAKTYK ZAWODOWYCH**

1. Opiekun praktyk jest zobowiązany do stałej współpracy z Działem Kształcenia PANS w Nysie.
2. Opiekun praktyki jest przełożonym studentów odbywających praktykę i w tym zakresie podejmuje decyzje. Od tych decyzji przysługuje odwołanie do Dziekana.
3. Do zakresu obowiązków opiekuna praktyk należy:
  - a) podanie do wiadomości studentów zasad i trybu odbywania oraz zaliczania praktyki,
  - b) prowadzenie nadzoru dydaktyczno-wychowawczego nad tokiem odbywania praktyk zawodowych przez studentów we współpracy z opiekunem praktyk z ramienia zakładu,
  - c) weryfikacja osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się; odbywa się ona na podstawie rozmowy ze studentem w trakcie, na i po zakończeniu praktyk (wywiad, pytania, zadania), bieżącego monitorowania przebiegu praktyk (wizytacje w miejscu praktyk, rozmowy telefoniczne z pracodawcą), analizy arkusza obserwacji zadania praktycznego realizowanego podczas odbywania praktyki wypełnionego przez opiekuna praktyk z ramienia zakładu pracy (zał. 1), oraz wpisanie do indeksu i karty okresowych osiągnięć studenta noty o zaliczonej praktyce,
  - d) informowanie Dziekana o wszelkich nieprawidłowościach związanych zarówno z organizacją jak i przebiegiem praktyki.

### **§4**

#### **OBOWIĄZKI STUDENTA**

1. W czasie trwania praktyki zawodowej student jest zobowiązany do:
  - a) realizacji programu praktyki zawodowej,
  - b) prowadzenia dzienniczka praktyk,
  - c) przestrzegania przepisów obowiązujących w miejscu odbywania praktyki,
  - d) punktualnego przychodzenia na praktyki zawodowe (spóźnienia mogą stanowić podstawę do odmowy przyjęcia studenta na zajęcia),
  - e) posiadania aktualnej książeczki zdrowia i odpowiednich badań do celów epidemiologicznych,
  - f) posiadania aktualnego ubezpieczenia zdrowotnego i ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków,
  - g) przestrzegania tajemnicy zawodowej.
2. Studentom zabrania się:
  - a) samodzielnego wykonywania czynności bez nadzoru i porozumienia z opiekunem praktyk zawodowych,
  - b) fotografowania i nagrywania pacjentów,
  - c) udzielania jakichkolwiek informacji o stanie zdrowia pacjentom i ich rodzinom.
4. Student uczestniczy dodatkowo w codziennym życiu placówki, włącza się w pracę zespołu i realizuje inne czynności zlecone przez opiekuna praktyki nie przekraczające kompetencji i umiejętności zawodowych.

## **§ 5**

### **WARUNKI ZALICZENIA PRAKTYKI ZAWODOWEJ**

1. Podstawą zaliczenia praktyki jest:
  - a) odbycie praktyki przez studenta w wyznaczonym terminie i otrzymanie pozytywnej oceny, którą wystawia opiekun praktyki z ramienia zakładu pracy, na podstawie przyjętego arkusza obserwacji zadań realizowanych w toku odbywania praktyki zawodowej (*załącznik nr 1 i/lub nr 2*),
  - b) przedłożeniu opiekunowi praktyk z ramienia Uczelni przez studenta stosownej dokumentacji w terminie wyznaczonym przez organizację roku akademickiego,
  - c) uzyskanie pozytywnej oceny wystawionej przez opiekuna praktyk z ramienia Uczelni na podstawie przedłożonych dokumentów.
2. Praktykę zalicza nauczyciel akademicki będący opiekunem praktyk zawodowych z ramienia Uczelni.
3. Opiekun praktyk dokonuje zaliczenia praktyki zawodowej poprzez dokonanie wpisu do dzienniczka praktyk oraz indeksu i karty okresowych osiągnięć studenta wraz z innymi zajęciami dydaktycznymi ustalonymi programem studiów.
4. Przy zaliczaniu praktyki stosuje się skalę ocen obowiązującą w Uczelni.
5. Na wniosek studenta na poczet praktyki zawodowej można zaliczyć czynności wykonywane przez niego w szczególności w ramach zatrudnienia, stażu lub wolontariatu, jeżeli umożliwiły one uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów dla praktyk zawodowych.
6. Wniosek, o którym mowa w ust. 5, powinien zostać złożony przed rozpoczęciem praktyki. Do wniosku należy dołączyć:
  - 1) potwierdzenie zatrudnienia, stażu lub wolontariatu wraz ze wskazaniem okresu realizacji,
  - 2) zakres obowiązków i realizowanych zadań,
  - 3) inne dokumenty poświadczające realizację czynności w ramach zatrudnienia, stażu czy wolontariatu mogących być podstawą do zaliczenia praktyki.
7. Uczelnia może w trybie natychmiastowym odwołać studenta z praktyki, jeśli uzyskała od zakładu pracy pisemną informację o rażącym naruszeniu przez studenta porządku i dyscypliny pracy lub o nieprzestrzeganiu zasad zachowania tajemnicy służbowej, ochrony poufności danych w zakresie określonym przez zakład pracy.
8. Niezaliczenie praktyki jest jednoznaczne z koniecznością jej powtórzenia i skutkuje niezaliczeniem roku, w którym praktyka powinna być zrealizowana.
9. W kwestiach spornych wynikających z trybu zaliczenia praktyki podejmuje decyzję Dziekan lub Prodziekan.

## **§ 6**

### **POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem mają zastosowania wewnętrzne przepisy Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Nysie.

## ARKUSZ OBSERWACJI ZADAŃ REALIZOWANYCH W TOKU ODBYWANIA PRAKTYKI ZAWODOWEJ

SKALA PUNKTÓW MOŻLIWYCH DO UZYSKANIA:

- 0 pkt - nie potrafi  
1 pkt - z pomocą  
2 pkt - samodzielnie

| L.p. | Kryteria oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ocena opiekuna                                      |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1.   | <b>KOMUNIKOWANIE SIĘ Z PACJENTEM, ZESPOŁEM WSPÓŁPRACOWNIKÓW</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>dostosował metody i sposoby komunikowania się do możliwości pacjenta</li> <li>ustalił zakres informacji koniecznych do przekazania współpracownikom oraz pacjentowi</li> <li>nawiązał i podtrzymywał współpracę w zespole współpracowników oraz z pacjentem</li> </ul> | <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>              |
| 2.   | <b>BEZPIECZEŃSTWO PACJENTA ORAZ WŁASNE</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>ma umiejętność dokładnej analizy aktualnej sytuacji zdrowotnej pacjenta</li> <li>stosował w czasie pracy środki ochrony zdrowia pacjenta i własnego (zasady BHP dostosowane do placówki)</li> <li>udzielił wsparcia emocjonalno-informacyjnego pacjentowi</li> </ul>                        | <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>              |
| 3.   | <b>SZYBKOŚĆ I TRAFNOŚĆ DECYZJI ORAZ ŚWIADOMOŚĆ ICH KONSEKWENCJI</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>podejmował działania adekwatne do sytuacji</li> <li>przewidział możliwe skutki podjętych i /lub/ niepodjętych działań</li> <li>wykonał działanie w optymalnym czasie</li> </ul>                                                                                    | <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>              |
| 4.   | <b>POPRAWNOŚĆ OKREŚLENIA CELU DZIAŁANIA</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnił celowość działań związanych z opieką profesjonalną i samoopieką</li> <li>określił wskaźniki osiągnięcia celu</li> <li>oceniał stopień osiągnięcia celu</li> </ul>                                                                                                                | <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>              |
| 5.   | <b>SAMODZIELNOŚĆ PRZYGOTOWANIA DO WYKONANIA CZYNNOŚCI</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>samodzielne wykonywał zadane czynności</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                            | <p>.....</p>                                        |
| 6.   | <b>DOKŁADNOŚĆ WYKONANIA ZADANIA</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>zachował logiczną kolejność wykonywanych czynności</li> <li>wykonał zadanie dokładnie</li> <li>uwzględnił stan pacjenta</li> <li>współpracował w czasie wykonywania czynności z zespołem</li> </ul>                                                                                                | <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> |
| 7.   | <b>SATYSFAKCJA PACJENTA</b><br>Student:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                     |

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                             |                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapewnił pacjentowi odpowiedni komfort (intymność, wygodę itp.)</li> </ul>                                                                                                                                                         | .....                   |
| 8.                                | <b>POPRAWNOŚĆ DOKUMENTOWANIA ŚWIADCZONEJ OPIEKI</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>• udokumentował własne działania</li> <li>• skorzystał z dokumentacji prowadzonej przez innych</li> <li>• stosował w dokumentacji prawidłową terminologię</li> </ul> | .....<br>.....<br>..... |
| 9.                                | <b>REFLEKSJA DOTYCZA WŁASNEGO DZIAŁANIA</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>• oceniał krytycznie podejmowane przez siebie działania</li> <li>• sformułował wnioski do dalszych własnych działań</li> </ul>                                               | .....<br>.....          |
| <b>OGÓŁEM UZYSKANYCH PUNKTÓW:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                             | .....                   |

#### SKALA OCEN WG ZDOBYTEJ PUNKTACJI:

poniżej 26 pkt – niedostateczny

27-30 pkt – dostateczny

31-34 pkt – dostateczny plus

35-38 pkt – dobry

39-42 pkt – dobry plus

43-46 pkt - bardzo dobry

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Imię i nazwisko studenta</b> |  |
| Ocena                           |  |
| Data                            |  |
| Podpis opiekuna                 |  |

## ARKUSZ OBSERWACJI ZADAŃ REALIZOWANYCH W TOKU ODBYWANIA PRAKTYKI ZAWODOWEJ

SKALA PUNKTÓW MOŻLIWYCH DO UZYSKANIA:

0 pkt - nie potrafi

1 pkt - z pomocą

2 pkt - samodzielnie

| L.p. | Kryteria oceny                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ocena opiekuna              |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1.   | <b>KOMUNIKOWANIE SIĘ Z ZESPOŁEM WSPÓŁPRACOWNIKÓW</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>dostosował metody i sposoby komunikowania się</li> <li>ustalił zakres informacji koniecznych do przekazania współpracownikom</li> <li>nawiązał i podtrzymywał współpracę w zespole współpracowników</li> </ul> | <br>.....<br>.....<br>..... |
| 2.   | <b>BEZPIECZEŃSTWO WŁASNE</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>stosował w czasie pracy środki ochrony zdrowia (zasady BHP dostosowane do placówki)</li> </ul>                                                                                                                                         | <br>.....                   |
| 3.   | <b>SZYBKOŚĆ I TRAFNOŚĆ DECYZJI ORAZ ŚWIADOMOŚĆ ICH KONSEKWENCJI</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>podejmował działania adekwatne do sytuacji</li> <li>przewidział możliwe skutki podjętych i /lub/ niepodjętych działań</li> <li>wykonał działanie w optymalnym czasie</li> </ul>                 | <br>.....<br>.....<br>..... |
| 4.   | <b>POPRAWNOŚĆ OKREŚLENIA CELU DZIAŁANIA</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>uzasadnił celowość działań</li> <li>określił wskaźniki osiągnięcia celu</li> <li>oceniał stopień osiągnięcia celu</li> </ul>                                                                                            | <br>.....<br>.....<br>..... |
| 5.   | <b>SAMODZIELNOŚĆ PRZYGOTOWANIA DO WYKONANIA CZYNNOŚCI</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>samodzielnie wykonywał zadane czynności</li> </ul>                                                                                                                                                        | <br>.....                   |
| 6.   | <b>DOKŁADNOŚĆ WYKONANIA ZADANIA</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>zachował logiczną kolejność wykonywanych czynności</li> <li>wykonał zadanie dokładnie</li> <li>współpracował w czasie wykonywania czynności z zespołem</li> </ul>                                                               | <br>.....<br>.....<br>..... |
| 8.   | <b>POPRAWNOŚĆ DOKUMENTOWANIA</b><br>Student: <ul style="list-style-type: none"> <li>udokumentował własne działania</li> <li>skorzystał z dokumentacji prowadzonej przez innych</li> <li>stosował w dokumentacji prawidłową terminologię</li> </ul>                                                                     | <br>.....<br>.....<br>..... |
| 7.   | <b>REFLEKSJA DOTYCZA WŁASNEGO DZIAŁANIA</b><br>Student:                                                                                                                                                                                                                                                                |                             |

|                                   |                                                                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• oceniał krytycznie podejmowane przez siebie działania</li> <li>• sformułował wnioski do dalszych własnych działań</li> </ul> | ..... |
| <b>OGÓŁEM UZYSKANYCH PUNKTÓW:</b> |                                                                                                                                                                       | ..... |

#### **SKALA OCEN WG ZDOBYTEJ PUNKTACJI:**

poniżej 23 pkt – niedostateczny

24-26 pkt – dostateczny

27-29 pkt – dostateczny plus

30-32 pkt – dobry

33-35 pkt – dobry plus

36-38 pkt - bardzo dobry

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Imię i nazwisko studenta</b> |  |
| Ocena                           |  |
| Data                            |  |
| Podpis opiekuna                 |  |

## 7. Zasady prowadzenia procesu dyplomowania

Praca dyplomowana (magisterska) realizowana na studiach drugiego stopnia ma charakter praktyczny, aplikacyjny, zatem służy zdobywaniu umiejętności praktycznych. W trakcie jej realizacji studenci podnoszą również swoje kompetencje społeczne. Prace dyplomowe będą mogły dotyczyć problemów bezpośrednio związanych z miejscem odbywania praktyki zawodowej.

Podobnie, jak w przypadku miejsca realizacji praktyk, studenci mają możliwość wyboru tematyki realizowanych prac. Biorąc pod uwagę zróżnicowane i bogate doświadczenie kadry dydaktycznej przewidzianej do prowadzenia zajęć, możliwości formułowania tematów prac magisterskich są bardzo szerokie. Studenci mogą skorzystać z gotowych propozycji tematów prac dyplomowych przedstawionych przez prowadzących, ale mogą też wspólnie z wybranym promotorem sformułować temat, który będzie korespondował z ich zainteresowaniami i predyspozycjami.

Powiązanie realizowanych tematów prac dyplomowych z praktykami zawodowymi zapewnia ich praktyczny charakter i niejako ułatwia realizację – tematy nie są w żaden sposób wymuszone, ale wynikają z obserwacji otoczenia i możliwości analizy określonych zagadnień. Stanowią też swoistego rodzaju wyzwanie, ponieważ student musi wykazać się kreatywnością oraz zdolnością zastosowania nabytej wiedzy i umiejętności w określonych warunkach rzeczywistych.

Zasady prowadzenia procesu dyplomowania zostały określone w *Regulaminie dyplomowania na studiach drugiego stopnia na kierunku dietetyka*.

### REGULAMIN DYPLMOWANIA

na kierunku **dietyka** studia II stopnia profil praktyczny

#### § 1

#### Postanowienia ogólne

1. Ogólne wymagania dotyczące procesu dyplomowania zawarte są w Regulaminie Studiów Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Nysie.
2. Praca magisterska stanowi samodzielne, pisemne opracowanie przez studenta.
3. Ukończenie studiów następuje z dniem złożenia egzaminu dyplomowego z wynikiem co najmniej dostatecznym.
4. Pracę dyplomową na studiach drugiego stopnia student wykonuje pod kierunkiem promotora. Promotorem pracy dyplomowej może być nauczyciel akademicki zatrudniony na stanowisku wykładowcy, adiunkta, profesora uczelni lub profesora, posiadający co najmniej stopień naukowy doktora.
5. Temat pracy dyplomowej student ustala z promotorem najpóźniej do końca semestru rozpoczynającego seminarium magisterskie. Tematyka pracy powinna być zgodna ze specjalnością i kierunkiem studiów. Propozycja tematu pracy dyplomowej, zatwierdzona przez promotora, winna być złożona do dziekanatu w terminie do końca pierwszego semestru zajęć seminarium magisterskiego na odpowiedniej karcie zgłoszenia pracy dyplomowej (załącznik nr 1).
6. Zmiana promotora jest możliwa wyłącznie w uzasadnionym przypadku, po wyrażeniu zgody przez Dziekana, na pisemny wniosek studenta zaopiniowany przez aktualnego promotora i wnioskowanego promotora.

7. Praca dyplomowa nie może nosić cech plagiatu. Procedura antyplagiatowej weryfikacji prac dyplomowych zawarta jest w zarządzeniu Rektora PANS w Nysie.

## § 2

### **Egzamin dyplomowy**

1. Praca jest oceniana przez promotora i recenzenta. Recenzenta wyznacza Dziekan.
2. Recenzję przygotowuje się wg określonego wzoru (*załącznik nr 2*) do niniejszego regulaminu. Recenzja powinna zostać dostarczona do dziekanatu nie później niż 3 dni przed datą wyznaczenia egzaminu dyplomowego.
3. Ocena pracy dyplomowej dotyczy przede wszystkim:
  - zgodności treści pracy z tytułem pracy,
  - układu pracy, kompletności tez,
  - merytorycznej oceny pracy,
  - charakterystyki doboru i wykorzystania źródeł,
  - oceny formalnej strony pracy (poprawności języka, techniki pisanie, itp.).
4. Egzamin dyplomowy składa się z obrony pracy dyplomowej oraz egzaminu końcowego.
5. Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest zaliczenie wszystkich semestrów studiów, praktyk zawodowych, uzyskanie wymaganej liczby punktów ECTS, spełnienie wymogów formalnych i programowych oraz pozytywna ocena pracy dyplomowej zarówno przez promotora, jak i recenzenta (co najmniej dostateczna).
6. Jeśli jedna z ocen pracy jest niedostateczna, o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego postanawia Dziekan, który zasięga opinii dodatkowego recenzenta.
7. Egzamin dyplomowy powinien odbyć się w terminie nieprzekraczającym dwóch miesięcy od daty złożenia pracy dyplomowej.
8. Egzamin dyplomowy odbywa się przed Komisją powołaną przez Dziekana w bieżącym roku akademickim, w skład której wchodzi: przewodniczący, promotor i recenzent. W uzasadnionych przypadkach recenzenta, względnie promotora, może zastąpić nauczyciel akademicki wskazany przez Dziekana.
9. Komisji egzaminu dyplomowego przewodniczy Dziekan, Prodziekan lub wyznaczony przez Dziekana nauczyciel akademicki.
10. Recenzentem pracy dyplomowej w przypadku, gdy jej promotorem jest doktor, może być jedynie nauczyciel zatrudniony na stanowisku profesora lub profesora uczelni.

## § 3

### **Przebieg egzaminu dyplomowego**

1. Egzamin dyplomowy składa się z:
  - a) ustnej prezentacji pracy magisterskiej przygotowanej w formie multimedialnej, zawierającej: tytuł, cel pracy, materiał i metody zastosowane w pracy, organizację i przebieg badań, najważniejsze wyniki badań własnych oraz wnioski lub podsumowanie pracy,
  - b) dyskusji nad pracą, tj. odpowiedzi na pytania dotyczące pracy,
  - c) egzaminu końcowego, który polega na odpowiedzi na cztery wylosowane pytania z wybranej specjalności z zakresu studiów.
2. Lista zagadnień egzaminacyjnych powinna być podana do wiadomości studentów na początku semestru dyplomowania.

#### § 4

### Ocena egzaminu dyplomowego

1. Po zakończeniu egzaminu dyplomowego komisja egzaminu dyplomowego ustala oddzielnie ocenę pracy dyplomowej oraz egzaminu końcowego opierając się na skali ocen określonych w *Regulaminie Studiów PANS w Nysie*.
2. Warunkiem zaliczenia egzaminu końcowego jest uzyskanie pozytywnych ocen z większości odpowiedzi.
3. Za ocenę egzaminu końcowego przyjmuje się średnią arytmetyczną z uzyskanych ocen z poszczególnych odpowiedzi wyznaczoną do dwóch miejsc po przecinku.
4. Warunkiem zdania egzaminu dyplomowego jest uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu końcowego i obrony pracy dyplomowej.
5. W przypadku uzyskania pozytywnej oceny z obrony pracy dyplomowej i negatywnej oceny z egzaminu końcowego, student powtarza w następnym terminie wyłącznie egzamin końcowy.
6. Przewodniczący komisji pod nieobecność dyplomanta dokonuje właściwych wpisów do protokołu egzaminu dyplomowego (*załącznik nr 3*), które poświadczają podpisami członkowie komisji.

#### § 4

### Rygory

1. W przypadku niezaliczenia egzaminu dyplomowego lub nieusprawiedliwionego nieprzystąpienia do egzaminu w ustalonym terminie, Dziekan wyznacza drugi termin egzaminu jako ostateczny.
2. Powtórzony egzamin nie może odbyć się wcześniej niż przed upływem jednego miesiąca i nie później niż po upływie dwóch miesięcy od daty egzaminu pierwszego.
3. W przypadku, gdy niezgłoszenie się studenta na egzamin dyplomowy było usprawiedliwione, Dziekan wyznacza nowy termin egzaminu traktowany jako pierwszy. Usprawiedliwienie nieobecności na egzaminie dyplomowym powinno być złożone w dziekanacie w ciągu trzech dni roboczych od terminu egzaminu dyplomowego.
4. W przypadku niezaliczenia lub nieprzystąpienia do egzaminu dyplomowego w drugim terminie, Dziekan składa wniosek do Rektora PANS w Nysie o skreślenie z listy studentów.

#### §6

### Postanowienia końcowe

1. Kwestie szczegółowe, które mogą wynikać w trakcie funkcjonowania niniejszego Regulaminu dyplomowania i nie zostały w nim zawarte, mogą zostać uregulowane innymi przepisami.
2. W sprawach spornych, nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie decyzję podejmuje Rektor Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Nysie.

## KARTA ZGŁOSZENIE PRACY DYPLOMOWEJ

Państwowa Akademia Nauk Stosowanych w Nysie

Wydział .....

Kierunek: .....

## ZGŁOSZENIE PRACY DYPLOMOWEJ

**Temat:**

.....  
.....

**Nazwisko i imię studenta:** .....

**Numer albumu:** .....

**Prowadzący:** .....

**Wstępne sformułowanie celu i zakresu pracy:**

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Nysa, ..... r.

.....  
*podpis prowadzącego*

.....  
*podpis studenta*

.....  
*podpis i pieczęć dziekana wydziału*

## OCENA PRACY DYPLOMOWEJ

Nysa, dnia .....



PAŃSTWOWA AKADEMIA  
NAUK STOSOWANYCH W NYSIE

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

**Pan/Pani**

(imię i nazwisko promotora/recenzenta)

Proszę o ocenę załączonej magisterskiej pracy dyplomowej studenta: .....

Egzamin dyplomowy przewiduje się w dniu .....

**Dziekan Wydziału**

.....  
*Podpis*

## Ocena pracy dyplomowej

Temat pracy: .....

Imię i nazwisko studenta: .....

Nr albumu: .....

Imię i nazwisko promotora: .....

1. Czy treść pracy odpowiada tematowi określonymu w tytule?

.....  
.....

2. Ocena układu pracy struktury podziału treści, kolejności rozdziałów, kompletności też itp.

.....

.....  
.....  
3. Merytoryczna ocena pracy:

.....  
.....  
.....  
.....  
4. Inne uwagi: .....

.....  
.....  
5. Czy i w jakim zakresie praca stanowi nowe ujęcie problemu:

.....  
.....  
6. Charakterystyka doboru i wykorzystania źródeł:

.....  
.....  
7. Ocena formalnej strony pracy (poprawność języka, opanowanie techniki pisania pracy, spis rzeczy, odsyłacze):

.....  
.....  
8. Sposób wykorzystania pracy (publikacja, udostępnienie instytucjom, materiał źródłowy, itp.): .

.....  
.....  
9. Pracę oceniam jako:

.....  
*Data*

.....  
*Podpis*

## PROTOKÓŁ EGZAMINU DYPLOMOWEGO

Pieczęć Wydziału

### PROTOKÓŁ EGZAMINU DYPLOMOWEGO ORAZ USTALENIA OSTATECZNEGO WYNIKU STUDIÓW Z DNIA .....

Pan/i .....

Urodzony/a dnia: .....

Student/ka **Wydziału Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej**

Państwowej Akademii Nauk Stosowanych w Nysie

nr albumu: .....

kierunek studiów: **Dietetyka**

specjalność: .....

profil: **praktyczny**

forma studiów: **stacjonarna/ niestacjonarny**

data rozpoczęcia studiów: .....

czas trwania studiów: **4 semestry**

przedłożył/a w dniu ..... pracę dyplomową pod tytułem: .....

.....

ocenioną jako <sup>x</sup>:

|                                         |                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------|
| Ocena pracy dyplomowej przez recenzenta | ..... - .....                                  |
|                                         | (imię i nazwisko recenzenta) (cyfrą i słownie) |

|                                        |                                               |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Ocena pracy dyplomowej przez promotora | ..... - .....                                 |
|                                        | (imię i nazwisko promotora) (cyfrą i słownie) |

|                                           |                   |
|-------------------------------------------|-------------------|
| Ocena sposobu zreferowania i obrony pracy | - .....           |
|                                           | (cyfrą i słownie) |

oraz zdawał/a egzamin dyplomowy przed komisją egzaminacyjną w dniu .....

## I. EGZAMIN DYPLOMOWY

Zadane pytania

Oceny odpowiedzi

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Ocena z egzaminu dyplomowego** (średnia arytmetyczna z ocen uzyskanych za odpowiedzi) <sup>x</sup> .....  
(cyfrą i słownie)

Komisja, biorąc pod uwagę przebieg obrony, jednogłośnie <sup>xx</sup> – większością głosów <sup>xx</sup> uznała,

że Pan/i ..... uzyskał/a następującą końcową **ocenę pracy dyplomowej**

.....  
(cyfrą i słownie)

## II. USTALENIE OSTATECZNEGO WYNIKU STUDIÓW

|                                                    |   |  |
|----------------------------------------------------|---|--|
| Średnia ważona ocen z całego toku studiów          | a |  |
| Ocena pracy dyplomowej                             | b |  |
| Ocena egzaminu dyplomowego                         | c |  |
| Ostateczny wynik studiów $w = 1/2 a + 1/4 (b + c)$ | w |  |

Uzasadnienie ewentualnego podwyższenia oceny stanowiącej ostateczny wynik studiów (patrz § 49 pkt. 9 *Regulaminu studiów PANS w Nysie*)

.....

.....

.....

Przy uwzględnieniu przebiegu studiów, oceny pracy dyplomowej oraz wyniku egzaminu dyplomowego, decyzją komisji Pan/i ..... ukończył(a) studia wyższe z ostatecznym wynikiem (ocena w dyplomie) <sup>xxx</sup> :

.....

(cyfrą)

(słownie)

i uzyskał/a tytuł: **magistra**

Skład komisji egzaminacyjnej:

|                    | Podpisy |
|--------------------|---------|
| Przewodniczący     |         |
| .....              | .....   |
| Członkowie:        |         |
| 1. .... – promotor | .....   |
| 2. ....            | .....   |
| 3. ....            | .....   |

Pan/i .....

Uzyskał/a dyplom ukończenia studiów nr .....

<sup>x</sup> wpisuje się ocenę wg skali ocen przewidzianej regulaminem studiów tj. :

1) *bardzo dobry* 5,0;    2) *dobry plus* 4,5;    3) *dobry* 4,0;    4) *dostateczny plus* 3,5;    5) *dostateczny* 3,0;    6) *niedostateczny* 2,0.

<sup>xx</sup> niepotrzebne skreślić,

<sup>xxx</sup> ostateczny wynik studiów ustala się zgodnie z zasadą:

do 3,24 – *dostateczny* (3);    od 3,25 do 3,74 – *dostateczny plus* (3,5);    od 3,75 do 4,24 *dobry* (4);    od 4,25 do 4,65 *dobry plus* (4,5);    od 4,66 do 5,00 – *bardzo dobry* (5).

## 8. Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów

- a) łączna liczba godzin zajęć (godzin kontaktowych):
  - studia stacjonarne: **1260 godzin**
  - studia niestacjonarne: **756 godzin**
- b) łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:
  - studia stacjonarne: **60 pkt ECTS**
  - studia niestacjonarne: **43,2 pkt ECTS**
- c) łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, w tym zajęć laboratoryjnych i projektowych: **82 pkt ECTS**
- d) łączna liczba punktów ECTS, którą 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): **8 pkt ECTS**
- e) łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego: **4 pkt ECTS**