

## 1. Ogólna charakterystyka studiów

Nazwa kierunku studiów	<b>Żywnienie człowieka i dietoterapia</b>
Poziom kształcenia (studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)	Studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia (ogólnoakademicki/praktyczny)	Profil praktyczny
Forma studiów stacjonarne /niestacjonarne	Stacjonarne i niestacjonarne
Wskazanie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych lub dziedzin sztuki i dyscyplin artystycznych, do których odnoszą się efekty uczenia się (w tym dyscypliny wiodącej) oraz określenie procentowego udziału liczby punktów ECTS dla poszczególnych dyscyplin w liczbie punktów ECTS koniecznej do uzyskania kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia	<u>Dziedzina nauk rolniczych</u> Dyscyplina: technologia żywności i żywienia 77,9% ECTS - <b>wiodąca</b>  <u>Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu</u> Dyscyplina: nauki o zdrowiu 22,1% ECTS
Wskazanie tytułu zawodowego nadawanego absolwentom	Inżynier
Informacja o posiadanej przez podstawową jednostkę organizacyjną uczelni kategorii naukowej	B

## 2. Wskazanie związku kierunku studiów z misją uczelni i strategią jej rozwoju

Kierunek spełnia misję i główne cele strategiczne Uniwersytetu Zielonogórskiego w szczególności poprzez:

- doskonalenie efektywności i jakości kształcenia (permanentna kontrola programu kształcenia, kształcenie w oparciu o potrzeby rynku, zapewnienie mobilności studiowania w Polsce (program MOST) oraz za granicą (program ERASMUS));
- rozwój działalności naukowo-badawczej (realizacja projektów poprzez wykorzystanie bazy badawczej: LOiWA w Kalsku; efektem są prace wdrożeniowe oraz publikacje);
- rozwój współpracy z instytucjami i środowiskiem biznesowym (tworzenie powiązań korporacyjnych w formie klastrów z branżą związaną z przemysłem, współpraca z placówkami oświatowymi – zajęcia edukacyjne);
- poszerzanie oferty edukacyjnej o tematykę ważną dla rozwoju społeczno-gospodarczego regionu; na kierunku szczególny nacisk kładzie się na rozwój przedsiębiorczości, dbałość o zdrowie populacji oraz wspieranie tradycji winiarskich województwa wraz z poszanowaniem zdobyczy społecznych i kulturalnych całego regionu; kierunek powstał, aby kształcić wysoko wykwalifikowaną kadrę w zakresie przetwórstwa żywności (w tym winiarstwa) oraz doradztwa żywieniowego;

- rozwój infrastruktury dydaktycznej dla studentów (nowoczesna, stale uzupełniana, infrastruktura zapewni studentom łączność z najnowszymi technologiami i technikami badawczymi, wykorzystywanymi w różnych dyscyplinach nauk o żywności i winiarstwa).

### **3. Opis kompetencji oczekiwanych od kandydata ubiegającego się o przyjęcie na studia pierwszego stopnia**

Dla kandydatów na studia I-go stopnia postępowanie kwalifikacyjne odbywa się na podstawie konkursu świadectw maturalnych, a na studia zostają przyjęci w ramach limitu miejsc kandydaci, którzy spełnili wszystkie wymagania rekrutacyjne i uzyskali największą liczbę punktów. Liczba punktów wyliczana jest jako średnia ważona za przedmioty takie jak matematyka, język obcy nowożytny, język polski oraz biologia lub chemia do wyboru.

### **4. Analiza zgodności zakładanych efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy**

Zmiany demograficzne i społeczne zachodzące nie tylko w województwie lubuskim, ale też w całym kraju mają wpływ na zachowania prozdrowotne społeczeństwa. Coraz więcej osób jest zainteresowanych zmianą sposobu odżywiania się nie tylko z powodu dysfunkcji spowodowanych chorobami, ale także w wyniku zwiększania się świadomości o wpływie odżywiania na zachowanie zdrowia i kondycji fizycznej. Zdrowy tryb życia jest istotnym trendem, a wiele osób chce zmieniać swoją dietę korzystając z usług profesjonalistów. W województwie lubuskim od kilku lat obserwowany jest też wzrost zainteresowania uprawą winorośli i produkcją wina, systematycznie zwiększa się ilość winnic i wytwarzanego wina. Funkcjonowanie kierunku „Żywnienie człowieka i dietoterapia” wychodzi naprzeciw tym potrzebom otoczenia społeczno-gospodarczego regionu i rynku pracy. Studia skierowane są do szerokiego grona odbiorców. Przeznaczone są dla wszystkich zainteresowanych rozpoczęciem własnej działalności gospodarczej (edukacja żywieniowa, doradztwo w tym zakresie, żywienie zbiorowe - firmy cateringowe, przetwórstwo winogron itp.), pracą w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego i winnicach (licznie reprezentowanych w województwie lubuskim), jak również w organizacjach samorządowych, domach opieki, szkołach, przedszkolach, organizacjach pozarządowych związanych z żywieniem, dożywianiem i promocją właściwych wzorców żywieniowych.

### **5. Opis sposobów weryfikacji i oceny osiąganych przez studenta efektów uczenia się w trakcie całego procesu kształcenia**

Ogólne zasady zaliczania przedmiotu, semestru i ukończenia studiów określa Regulamin Studiów na Uniwersytecie Zielonogórskim przyjęty Uchwałą Senatu nr 256 z dnia 30.06.2021 r. Przy weryfikacji efektów uczenia się przyjmuje się założenie, że uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu lub zaliczenia kończącego przedmiot/moduł, pracy i egzaminu dyplomowego, a także praktyki zawodowej potwierdza osiągnięcie wszystkich efektów uczenia się ustalonych dla wymienionych elementów procesu kształcenia. Stopień uzyskania efektów uczenia się wynika z wystawionej oceny.

Sposoby weryfikacji i oceny prac zaliczeniowych, projektowych, egzaminacyjnych - system potwierdzania i weryfikacji efektów uczenia się obejmuje różnorodne sposoby oceny: formujące (sprawdziany, aktywność w trakcie zajęć, prezentacje przedstawiane na zajęciach, testy, tzw. „wejściówki” przed zajęciami laboratoryjnymi, zaliczanie rysunków wykonywanych podczas ćwiczeń, prezentacje wyników i raporty z zajęć laboratoryjnych,

obserwacje i ocena umiejętności praktycznych, dyskusja, prezentacja postępów pracy dyplomowej, odpowiedź ustna, wykonanie sprawozdania laboratoryjnego) oraz podsumowujące (kolokwia zaliczeniowe z wykładów lub ćwiczeń, testy końcowe, ocena projektu, analiza dziennika praktyk, egzaminy ustne, pisemne, egzamin dyplomowy, praca dyplomowa). Oceny formujące stosowane są w trakcie semestru, a oceny podsumowujące na koniec semestru bądź na zakończenie cyklu kształcenia (egzamin dyplomowy). Stosuje się następujące oceny: bardzo dobry – 5,0; dobry plus – 4,5; dobry – 4,0; dostateczny plus – 3,5; dostateczny – 3,0 i niedostateczny – 2,0.

System weryfikacji efektów uzyskanych w wyniku odbywania praktyk - do zaliczenia praktyki niezbędne jest złożenie u koordynatora praktyk powołanego na Wydziale dla kierunku „Żywność człowieka i dietoterapia”: pozytywnej opinii wystawionej przez zakład pracy, potwierdzonego przez zakład pracy dziennika praktyk zawodowych, wypełnionej przez zakład pracy ankiety oceny praktyki.

System sprawdzania końcowych efektów (proces dyplomowania) - praca dyplomowa inżynierska oraz egzamin dyplomowy inżynierski są szczególnym sposobem umożliwiającym sprawdzenie efektów uczenia się. Praca dyplomowa inżynierska polega na samodzielnym opracowaniu zagadnienia w zakresie zgodnym z kierunkiem kształcenia oraz zainteresowaniami naukowymi studenta. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym i składa się z dwóch części: pierwsza to prezentacja pracy dyplomowej, druga obejmuje odpowiedzi na: jedno pytanie recenzenta oraz na dwa losowo wybrane przez studenta pytania dotyczące zagadnień kierunkowych.

## 6. Program studiów dla kierunku studiów, profilu i poziomu kształcenia obejmujący:

6.1 opis zakładanych efektów uczenia się z przyporządkowaniem kierunku studiów do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych lub dziedzin sztuki i dyscyplin artystycznych, do których odnoszą się efekty uczenia się dla tego kierunku.

**Tabela 1. Odniesienie efektów PRK poziom 6 do kierunkowych efektów uczenia się**

Kategoria charakterystyki efektów uczenia się	Kod kwalifikacji	Efekty uczenia się na poziomie 6	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
Wiedza (W) absolwent zna i rozumie:	P6S_WG-O1	w zaawansowanym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu kształcenia, studiów, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem	K_W01, K_W05, K_W06, K_W07, K_W09, K_W10, K_W11, K_W14, K_W16, K_W17, K_W18, K_W19
	P6S_WK-O2.1	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji	K_W04, K_W15, K_W08

	P6S_WK-O2.2	podstawowe ekonomiczne, prawne i inne uwarunkowania różnych rodzajów działań związanych z nadaną kwalifikacją, w tym podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W02, K_W13
	P6S_WK-O2.3	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	K_W03, K_W12
<b>Umiejętności (U) absolwent potrafi:</b>	P6S_UW-O3	wykorzystywać posiadaną wiedzę – formułować i rozwiązywać złożone i nietypowe problemy oraz wykonywać zadania w warunkach nie w pełni przewidywalnych przez: – właściwy dobór źródeł oraz informacji z nich pochodzących, dokonywanie oceny, krytycznej analizy i syntezy tych informacji, – dobór oraz stosowanie właściwych metod i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych	K_U01, K_U02, K_U03, K_U06, K_U07, K_U08, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17
	P6S_UK-O4.1	komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii	K_U04, K_U09
	P6S_UK-O4.2	brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich	K_U05, K_U19
	P6S_UK-O4.3	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U11
	P6S_UO-O5.1	planować i organizować pracę – indywidualną oraz w zespole	K_U10
	P6S_UO-O5.2	współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)	K_U19
	P6S_UU-O6	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	K_U18
	<b>Kompetencje społeczne (K) absolwent jest gotów do:</b>	P6S_KK-O7.1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści
P6S_KK-O7.2		uznawania znaczenia wiedzy w rozwiązywaniu problemów poznawczych i praktycznych oraz zasięgania opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	K_K03, K_K05, K_K08
P6S_KO-O8.1		wypełniania zobowiązań społecznych, współorganizowania działalności na rzecz środowiska społecznego;	K_K07
P6S_KO-O8.2		inicjowania działania na rzecz interesu publicznego;	K_K06
P6S_KO-O8.3		myślenia i działania w sposób przedsiębiorczy	K_K06
P6S_KR-O9		odpowiedzialnego pełnienia ról zawodowych, w tym: – przestrzegania zasad etyki zawodowej i wymagania	K_K01

		tego od innych, – dbałości o dorobek i tradycje zawodu	
--	--	---	--

**Tabela 2. Odniesienie efektów PRK poziom 6 umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich do kierunkowych efektów uczenia się**

Kategoria charakterystyki efektów uczenia się	Kod kwalifikacji	Kwalifikacje	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
<b>Wiedza (W) absolwent zna i rozumie:</b>	P6S_WG-I1	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	KW_07 KW_09 KW_14 KW_16
	P6S_WK-I2	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	KW_03 KW_12
<b>Umiejętności (U) absolwent potrafi:</b>	P6S_UW-I3	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	KU_01 KU_02 KU_08
	P6S_UW-I4	przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu: – wykorzystać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, – dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne, w tym aspekty etyczne – dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich	KU_05 KU_06 KU_12
	P6S_UW-I5	dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i ocenić te rozwiązania	KU_03
	P6S_UW-I6	projektować – zgodnie z zadaną specyfikacją – oraz wykonać typowe dla kierunku studiów proste urządzenie, obiekt, system lub zrealizować proces, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów	KU_04
	P6S_UW-I7P	rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie wymagające korzystania ze standardów i norm inżynierskich oraz stosowania technologii właściwych dla kierunku studiów, wykorzystując doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską – w przypadku studiów o profilu praktycznym	KU_14 KU_17
	P6S_UW-I8P	wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z	KU_07 KU_16

		utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów – w przypadku studiów o profilu praktycznym	
--	--	---	--

**Tabela 3. Efekty uczenia się dla kierunku studiów żywienia człowieka i dietoterapia w odniesieniu do Polskich Ram Kwalifikacji poziom 6**

Symbol	Efekty uczenia się dla kierunku studiów <i>Żywienie człowieka i dietoterapia I stopień</i>	Efekty obszarowe dla poziomu 6 PRK	Efekty inżynierskie dla poziomu 6 PRK
<b>WIEDZA (W) Absolwent</b>			
K_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki, fizyki oraz nauk pokrewnych, dostosowaną do nauk o żywieniu i przetwarzaniu żywności.	P6S_WG-O1	
K_W02	Ma podstawową wiedzę prawną, społeczną i potrafi ją wykorzystać do opisywania funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz przemysłu spożywczego (w tym winiarskiego).	P6S_WK-O2.2	
K_W03	Zna uwarunkowania ekonomiczne, zasady organizacji, zarządzania i marketingu i potrafi je stosować w odniesieniu do zakładów żywienia zbiorowego (zamkniętego i otwartego) i zakładów przemysłu żywnościowego (w tym winiarskiego) oraz zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie.	P6S_WK-O2.3	P6S_WK-I2
K_W04	Ma wiedzę o znaczeniu środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców dla przemysłu spożywczego (w tym winiarskiego) oraz o jego zagrożeniach i ochronie.	P6S_WK-O2.1	
K_W05	Ma ogólną wiedzę o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych.	P6S_WG-O1	
K_W06	Ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	P6S_WG-O1	
K_W07	Wykazuje znajomość przemian (fizyko-chemicznych, biochemicznych, mikrobiologicznych, toksykologicznych, sensorycznych) zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania w surowcach, produktach żywnościowych i winiarskich oraz zna podstawowe techniki analizy żywności w tym zakresie i ich znaczenie dla poprawy jakości życia człowieka.	P6S_WG-O1	P6S_WG-I1
K_W08	Wskazuje i charakteryzuje zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych (w tym winiarskich) oraz przydatność różnych metod utrwalania żywności i wyjaśnia	P6S_WK-O2.1	

	ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności.		
K_W09	Zna zasady działania i eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii, przetwórstwie żywności i winiarstwie.	P6S_WG-O1	P6S_WG-I1
K_W10	Definiuje rolę podstawowych składników żywności w organizmie człowieka oraz klasyfikuje i opisuje poszczególne grupy żywności.	P6S_WG-O1	
K_W11	Zna normy i zasady racjonalnego żywienia w ontogenezie, dla różnych grup ludności w tym chorych i uprawiających sport a także na podstawowe zasady dietetyki, objawy, przebieg i sposoby postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych oraz metod zmiany nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej.	P6S_WG-O1	
K_W12	Ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania w tym procesie zarządzania w przedsiębiorstwie, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	P6S_WK-O2.3	P6S_WK-I2
K_W13	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz zna obcojęzyczne słownictwo fachowe oraz funkcje językowe związane z wybranym zagadnieniem związanym z technologią żywności, żywieniem człowieka i winiarstwem.	P6S_WK-O2.2	
K_W14	Ma podstawową wiedzę dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	P6S_WG-O1	P6S_WG-I1
K_W15	Identyfikuje korzyści i zagrożenia wynikające z produkcji żywności genetycznie modyfikowanej.	P6S_WK-O2.1	
K_W16	Ma wiedzę związaną z: opisem technicznym części maszyn, urządzeń i procesów technologicznych za pomocą rysunku technicznego oraz z doбором i eksploatacją maszyn w gastronomii, przetwórstwie spożywczym i winiarstwie.	P6S_WG-O1	P6S_WG-I1
K_W17	Ma podstawową wiedzę na temat rozwoju organizmu człowieka, homeostazy ustrojowej i jej regulacji oraz funkcjonowania układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, krwionośnego, moczowego, odpornościowego u człowieka.	P6S_WG-O1	
K_W18	Ma wiedzę o budowie i funkcji węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, peptydów i białek oraz procesach metabolicznych.	P6S_WG-O1	
K_W19	Ma podstawową wiedzę na temat udzielenia wsparcia psychologicznego w zaburzeniach odżywiania lub wsparcia w zmianie oraz dostosowaniu aktywności fizycznej do potrzeb pacjenta.	P6S_WG-O1	
<b>UMIEJĘTNOŚCI (U) Absolwent</b>			

K_U01	Dokonyje pomiarów i interpretacji różnych parametrów fizyko-chemicznych wykorzystywanych w procesach technologicznych.	P6S_UW-I3 P6S_UW-O3	P6S_UW-I3
K_U02	Analizuje zjawiska fizyko-chemiczne i biologiczne zachodzące w procesach wytwarzania i przechowywania żywności posługując się przy tym podstawowym sprzętem laboratoryjnym i aparaturą kontrolno-pomiarową stosowaną przy produkcji i analizie żywności (w tym produktów winiarskich) oraz potrafi przeprowadzić sensoryczną, fizykochemiczną, mikrobiologiczną i toksykologiczną analizę żywności (w tym produktów winiarskich).	P6S_UW-I3 P6S_UW-O3	P6S_UW-I3
K_U03	Posiada zdolność wykorzystania odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów stosowanych w produkcji i utrwalaniu żywności oraz winorośli i produktów winiarskich.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I5
K_U04	Projektuje i wykonuje proste zadania badawcze pod opieką specjalisty, potrafi zaprojektować zakład żywienia zbiorowego i winiarnię.	P6S_UW-I6 P6S_UK-O4.1	P6S_UW-I6
K_U05	Analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego (otwartego i zamkniętego), zakładach przetwórstwa spożywczego oraz winiarniach.	P6S_UW-I4 P6S_UK-O4.2	P6S_UW-I4
K_U06	Wykorzystuje odpowiednie narzędzia, materiały, metody i technologie stosowane w produkcji potraw i ich utrwalaniu.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I4
K_U07	Stosuje zasady dobrych praktyk produkcyjnych i laboratoryjnych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I8P
K_U08	Wykorzystuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I3
K_U09	Posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych dotyczących zagadnień szczegółowych z zakresu i żywienia człowieka i technologii przetwórczych.	P6S_UK-O4.1	
K_U10	Planuje i organizuje pracę samodzielnie i w zespole, prawidłowo zbiera i przedstawia wyniki badań oraz posiada umiejętność wystąpień ustnych i prezentacji zagadnień szczegółowych z zakresu technologii i żywienia człowieka oraz winiarstwa.	P6S_UO-O5.1	
K_U11	Ma umiejętności językowe zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego oraz umiejętność stosowania w mowie i piśmie nabytych form leksykalnych w tym elementy języka obcego - fachowego w zakresie żywienia człowieka, technologii żywności i winiarstwa.	P6S_UK-O4.3	
K_U12	Identyfikuje racjonalne rozwiązania w praktyce posługując się kryteriami: społecznymi, prawnymi, ekonomicznymi, marketingowymi, ochrony środowiska oraz z zakresu zarządzania, bhp i ergonomii. Projektuje i tworzy rozwiązania uwzględniając specyfikę wolnego rynku.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I4



K_U13	Ocenia jakość i przydatność produktu, surowca do wykorzystania bezpośrednio do spożycia lub przetwórstwa spożywczego.	P6S_UW-O3	
K_U14	Potrafi zaplanować i zastosować w praktyce odpowiednie postępowanie żywieniowe, poziom i zakres aktywności fizycznej przy użyciu wybranych metod oraz urządzeń a także przy wykorzystaniu programów komputerowych. Potrafi analizować i obliczać wartość odżywczą oraz energetyczną produktów spożywczych. Weryfikuje błędy w odżywianiu oraz planuje prawidłowe jadłospisy dla ludzi zdrowych i chorych. Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób, sporządza materiały edukacyjne dla różnych grup ludności.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I7P
K_U15	Wykorzystuje i posługuje się w praktyce wiedzą w zakresie matematyki, fizyki, chemii i nauk pokrewnych.	P6S_UW-O3	
K_U16	Potrafi samodzielnie sporządzać za pomocą przyrządów kreślarskich i odręcznie kreślić rysunki wybranych elementów infrastruktury, wyposażenia (maszyn, urządzeń, opakowań) w zakładach zbiorowego żywienia i winiarniach.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I8P
K_U17	Rozwiązuje praktyczne zadania inżynierskie na podstawie doświadczenia zdobytego w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I7P
K_U18	Ma potrzebę uczenia się przez całe życie i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu doradcy żywieniowego i promotora zdrowego żywienia.	P6S_UU-O6	
K_U19	Ma umiejętność współdziałania i debaty w zespole interdyscyplinarnym ze specjalistami innych dziedzin w celu zapewnienia ciągłej opieki żywieniowej oraz doradczej w zakresie żywienia dla osób indywidualnych i grup ludności.	P6S_UK-O4.2 P6S_UO-O5.2	
<b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE (K) Absolwent</b>			
K_K01	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za doradztwo żywieniowe, produkcję i przetwórstwo żywności (w tym produkcję i przetwórstwo winorośli) oraz wpływu przemysłu żywnościowego na środowisko naturalne.	P6S_KK-O7.1 P6S_KR-O9	
K_K02	Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo produkcji oraz pracy.	P6S_KK-O7.1	
K_K03	Ma świadomość konieczności szerzenia wiedzy o prawidłowym żywieniu, postępu i zmian następujących w nauce o żywieniu człowieka i technologii żywności.	P6S_KK-O7.2	
K_K04	Wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z realizacją różnych zadań. Krytycznie podchodzi do przedstawianych propozycji i przedstawia własną opinię.	P6S_KK-O7.1	
K_K05	Pracuje indywidualnie i zespołowo, określa priorytetowe zadania służące realizacji konkretnych działań i jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania.	P6S_KK-O7.2	

K_K06	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy oraz etyczny. Może aktywnie uczestniczyć w budowaniu strategii i rozwoju społeczności lokalnej.	P6S_KO-O8.2 P6S_KO-O8.3	
K_K07	Jest kreatywny i prospołeczny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy w tym upowszechnianiu wiedzy o prawidłowym żywieniu i roli aktywności fizycznej.	P6S_KO-O8.1	
K_K08	Inicjuje kontakty na dowolny temat w języku obcym z uwzględnieniem słownictwa zawodowego. Adaptuje sytuacje typowe dla kierunku studiów do możliwych zdarzeń - prawidłowe posługiwanie się językiem obcym w zawodzie.	P6S_KK-O7.2	

## 6.2 Wskaźniki dotyczące programu studiów

<b>Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu kształcenia - STUDIA STACJONARNE/NIESTACJONARNE</b>	
Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia	210
Liczba semestrów konieczna do uzyskania kwalifikacji odpowiadających poziomowi kształcenia	7
Liczba punktów ECTS przyporządkowana do zajęć dydaktycznych wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów	127/84
Liczba punktów ECTS przyporządkowana modułom zajęć związanych z prowadzonymi badaniami naukowymi w dziedzinie/dziedzinach nauki/sztuki właściwej/właściwych dla ocenianego kierunku studiów, służące zdobywaniu przez studenta pogłębionej wiedzy oraz umiejętności prowadzenia badań naukowych (dla kierunku o profilu ogólnoakademickim)	--
Liczba punktów ECTS przyporządkowana modułom zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym służących zdobywaniu przez studenta umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych (dla kierunków o profilu praktycznym)	125
Liczba punktów ECTS przyporządkowana zajęciom z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych (w przypadku kierunków studiów przypisanych do dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne)	28
Liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom/modułom zajęć do wyboru	83
Liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym oraz liczba godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	24 ECTS 720 godzin
Liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – w przypadku stacjonarnych studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich	60/0

<b>Moduły zajęć związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym, służące zdobywaniu przez studenta umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych</b>				
Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin studia:		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
<b>A. PRZEDMIOTY KIERUNKOWE</b>				
Matematyka	Ćwiczenia	30	18	3
Podstawy ekonomii	Ćwiczenia	15	9	1
Fizyka	Ćwiczenia	30	18	3
Chemia ogólna i nieorganiczna	Laboratorium	30	18	3
Informatyka	Laboratorium	30	18	2
Grafika inżynierska	Prace projektowe	20	12	2
Język obcy	Konwersatorium	120	72	8
Chemia organiczna	Laboratorium	30	18	2
Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem	Ćwiczenia	15	9	1
Ekologia i ochrona środowiska	Ćwiczenia	15	9	1
Biochemia	Laboratorium	30	18	3
Zarządzanie finansami	Ćwiczenia	15	9	2
Prowadzenie małej firmy	Ćwiczenia	10	6	1
Prace nad relacjami interpersonalnymi	Ćwiczenia	15	9	1
Seminarium dyplomowe	Seminarium	90	54	5
Marketing w przemyśle żywnościowym	Ćwiczenia	30	18	2
Mikrobiologia żywności	Laboratorium	30	18	3
Statystyka	Ćwiczenia	15	9	1
Chemia żywności	Laboratorium	30	18	3
Projektowanie żywności prozdrowotnej	Laboratorium	15	9	2
Podstawy higieny i toksykologii żywności	Laboratorium	30	18	2
Żywność modyfikowana genetycznie	Ćwiczenia	15	9	1
Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	Laboratorium	30	18	2
Podstawy żywienia człowieka	Laboratorium	45	27	3
Standaryzacja i jakość produktów spożywczych	Ćwiczenia	30	18	2
Ogólna technologia żywności	Laboratorium	30	18	3
Podstawy technologii surowców roślinnych	Laboratorium	60	36	4

Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością	Ćwiczenia	30	18	2
<b>Razem</b>		<b>885</b>	<b>531</b>	<b>68</b>
<b>B. SPECJALNOŚĆ: DIETOTERAPIA I ŻYWIENIE ZBIOROWE</b>				
Podstawy technologii surowców zwierzęcych	Laboratorium	60	36	3
Żywienie człowieka w ontogenezie	Laboratorium	80	48	4
Nowe rodzaje żywności	Laboratorium	15	9	2
Technologie i metody przechowywania żywności	Laboratorium	15	9	2
Dietoprofilaktyka	Laboratorium/ Projekt	60	36	4
Żywienie zbiorowe	Laboratorium	10	6	1
Organizacja zakładów żywienia zbiorowego	Projekt	30	18	3
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia	Projekt	15	9	1
Technologia produkcji potraw	Laboratorium	15	9	2
Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych	Ćwiczenia	30	18	3
Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych	Ćwiczenia	30	18	2
Żywienie w sporcie	Ćwiczenia/ Projekt	30	18	2
Podstawy dietetyki	Ćwiczenia	45	27	4
Praktyka zawodowa	Laboratorium	720	720	24
<b>Razem</b>		<b>1155</b>	<b>981</b>	<b>57</b>
<b>C. SPECJALNOŚĆ: WINIARSTWO</b>				
Technologia fermentacji	Laboratorium	60	36	3
Zakładanie plantacji oraz uprawa i żywienie winorośli	Ćwiczenia/ Projekt	80	48	4
Gleboznawstwo	Ćwiczenia	15	9	2
Technologie i metody przechowywania winogron i wina	Laboratorium	15	9	2
Ampelografia	Ćwiczenia	60	36	4
Podstawy technologii winiarstwa	Laboratorium	10	6	1
Pielęgnacja winnic	Ćwiczenia	30	18	3

Chemia wina	Laboratorium	15	9	1
Ochrona winorośli	Ćwiczenia	15	9	2
Aparatura przemysłu winiarskiego	Laboratorium	30	18	3
Projektowanie technologiczne	Ćwiczenia/ Projekt	30	18	2
Sommelierstwo	Laboratorium	30	18	2
Analiza instrumentalna i sensoryczna wina	Laboratorium	45	27	4
Praktyka zawodowa	Laboratorium	720	720	24
<b>Razem</b>		<b>1155</b>	<b>981</b>	<b>57</b>
<b>Razem (A+B= A+C)</b>		<b>2040</b>	<b>1512</b>	<b>125</b>

<b>Moduły zajęć do wyboru</b>				
Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin: Studia		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	Niestacjonarne	
<b>A. PRZEDMIOTY KIERUNKOWE</b>				
Język obcy (angielski, niemiecki)	Konwersatorium	120	72	8
Seminarium dyplomowe	Seminarium	90	54	5
Praca dyplomowa	Projekt	0	0	10
<b>Razem</b>		<b>210</b>	<b>126</b>	<b>18</b>
<b>B. SPECJALNOŚĆ: DIETOTERAPIA I ŻYWIENIE ZBIOROWE</b>				
Podstawy technologii surowców zwierzęcych	Wykład/ Laboratorium	120	72	6
Żywnienie człowieka w ontogenezie	Wykład/ Laboratorium	110	66	6
Dodatki do żywności	Wykład	15	9	1
Nowe rodzaje żywności	Projekt	30	18	3
Technologie i metody przechowywania żywności	Wykład/ Projekt	30	18	4
Dietoprofilaktyka	Wykład/ Laboratorium	90	54	6
Żywnienie zbiorowe	Wykład/ Laboratorium	30	18	3

Organizacja zakładów żywienia zbiorowego	Laboratorium	30	18	3
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia	Wykład/ Laboratorium	45	27	3
Zarys chorób dietozależnych	Wykład	30	18	2
Technologia produkcji potraw	Wykład/ Laboratorium	30	18	3
Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych	Wykład/ Ćwiczenia	60	36	5
Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych	Wykład/ Ćwiczenia	60	36	4
Żywienie w sporcie	Wykład/ Ćwiczenia/ Laboratorium	45	27	3
Fitoterapia w dietetyce	Wykład	20	12	1
Podstawy dietetyki	Wykład/ Ćwiczenia	75	45	6
Podstawy usług hotelarskich	Wykład	15	9	1
<b>Razem</b>		<b>835</b>	<b>501</b>	<b>60</b>
<b>C. SPECJALNOŚĆ: WINIARSTWO</b>				
Technologia fermentacji	Wykład/ Laboratorium	120	72	6
Zakładanie plantacji oraz uprawa i żywienie winorośli	Wykład/ Laboratorium/ Projekt	110	66	6
Czynniki lokalizacyjne winnic	Wykład	15	9	1
Gleboznawstwo	Ćwiczenia	30	18	3
Technologie i metody przechowywania i transportu winogron i wina	Wykład/ Laboratorium	30	18	4
Ampelografia	Wykład/ Ćwiczenia	90	54	6
Podstawy technologii winiarstwa	Wykład/ Laboratorium	30	18	3
Pielęgnacja winnic	Ćwiczenia	30	18	3
Chemia wina	Wykład/ Laboratorium	45	27	3
Obrót produktami winiarskimi	Wykład	30	18	2

Ochrona winorośli	Wykład/ Ćwiczenia	30	18	3
Aparatura przemysłu winiarskiego	Wykład/ Laboratorium	60	36	5
Projektowanie technologiczne	Wykład/ Ćwiczenia/ Projekt	60	36	4
Sommelierstwo	Wykład/ Laboratorium	45	27	3
Enoturystyka	Wykład	20	12	1
Analiza instrumentalna i sensoryczna wina	Wykład/ Laboratorium	75	45	6
Legislacja w winiarstwie	Wykład	15	9	1
<b>Razem</b>		<b>835</b>	<b>501</b>	<b>60</b>
<b>Razem (A+B = A+C)</b>		<b>1045</b>	<b>627</b>	<b>83</b>

<b>Moduły zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych</b>				
Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin: Studia		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
Marketing w przemyśle żywnościowym	Wykład/ Ćwiczenia	45	27	3
Podstawy ekonomii	Wykład /Ćwiczenia	30	18	2
Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem	Wykład/ Ćwiczenia	45	27	4
Podstawy psychologii	Wykład	15	9	1
Zarządzanie finansami	Wykład/ Ćwiczenia	30	18	3
Prowadzenie małej firmy	Wykład/ Ćwiczenia	30	18	3
Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością	Wykład/ Ćwiczenia	45	27	3
Prace nad relacjami interpersonalnymi	Ćwiczenia	15	9	1
<b>Razem</b>		<b>255</b>	<b>153</b>	<b>28</b>

<b>Praktyki</b>			
Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczna godzin: studia stacjonarne i niestacjonarne	Liczba punktów ECTS
Praktyka zawodowa wakacyjna po 2 semestrze (1 i 1/2 m-ca)	Praktyka	180	6
Praktyka zawodowa wakacyjna po 4 semestrze (2 i 1/4 m-ca)	Praktyka	270	9
Praktyka zawodowa wakacyjna po 6 semestrze (2 i 1/4 m-ca)	Praktyka	270	9
<b>Razem</b>		<b>720</b>	<b>24</b>

**6.3 Zajęcia lub grupy zajęć – wraz z przypisaniem do każdego modułu efektów uczenia się oraz treści programowych, form i metod kształcenia, zapewniających osiągnięcie tych efektów, a także liczby punktów ECTS (sylabusy);**

Informacje na temat zajęć wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się oraz treści programowych, form i metod kształcenia, zapewniających osiągnięcie tych efektów, a także liczby punktów ECTS dostępne są w ogólnouczelnianym systemie SylabUZ.

**6.4 Sposoby weryfikacji i oceny osiągania przez studenta zakładanych efektów uczenia się;**

Szczegółowe sposoby weryfikacji i oceny osiąganych przez studenta efektów uczenia się obowiązujące na kierunku „Żywnienie człowieka i dietoterapia” opisane są w sylabusach dla każdego przedmiotu, dostępnych w systemie SylabUZ. Do najczęściej stosowanych metod weryfikacji i oceny osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się należą: bieżąca kontrola na zajęciach, obserwacja i ocena umiejętności praktycznych, aktywność na zajęciach, dyskusja, przygotowanie projektu, pracy pisemnej, wykonanie sprawozdania laboratoryjnego, kolokwium, test końcowy, egzamin ustny, opisowy, testowy.

**6.5 Plan studiów uwzględniający moduły zajęć:**

Załącznik 1 - Plan studiów stacjonarnych dla kierunku studiów Żywnienie człowieka i dietoterapia wskazujący podział na przedmioty kierunkowe, specjalność 1 i specjalność 2.

Załącznik 2 - Plan studiów niestacjonarnych dla kierunku studiów Żywnienie człowieka i dietoterapia wskazujący podział na przedmioty kierunkowe, specjalność 1 i specjalność 2.

**6.6 Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych**

Ogólne zasady odbywania praktyk zawodowych określone są w Regulaminie Studiów na UZ oraz Regulaminie praktyk zawodowych na Wydziale Nauk Biologicznych UZ.



*Wymiar praktyk:* Praktyki zawodowe na kierunku realizowane są w wymiarze 6 miesięcy (720 godzin), za które student uzyskuje 24 punkty ECTS. Terminy odbywania praktyk, określone w sylabusach przedmiotowych dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych, to: 1 i 1/2 m-ca (180 godzin) po II semestrze studiów, 2 i 1/4 m-ca (270 godzin) po IV semestrze studiów, 2 i 1/4 m-ca (270 godzin) po VI semestrze studiów.

*Zasady i forma odbywania praktyk:*

1. Student, w porozumieniu z koordynatorem praktyk, na miejsce praktyki może wybrać różne instytucje spośród instytucji publicznych (rządowych, samorządowych) i niepublicznych (pozarządowych, prywatnych), których profil działania umożliwia studentowi zdobycie doświadczenia i praktyczne przygotowanie do wykonywania zawodu oraz osiągnięcie efektów kształcenia dla danego kierunku studiów.
2. Student odbywa praktykę na podstawie skierowania z Uniwersytetu Zielonogórskiego i porozumienia, zawieranego pomiędzy Uniwersytetem Zielonogórskim, którego przedstawicielem jest Rektor, a podmiotem przyjmującym studenta na praktykę.
3. Zaliczenia praktyk dokonuje koordynator praktyk. Do zaliczenia praktyki niezbędne jest złożenie u koordynatora praktyk powołanego na Wydziale: pozytywnej opinii wystawionej przez zakład pracy, potwierdzonego przez zakład pracy dziennika praktyk zawodowych, wypełnionej przez zakład pracy ankiety oceny praktyki.
4. Student, który z przyczyn uzasadnionych nie zaliczył praktyki, może otrzymać zgodę dziekana na jej odbycie w innym terminie, niekolidującym z rozkładem zajęć dydaktycznych. Za zgodą dziekana student niepełnosprawny może zaliczyć praktykę zawodową w formie alternatywnej, dostosowanej do jego możliwości.
5. Studenci studiów niestacjonarnych są kierowani na praktyki w takim samym trybie jak studenci studiów stacjonarnych.