

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/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	dziedzina nauk rolniczych dyscyplina: technologia żywności i żywienia 77,9% ECTS <u>dyscyplina wiodąca</u> dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina: nauki o zdrowiu 22,1% 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, kształcenie poprzez uczestnictwo w programach unijnych np. 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 zapewnia 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, ~~studia drugiego stopnia lub jednolite studia magisterskie~~

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 żywnością, dożywianiem i promocją właściwych wzorców żywieniowych.

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

Sposoby weryfikacji i oceny prac zaliczeniowych, projektowych, egzaminacyjnych - system potwierdzania i weryfikacji efektów uczenia się obejmuje różnorodne sposoby oceny: formujące (sprawdziany, oceny z zadań domowych, aktywność na zajęciach, prezentacje przedstawiane na zajęciach, testy, tzw. „wejściówki” przed zajęciami laboratoryjnymi, zaliczanie rysunków wykonywanych podczas ćwiczeń, prezentacje wyników i raporty z zajęć laboratoryjnych, prezentacja postępów pracy dyplomowej) oraz podsumowujące (kolokwia zaliczeniowe z wykładów lub ćwiczeń, prace semestralne /z pracy przejściowej/, testy końcowe, 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 w Filii dla kierunku „Żywnienie 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. Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym i składa się z prezentacji pracy dyplomowej oraz odpowiedzi na pytania komisji egzaminu dyplomowego. Ocena egzaminu dyplomowego jest średnią arytmetyczną ocen z prezentacji pracy oraz ocen z odpowiedzi na każde pytanie, wyznaczoną z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku i zaokrągloną zgodnie z regułą podaną w regulaminie studiów.

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.

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

1.2 Wskaźniki dotyczące programu studiów

Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu kształcenia - STUDIA STACJONARNE	
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
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)	29
Liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom/modułom zajęć do wyboru	78

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
Wskaźniki dotyczące programu studiów na ocenianym kierunku studiów, poziomie i profilu kształcenia - STUDIA 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	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)	29
Liczba punktów ECTS przyporządkowana przedmiotom/modułom zajęć do wyboru	78
Liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym oraz liczba godzin praktyk zawodowych (jeżeli program studiów przewiduje praktyki)	24 ECTS 720 godzin
Liczba godzin zajęć z rekreacji ruchowej	36

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	
Przedmioty kierunkowe:	-	885	531	68
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	Ćwiczenia	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
Specjalność 1: Dietoterapia i żywienie zbiorowe	-	1155	981	57
Podstawy technologii surowców zwierzęcych	Laboratorium	60	36	3
Żywnienie 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 + prace projektowe	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
Specjalność 2: Winiarstwo	-	1155	981	57
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
Razem (kierunkowe i Specjalność 1: Dietoterapia i żywienie zbiorowe):		2040	1512	125

Razem (kierunkowe i Specjalność 2: Winiarstwo):	2040	1512	125
--	-------------	-------------	------------

Moduły zajęć do wyboru				
Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin: Studia		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
Przedmioty kierunkowe	-	120	72	18
Język obcy (angielski, niemiecki)	Konwersatorium	120	72	8
Praca dyplomowa	Projekt	0	0	10
Specjalność 1: Dietoterapia i żywienie zbiorowe	-	835	501	60
Podstawy technologii surowców zwierzęcych	wykład + laboratorium	120	72	6
Żywienie 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
Żywienie 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
Specjalność 2: Winiarstwo	-	835	501	60
Technologia fermentacji	wykład + laboratorium	120	72	6
Zakładanie plantacji oraz uprawa i żywnienie 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
Razem (przedmioty kierunkowe i specjalność 1 - Dietoterapia i żywnienie zbiorowe)		955	573	78

Razem (przedmioty kierunkowe i specjalność 2 - Winiarstwo)	955	573	78
---	------------	------------	-----------

1.3 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 zawierają sylabusy przedmiotowe.

1.4 Sposoby weryfikacji i oceny osiągnięcia przez studenta zakładanych efektów uczenia się;

Szczegółowe sposoby weryfikacji i oceny osiągniętych przez studenta efektów uczenia się obowiązujące na kierunku „Żywność człowieka i dietoterapia” opisane są w sylabusach dla każdego przedmiotu.

1.5 Plan studiów uwzględniający moduły zajęć:

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

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

1.6 Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych

Wymiar praktyk: Praktyki zawodowe na kierunku trwają 6 miesięcy (720 godzin). Terminy odbywania praktyk określone w sylabusie przedmiotowym dla studiów stacjonarnych i niestacjonarnych to: 1 miesiąc (120 godzin) po II semestrze studiów w okresie lipiec - wrzesień, 2,5 miesiąca (300 godzin) po IV semestrze studiów w okresie lipiec - październik, 2,5 miesiąca (300 godzin) po VI semestrze studiów w okresie lipiec - październik. W uzasadnionych przypadkach Rektor, na pisemny wniosek studenta, może zezwolić na odbycie praktyki w innym terminie niekolidującym z rozkładem zajęć dydaktycznych. Wzór wniosku określono w załączniku nr 6 do Regulaminu praktyk zawodowych Filii Uniwersytetu Zielonogórskiego w Sulechowie.

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. Praktyka jest realizowana na podstawie porozumienia o organizacji praktyk zawodowych odbywanych na podstawie skierowania Uczelni, 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 w Filii: pozytywnej opinii wystawionej przez zakład pracy, potwierdzonego przez zakład pracy dziennika praktyk zawodowych, wypełnionej przez zakład

pracy ankiety oceny praktyki. Koordynator praktyk może zwolnić studenta z obowiązku odbycia praktyki i zaliczyć ją na podstawie: 1) dokumentu potwierdzającego prowadzenie działalności gospodarczej, wykonanie pracy zarobkowej lub pracy realizowanej w ramach wolontariatu, stażu, w tym również za granicą, 2) udziału studenta w obozie naukowym, w pracach badawczych, wdrożeniowych, jeśli osiągnięte efekty kształcenia odpowiadają założonym dla praktyki.

4. Student, który z przyczyn uzasadnionych nie zaliczył praktyki, może otrzymać zgodę Rektora na jej odbycie w innym terminie, niekolidującym z rozkładem zajęć dydaktycznych. Za zgodą Rektora 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.