

HARMONOGRAM FORM WSPARCIA W RAMACH REALIZOWANEGO PROJEKTU NA KIERUNKU DIETETYKA

Numer Projektu: **POWR.03.05.00-00-Z042/18**

Tytuł Projektu: „**Program rozwoju PWSZ w Nysie etap II - doskonalenie jakości kształcenia**”

Nazwa i adres Beneficjenta: **Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie ul. Armii Krajowej 7, 48-300 Nysa**

Lp.	Tytuł formy wsparcia	Data realizacji	Godziny realizacji formy wsparcia „od-do” (uwzględniając przerwy)	Miejsce realizacji formy wsparcia (adres, nr sali szkoleniowej)
	Zadanie 1 - Wdrożenie na uczelni zmian w zakresie zarządzania procesem kształcenia poprzez włączenie e-learningu w programy kształcenia na 4 kierunkach			
	Opracowanie merytoryczne materiałów na platformę na kierunku dietetyka	Listopad 2019-maj 2020		
	REALIZACJA ZAJĘĆ:			
	Kwalifikowana pierwsza pomoc Dr Bogusław Bucki adiunkt 6 godz.	I		
	Fizjologia człowieka Dr Bogusław Bucki adiunkt 6 godz.	II		
	Dietetyka pediatryczna	V		

Dr Bogusław Bucki adiunkt 6 godz.			
Pracownia żywienia i dietetyki Dr Beata Całyniuk adiunkt 4 godz.	II		
Organizacja pracy Dr Beata Całyniuk adiunkt 6 godz.	VI		
Anatomia człowieka Dr hab. Zbigniew Ciemniewski prof. 6 godz.	I		
Kliniczny zarys chorób Dr hab. Zbigniew Ciemniewski prof. 12 godz.	IV, V		
Chemia żywności Dr Ewa Malczyk prof. 6 godz.	I		
Żywienie człowieka Dr hab. Elżbieta Grochowska-Niedworok prof. 4 godz.	I		
Biochemia ogólna i żywności Dr Ewa Malczyk prof. 4 godz.	II		
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności Dr Ewa Malczyk prof. 6 godz.	V		
Żywienie człowieka Dr hab. Elżbieta Grochowska-Niedworok prof. 6 godz.	II		
Edukacja żywieniowa dr Marta Misiarz adiunkt 6 godz.	V		
Farmakologia i farmakoterapia Dr hab. Elżbieta Grochowska-Niedworok prof. 14 godz.	V		
Żywienie kliniczne Prof. dr hab. Elżbieta Poniewierka prof. 34 godz.	III, IV, V, VI		
Żywieniowe leczenie dojelitowe Prof. dr hab. Elżbieta Poniewierka prof. 6 godz.	III		
Mikrobiologia ogólna i żywności Dr inż. Marzena Zołoteńka-Synowiec adiunkt 6 godz.	I		

	Analiza i ocena jakości żywności Dr inż. Marzena Zołoteńska-Synowiec adiunkt 6 godz.	IV		
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo Dr hab. inż. Joanna Wyka prof. 10 godz.	III, IV		
	Podstawy żywienia Dr hab. inż. Joanna Wyka prof. 10 godz.	III, IV		
	Zadanie 3 - Podniesienie kompetencji zawodowych studentów poprzez certyfikowane szkolenia i warsztaty z przedstawicielami NRIG oraz interdyscyplinarne praktyczne zajęcia projektowe			
	Szkolenie "Postępowanie dietetyczne w niedożywieniu" dla studentów dietetyki	10.06.2020 I grupa 17.06.2020 II grupa	9:00 – 15:00 9:00 – 15:00	On-line On-line
	Szkolenie pn. "Żywienie pacjentów po zabiegach bariatrycznych" dla studentów dietetyki	31.05.2021 I grupa 02.06.2021 II grupa	9:00 – 14:15 9:00 – 14:15	On-line On-line
	Szkolenie pn. " Alergia pokarmowa w praktyce dietetyka" dla studentów dietetyki.	24.05.2021 I grupa 26.05.2021 II grupa	9:00 – 14:15 9:00 – 14:15	On-line On-line
	Seminaria z przedstawicielami NRIG	29.05.2020 01.06.2020 23.04.2021 30.04.2021	13:45 – 16:10 08:00 – 10:25 16:20 – 18:45 16:20 – 18:45	On-line On-line On-line On-line
	Zadanie 4 - Podniesienie praktycznych kompetencji dydaktycznych kadry uczelni poprzez udział w certyfikowanych szkoleniach i stażach dydaktycznych w przedsiębiorstwach i instytucjach			
	Szkolenie Tworzenie interaktywnych materiałów dydaktycznych dla nauczycieli kierunku dietetyka			

	Certyfikowane szkolenie z zakresu żywienia i suplementacji w sporcie. PFS Żywnienie i Suplementacja Combo dla pracowników dietetyki	21-22.03.2020	9:00- 15:00	Wrocław (zawieszone z powodu kwarantanny)
	Podstawowe szkolenie w zakresie kuchni molekularnej dla nauczycieli dietetyki			
	Stáže dydaktyczne w przedsiębiorstwach i instytucjach dla nauczycieli akademickich			
	Marta Misiarz	1.12.2019- 15.12.2020	12 miesięcy	Healthy Lifestyle With Sonia Dziergas
	Ewa Malczyk	1.12.2019- 15.12.2020	12 miesięcy	ZOZ Nysa