

1. Ogólna charakterystyka studiów

Nazwa kierunku studiów	Żywnienie człowieka i dietoterapia
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 74,3% ECTS - wiodąca <u>Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu</u> Dyscyplina: nauki o zdrowiu 25,7% ECTS
Wskazanie tytułu zawodowego nadawanego absolwentom	Inżynier
Informacja o posiadanej przez podstawową jednostkę organizacyjną uczelni kategorii naukowej	-

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, praktyką dietetyczną 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 wraz z poszanowaniem zdobyczy społecznych i kulturalnych całego regionu; kierunek powstał, aby kształcić wysoko wykwalifikowaną kadrę w zakresie żywienia, dietetyki i 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 dietetyce).

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. Funkcjonowanie kierunku „Żywność 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, żywność zbiorowa - firmy cateringowe itp.), pracą w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, jak również w organizacjach samorządowych, domach opieki, szkołach, przedszkolach, organizacjach pozarządowych związanych z żywnością, dożywianiem i promocją właściwych wzorców żywieniowych.

5. Opis sposobów weryfikacji i oceny osiągniętych 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 478 z dnia 27.04.2022 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 zaliczenie 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 - potwierdzenie i weryfikacja efektów uczenia się uzyskanych podczas praktyki następuje w wyniku: dokonania przez koordynatora praktyki powołanego na wydziale dla kierunku Żywność człowieka i dietoterapia analizy wykonywanych czynności opisanych w dzienniku praktyk oraz uzyskania pozytywnej opinii i oceny z przebiegu praktyki zawodowej, zawierającej potwierdzenie realizacji efektów uczenia się przewidzianych dla praktyki, wystawionej przez opiekuna z zakładu pracy W przypadku zaliczenia praktyki na podstawie innych czynności, przewidzianych w regulaminie praktyk zawodowych odbywanych przez studentów UZ, potwierdzenia osiągnięcia efektów uczenia się dokonuje koordynator praktyk oraz dziekan wydziału.

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_W04, K_W05, K_W06, K_W07, K_W08, K_W09, K_W10, K_W12, K_W15, K_W16, K_W17, K_W18
	P6S_WK-O2.1	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji	K_W14

	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_W01, K_W02, K_W03, K_W11
	P6S_WK-O2.3	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości	K_W13
Umiejętności (U) absolwent potrafi:	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_U04, K_U05, K_U06, K_U07, K_U08, K_U12, K_U13, K_U14, K_U15, K_U16, K_U17, K_U20, K_U22
	P6S_UK-O4.1	komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii	K_U09
	P6S_UK-O4.2	brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich	K_U21
	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
Kompetencje społeczne (K) absolwent jest gotów do:	P6S_KK-O7.1	krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści	K_K02, K_K04
	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_K05
	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_K03
	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
Wiedza (W) absolwent zna i rozumie:	P6S_WG-I1	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	K_W08
	P6S_WK-I2	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	K_W02 K_W13
Umiejętności (U) absolwent potrafi:	P6S_UW-I3	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	K_U01 K_U02 K_U08
	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	K_U05 K_U12
	P6S_UW-I5	dokonać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i ocenić te rozwiązania	K_U03
	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	K_U04 K_U15
	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	K_U06 K_U14 K_U17 K_U20
	P6S_UW-I8P	wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów – w przypadku	K_U07 K_U16

		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
WIEDZA (W) ABSOLWENT ZNA I ROZUMIE:			
K_W01	zagadnienia z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki, fizyki, dostosowane do nauk o żywieniu i przetwarzaniu żywności.	P6S_WK-O2.2	
K_W02	podstawowe uwarunkowania prawne, ekonomiczne, społeczne oraz zasady organizacji, zarządzania i marketingu, a także bezpieczeństwa i higieny pracy, odnoszące się do działalności związanych z żywnością człowieka i dietoterapią, w tym pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	P6S_WK-O2.2	P6S_WK-I2
K_W03	znaczenie środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców i produktów spożywczych oraz ich wykorzystania w żywieniu człowieka i dietoterapii.	P6S_WK-O2.2	
K_W04	w stopniu zaawansowanym zagadnienia dotyczące składu i wartości odżywczych oraz użytkowych surowców i produktów spożywczych.	P6S_WG-O1	
K_W05	w stopniu zaawansowanym praktyczne zagadnienia z zakresu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, w tym wpływ procesów technologicznych na obszary istotne dla żywienia człowieka.	P6S_WG-O1	
K_W06	przemiany (fizykochemiczne, biochemiczne, mikrobiologiczne, toksykologiczne, sensoryczne) zachodzące podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania żywności oraz zaawansowane techniki analizy w tym zakresie i ich znaczenie dla poprawy jakości żywienia i życia człowieka.	P6S_WG-O1	
K_W07	w stopniu zaawansowanym epidemiologię, etiologię i patogenzę wybranych dietozależnych jednostek chorobowych.	P6S_WG-O1	
K_W08	w stopniu zaawansowanym opis techniczny, zasady działania, doboru i eksploatacji maszyn i urządzeń stosowanych w przetwórstwie spożywczym oraz żywieniu człowieka i dietetyce.	P6S_WG-O1	P6S_WG-I1
K_W09	zaawansowane zagadnienia dotyczące roli składników odżywczych w organizmie człowieka z uwzględnieniem ich	P6S_WG-O1	

	trawienia i funkcji metabolicznej oraz klasyfikacji i charakterystyki poszczególnych grup żywności.		
K_W10	w stopniu zaawansowanym normy i zasady racjonalnego żywienia człowieka, w tym w zależności od wieku, stanu fizjologicznego i poziomu aktywności fizycznej.	P6S_WG-O1	
K_W11	zasady zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności oraz żywienia.	P6S_WK-O2.2	
K_W12	w stopniu zaawansowanym kwestie z zakresu żywienia zbiorowego oraz poradnictwa żywieniowego i dietoprofilaktyki.	P6S_WG-O1	
K_W13	podstawowe zasady podejmowania i rozwoju różnych form działalności gospodarczej.	P6S_WK-O2.3	P6S_WG-I2
K_W14	wpływ przemysłu żywieniowego oraz sposobów żywienia jednostek i grup na kształtowanie jakości życia współczesnego człowieka.	P6S_WK-O2.1	
K_W15	w stopniu zaawansowanym zasady żywienia i sposoby postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych.	P6S_WG-O1	
K_W16	w stopniu zaawansowanym problematykę dotyczącą rozwoju organizmu człowieka, homeostazy ustrojowej i jej regulacji oraz funkcjonowania układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, krwionośnego, moczowego i odpornościowego u człowieka.	P6S_WG-O1	
K_W17	budowę węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, peptydów i białek oraz ich procesy metaboliczne i rolę w organizmie człowieka.	P6S_WG-O1	
K_W18	zasady i sposoby udzielania wsparcia psychologicznego w zaburzeniach odżywiania oraz w dostosowaniu sposobu odżywiania i aktywności fizycznej do potrzeb pacjenta.	P6S_WG-O1	
UMIĘJĘTNOŚCI (U) ABSOLWENT POTRAFI:			
K_U01	zmierzyć i zinterpretować różne parametry fizykochemiczne występujące w procesach technologicznych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I3
K_U02	analizować zjawiska fizykochemiczne 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 oraz potrafi przeprowadzić sensoryczną, fizykochemiczną, mikrobiologiczną analizę żywności.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I3
K_U03	wykorzystywać odpowiednie metody, techniki, technologie, narzędzia i materiały stosowane w produkcji i utrwalaniu produktów żywnościowych i potraw.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I5

K_U04	zaprojektować i wykonać zadania badawcze odnoszące się do działalności zawodowej związanej z żywieniem człowieka i dietoterapią.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I6
K_U05	analizować zagrożenia i wskazać krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego (otwartego i zamkniętego), zakładach przetwórstwa spożywczego.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I4
K_U06	analizować i obliczać wartość odżywczą oraz energetyczną produktów spożywczych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I7P
K_U07	stosować zasady dobrych praktyk produkcyjnych, laboratoryjnych i higienicznych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I8P
K_U08	wykorzystać zaawansowane technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I3
K_U09	prawidłowo zbierać i przedstawiać wyniki badań oraz przygotowywać i prezentować raporty, ekspertyzy, opinie dotyczące zagadnień szczegółowych z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz dietyki posługując się specjalistyczną terminologią.	P6S_UK-O4.1	
K_U10	planować i organizować pracę samodzielnie i w zespole.	P6S_UO-O5.1	
K_U11	posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6S_UK-O4.3	
K_U12	formułować racjonalne rozwiązania i wykorzystywać je w praktyce posługując się kryteriami: społecznymi, prawnymi, ekonomicznymi, marketingowymi, ochrony środowiska oraz z zakresu zarządzania, bhp i ergonomii oraz projektować i tworzyć rozwiązania uwzględniając specyfikę wolnego rynku.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I4
K_U13	ocenić jakość i przydatność surowców i produktów spożywczych w warunkach laboratoryjnych oraz przemysłowych do wykorzystania bezpośrednio do spożycia lub przetwórstwa spożywczego w kontekście bezpiecznego i prawidłowego żywienia.	P6S_UW-O3	
K_U14	przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia człowieka oraz zaprojektować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I7P
K_U15	zaprojektować linię technologiczną oraz procesy produkcyjne w zakładach przetwórstwa spożywczego oraz żywienia zbiorowego.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I6
K_U16	sporządzać za pomocą przyrządów kreślarskich i programów graficznych rysunki i schematy wybranych elementów infrastruktury, wyposażenia (maszyn, urządzeń, opakowań) w zakładach przetwórczych oraz zakładach zbiorowego żywienia.	P6S_UW-O3	P6S_UW-I8P
K_U17	rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie na podstawie wiedzy i umiejętności, z uwzględnieniem doświadczenia	P6S_UW-O3	P6S_UW-I7P

	zdołanego w środowisku zawodowym.		
K_U18	planować swój rozwój i doskonalić się w zakresie wykonywania zawodu doradcy żywieniowego i promotora zdrowego żywienia.	P6S_UU-O6	
K_U19	współdziałać w zespole interdyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłej opieki żywieniowej oraz doradczej w zakresie żywienia dla osób indywidualnych i grup ludności.	P6S_UO-O5.2	
K_U20	weryfikować błędy w odżywianiu oraz zaplanować i zastosować w praktyce odpowiednie postępowanie żywieniowe, poziom i zakres aktywności fizycznej dla ludzi zdrowych i chorych przy użyciu wybranych metod oraz urządzeń, a także przy wykorzystaniu programów komputerowych.	P6S_UW-O3	P6S_UW-17P
K_U21	debatować i dyskutować ze specjalistami różnych dziedzin o zagadnieniach z zakresu żywienia człowieka i dietoterapii.	P6S_UK-O4.2	
K_U22	analizować stan pacjenta na podstawie dostępnych wyników badań medycznych, pomiarów antropometrycznych i fizycznych oraz wywiadu żywieniowego.	P6S_UW-O3	
KOMPETENCJE SPOŁECZNE (K) ABSOLWENT JEST GOTÓW DO:			
K_K01	ponoszenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za żywienie indywidualne i zbiorowe, doradztwo żywieniowe, produkcję i przetwórstwo żywności oraz wpływ przemysłu żywnościowego na środowisko naturalne.	P6S_KR-O9	
K_K02	krytycznej samooceny i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu doradcy żywieniowego i promotora zdrowego żywienia.	P6S_KK-O7.1	
K_K03	inicjowania działań w interesie publicznym, polegających na edukacji żywieniowej i promowaniu zdrowego sposobu odżywiania.	P6S_KO-O8.2	
K_K04	wykazywania aktywnej postawy w rozwiązywaniu problemów dotyczących realizacji różnych zadań związanych ze studiowanym kierunkiem oraz krytycznego podchodzenia do przedstawianych propozycji i przedstawiania własnej opinii.	P6S_KK-O7.1	
K_K05	pracy indywidualnej i zespołowej, określania priorytetowych zadań służących realizacji konkretnych działań oraz brania odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania i w razie konieczności zasięgnięcia opinii ekspertów.	P6S_KK-O7.2	
K_K06	myślenia i działania w sposób uwzględniający zasady przedsiębiorczości.	P6S_KO-O8.3	
K_K07	kreatywnego i prospołecznego szerzenia wiedzy o przetwórstwie żywności, żywieniu człowieka i dietetyce oraz angażowania się w inicjatywy dotyczące prawidłowego żywienia człowieka.	P6S_KO-O8.1	

6.2 Wskaźniki dotyczące programu studiów

Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu kształcenia - STUDIA STACJONARNE/NIESTACJONARNE	
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	118/80
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)	121
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)	20
Liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom/modułom zajęć do wyboru	79
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

Moduły zajęć związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym, służące zdobywaniu przez studenta umiejętności praktycznych i kompetencji społecznych				
Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin studia:		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
A. PRZEDMIOTY OGÓLNE				
Chemia ogólna i nieorganiczna	Laboratorium	30	18	3
Fizyka	Ćwiczenia	30	18	3
Informatyka	Laboratorium	30	18	2
Marketing w przemyśle żywnościowym/Promocja w przemyśle żywnościowym	Ćwiczenia	30	18	2
Matematyka	Ćwiczenia	30	18	3
Mikrobiologia żywności	Laboratorium	30	18	3
Podstawy ekonomii	Ćwiczenia	15	9	1
Chemia organiczna	Laboratorium	30	18	2
Grafika inżynierska	Prace projektowe	20	12	2
Język obcy	Konwersatorium	120	72	8
Statystyka	Ćwiczenia	15	9	1
Biochemia	Laboratorium	30	18	3
Chemia żywności	Laboratorium	30	18	3
Ogólna technologia żywności	Laboratorium	30	18	3
Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem	Ćwiczenia	15	9	1
Podstawy technologii surowców roślinnych	Laboratorium	60	36	4
Standaryzacja i jakość produktów spożywczych/Jakość i certyfikacja artykułów spożywczych	Ćwiczenia	30	18	2
Zarządzanie finansami/Analiza finansowa z elementami zarządzania finansami	Ćwiczenia	15	9	2
Prowadzenie małej firmy/Podstawy przedsiębiorczości	Ćwiczenia	10	6	1
Podstawy technologii surowców zwierzęcych	Laboratorium	60	36	3
Projektowanie żywności prozdrowotnej/Opracowanie nowych produktów spożywczych	Laboratorium	15	9	2
Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością/Zarządzanie jakością	Ćwiczenia	30	18	2
Ekologia i ochrona środowiska	Ćwiczenia	15	9	1

Podstawy higieny i toksykologii żywności	Laboratorium	30	18	2
Prace nad relacjami interpersonalnymi/Komunikowanie się i praca w grupie	Ćwiczenia	15	9	1
Seminarium dyplomowe	Seminarium	90	54	5
Żywność modyfikowana genetycznie/Podstawy biotechnologii	Ćwiczenia	15	9	1
Praktyka zawodowa	Praktyka	720	720	24
Razem		1650	990	88
B. PRZEDMIOTY KIERUNKOWE				
Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	Laboratorium	30	18	2
Podstawy dietytyki	Ćwiczenia	45	27	4
Podstawy żywienia człowieka	Laboratorium	45	27	3
Żywienie człowieka w ontogenezie	Laboratorium	80	48	4
Dietoprofilaktyka	Laboratorium/ Projekt	60	36	4
Nowe rodzaje żywności/Związki biologicznie czynne w żywności	Laboratorium	15	9	2
Technologie i metody przechowywania żywności/Transport i przechowywanie żywności w żywieniu zbiorowym	Laboratorium	15	9	2
Żywienie zbiorowe/Opeka żywieniowa w jednostkach oświatowych	Laboratorium	10	6	1
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia/Poradnictwo żywieniowe	Projekt	15	9	1
Organizacja zakładów żywienia zbiorowego/Podstawy projektowania w gastronomii	Projekt	30	18	3
Technologia produkcji potraw/Technologia gastronomiczna	Laboratorium	15	9	2
Podstawy dietytyki w chorobach metabolicznych/Żywienie w wybranych chorobach dietozależnych	Laboratorium	30	18	2

Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych/Żywienie w wybranych chorobach wieku starszego	Laboratorium	30	18	3
Żywienie w sporcie/Diety redukcyjne i alternatywne	Laboratorium/ Projekt	30	18	2
Razem		450	270	33
Razem (A+B)		2100	1260	121

Moduły zajęć do wyboru				
Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin: Studia		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	Niestacjonarne	
A. PRZEDMIOTY OGÓLNE				
Marketing w przemyśle żywnościowym/Promocja w przemyśle żywnościowym	Wykład/ Ćwiczenia	45	27	3
Język obcy (angielski, niemiecki)	Konwersatoriu	120	72	8
Towaroznawstwo/Charakterystyka poszczególnych grup produktów spożywczych	Wykład	15	9	2
Standaryzacja i jakość produktów spożywczych/Jakość i certyfikacja artykułów spożywczych	Wykład/ Ćwiczenia	45	27	3
Zarządzanie finansami/Analiza finansowa z elementami zarządzania finansami	Wykład/ Ćwiczenia	30	18	3
Prowadzenie małej firmy/Podstawy przedsiębiorczości	Wykład/ Ćwiczenia	30	18	3
Projektowanie żywności prozdrowotnej/Opracowanie nowych produktów spożywczych	Wykład/ Laboratorium	30	18	3
Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością/Zarządzanie jakością	Wykład/ Ćwiczenia	45	27	3
Prace nad relacjami interpersonalnymi/Komunikowanie się i praca w grupie	Ćwiczenia	15	9	1
Seminarium dyplomowe	Seminarium	90	54	5
Praca dyplomowa	Projekt	0	0	10

Żywność modyfikowana genetycznie/Podstawy biotechnologii	Wykład/ Ćwiczenia	45	27	3
Razem		510	306	47
B. PRZEDMIOTY KIERUNKOWE				
Nowe rodzaje żywności/Związki biologicznie czynne w żywności	Projekt	30	18	3
Technologie i metody przechowywania żywności/Transport i przechowywanie żywności w żywieniu zbiorowym	Wykład/ Projekt	30	18	4
Żywnienie zbiorowe/Opieka żywieniowa w jednostkach oświatowych	Wykład/ Laboratorium	30	18	3
Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia/Poradnictwo żywieniowe	Wykład/ Laboratorium	45	27	3
Organizacja zakładów żywienia zbiorowego/Podstawy projektowania w gastronomii	Laboratorium	30	18	3
Technologia produkcji potraw/Technologia gastronomiczna	Wykład/ Laboratorium	30	18	3
Fitoterapia w dietetyce/Zastosowanie suplementacji w dietetyce	Wykład	20	12	1
Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych/Żywnienie w wybranych chorobach dietozależnych	Wykład/ Laboratorium	60	36	4
Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych/Żywnienie w wybranych chorobach wieku starszego	Wykład/ Laboratorium	60	36	5
Żywnienie w sporcie/Diety redukcyjne i alternatywne	Wykład/ Laboratorium/ Projekt	45	27	3
Razem		380	228	32
Razem (A+B)		890	534	79

Moduły zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych				
Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin: Studia		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
Marketing w przemyśle żywnościowym/Promocja 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/Analiza finansowa z elementami zarządzania finansami	Wykład/ Ćwiczenia	30	18	3
Prowadzenie małej firmy/Podstawy przedsiębiorczości	Wykład/ Ćwiczenia	30	18	3
Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością/Zarządzanie jakością	Wykład/ Ćwiczenia	45	27	3
Prace nad relacjami interpersonalnymi/Komunikowanie się i praca w grupie	Ćwiczenia	15	9	1
Razem		255	153	20

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

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 „Żywność 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 Żywność człowieka i dietoterapia wskazujący podział na przedmioty ogólne i kierunkowe.

Załącznik 2 - Plan studiów niestacjonarnych dla kierunku studiów Żywność człowieka i dietoterapia wskazujący podział na przedmioty ogólne i kierunkowe.

6.6 Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

Ogólne zasady odbywania praktyk zawodowych określone są w Regulaminie studiów na UZ oraz Regulaminie zawodowych praktyk studenckich realizowanych przez studentów 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. Praktyki realizowane są w terminie lipiec - wrzesień danego roku akademickiego.

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 uczenia się dla praktyki.
2. Student odbywa praktykę na podstawie skierowania z Uniwersytetu Zielonogórskiego i porozumienia, zawieranego pomiędzy Uniwersytetem Zielonogórskim a instytucją. Porozumienie nie jest zawierane w przypadkach wskazanych w §4 ust. 2 pkt. 4-6 regulaminu zawodowych praktyk studenckich realizowanych przez studentów UZ.
3. Zaliczenia praktyk dokonuje koordynator praktyk. Do zaliczenia praktyki niezbędne jest złożenie u koordynatora praktyk powołanego na wydziale: pozytywnej opinii i oceny z

przebiegu praktyki, zawierającej potwierdzenie uzyskania efektów uczenia się, wystawionej przez opiekuna z zakładu pracy oraz potwierdzonego przez zakład pracy dziennika praktyk zawodowych (zawierającego opis przebiegu praktyki umożliwiający weryfikację osiągnięcia przez studenta zakładanych dla przedmiotu efektów uczenia się). Praktyka może również zostać zaliczona po przedłożeniu wniosku o zaliczenie praktyki na podstawie wykonywania innych czynności wraz z dokumentacją potwierdzającą wykonywanie tych czynności – w przypadku studentów odbywających praktykę zorganizowaną w formie określonej w §4 ust. 2 pkt. 4-6 regulaminu zawodowych praktyk studenckich realizowanych przez studentów UZ na zasadach określonych w §8 ust. 6-7 wymienionego regulaminu.

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.