

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 64,3% ECTS <u>dyscyplina wiodąca</u> dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina: nauki o zdrowiu 35,7% 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, 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 wraz z poszanowaniem zdobyczy społecznych i kulturalnych całego regionu; kierunek powstał, aby kształcić wysoko wykwalifikowaną kadrę w zakresie przetwórstwa żywności 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).

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, żywienie zbiorowe - firmy cateringowe itp.), pracą w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego (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

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 na Wydziale: 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:

1.1 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. Efekty uczenia się dla kierunku studiów żywienie człowieka i dietoterapia (studia pierwszego stopnia- profil praktyczny) wraz odniesieniem ich do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych

Umiejscowienie kierunku w obszarach kształcenia

Kierunek studiów „Żywienie człowieka i dietoterapia” przypisano do dziedziny nauk rolniczych, dyscypliny technologia żywności i żywienia oraz dziedziny nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscypliny nauk o zdrowiu.

Objaśnienie oznaczeń:

- K (przed podkreślnikiem) - kierunkowe efekty uczenia się
- W - kategoria wiedzy
- U - kategoria umiejętności
- K (po podkreślniku) - kategoria kompetencji społecznych
- NM/NZ - dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu, dyscyplina nauki o zdrowiu
- NR/TŻ - dziedzina nauk rolniczych, dyscyplina technologia żywności i żywienia
- 01,02,03 i kolejne - numer efektu kształcenia

Symbol	Efekty uczenia się dla kierunku studiów <i>Żywienie człowieka i dietoterapia.</i> Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku studiów <i>Żywienie człowieka i dietoterapia</i> absolwent:	Odniesienie efektów uczenia się do dziedzin nauki i dyscyplin naukowych
	WIEDZA	
K_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki, fizyki oraz nauk pokrewnych, dostosowaną do nauk o żywieniu i przetwarzaniu żywności.	NR/TŻ
K_W02	Ma podstawową wiedzę prawną, społeczną i potrafi ją wykorzystać do opisywania funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego oraz przemysłu spożywczego.	NR/TŻ
K_W03	Zna uwarunkowania ekonomiczne, zasady organizacji, zarządzania	NR/TŻ

	i marketingu i potrafi je stosować w odniesieniu do zakładów żywienia zbiorowego (zamkniętego i otwartego) i przemysłu żywnościowego oraz zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie.	
K_W04	Ma wiedzę o znaczeniu środowiska przyrodniczego w kształtowaniu jakości surowców dla przemysłu spożywczego oraz o jego zagrożeniach i ochronie.	NR/TŻ
K_W05	Ma ogólną wiedzę o składzie i wartości odżywczej oraz użytkowej surowców i produktów spożywczych.	NR/TŻ
K_W06	Ma podstawową wiedzę z zakresu technologii przetwórstwa surowców pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.	NR/TŻ
K_W07	Wykazuje znajomość przemian (fizyko-chemicznych, biochemicznych, mikrobiologicznych, toksykologicznych, sensorycznych) zachodzących podczas przetwarzania, utrwalania i przechowywania w surowcach i produktach żywnościowych oraz zna podstawowe techniki analizy żywności w tym zakresie i ich znaczenie dla poprawy jakości życia człowieka.	NR/TŻ
K_W08	Wskazuje i charakteryzuje zagrożenia pochodzenia chemicznego, biologicznego i fizycznego podczas wytwarzania, przetwarzania i przechowywania surowców i produktów spożywczych oraz przydatność różnych metod utrwalania żywności i wyjaśnia ich wpływ na trwałość i bezpieczeństwo żywności.	NR/TŻ
K_W09	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, biochemii, mikrobiologii, matematyki, fizyki oraz nauk pokrewnych, dostosowaną do nauk o żywności.	NR/TŻ
K_W10	Definiuje rolę podstawowych składników żywności w organizmie człowieka oraz klasyfikuje i opisuje poszczególne grupy żywności.	NM/NZ
K_W11	Zna normy i zasady racjonalnego żywienia w ontogenezie, dla różnych grup ludności w tym chorych i uprawiających sport.	NM/NZ
K_W12	Ma podstawową wiedzę dotyczącą zarządzania w tym procesie zarządzania w przedsiębiorstwie, zarządzania jakością i bezpieczeństwem żywności.	NR/TŻ
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 i żywieniem człowieka.	NR/TŻ NM/NZ
K_W14	Ma podstawową wiedzę dotyczącą bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	NR/TŻ
K_W15	Zna podstawowe zasady dietetyki, objawy, przebieg i sposoby postępowania dietetycznego w wybranych jednostkach chorobowych oraz metod zmiany nawyków żywieniowych i aktywności fizycznej.	NM/NZ
K_W16	Identyfikuje korzyści i zagrożenia wynikające z produkcji żywności genetycznie modyfikowanej.	NM/NZ
K_W17	Ma wiedzę związaną z: opisem technicznym części maszyn, urządzeń i procesów technologicznych za pomocą rysunku technicznego oraz z doborem i eksploatacją maszyn w gastronomii i przetwórstwie spożywczym.	NR/TŻ
K_W18	Ma podstawową wiedzę na temat rozwoju organizmu człowieka, homeostazy ustrojowej i jej regulacji oraz funkcjonowania układu pokarmowego, krążenia, oddechowego, krwionośnego, moczowego, odpornościowego u człowieka.	NM/NZ

K_W19	Ma wiedzę o budowie i funkcji węglowodanów, lipidów, kwasów nukleinowych, peptydów i białek oraz procesach metabolicznych.	NM/NZ
K_W20	Ma podstawową wiedzę na temat udzielenia wsparcia psychologicznego w zaburzeniach odżywiania lub wsparcia w zmianie oraz dostosowaniu aktywności fizycznej do potrzeb pacjenta.	NM/NZ
	UMIEJĘTNOŚCI	
K_U01	Dokonuje pomiarów i interpretacji różnych parametrów fizykochemicznych wykorzystywanych w procesach technologicznych.	NR/TŻ
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 oraz potrafi przeprowadzić sensoryczną, fizykochemiczną, mikrobiologiczną i toksykologiczną analizę żywności.	NR/TŻ
K_U03	Posiada zdolność wykorzystania i ocenie przydatności odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów stosowanych w produkcji i utrwalaniu żywności.	NR/TŻ
K_U04	Projektuje i wykonuje proste zadania badawcze pod opieką specjalisty, potrafi zaprojektować zakład żywienia zbiorowego.	NR/TŻ
K_U05	Analizuje zagrożenia i wskazuje krytyczne punkty kontrolne w wybranym procesie produkcji potraw w zakładach żywienia zbiorowego (otwartego i zamkniętego) oraz zakładach przetwórstwa spożywczego.	NR/TŻ
K_U06	Wykorzystuje odpowiednie narzędzia, materiały, metody i technologie stosowane w produkcji potraw i ich utrwalaniu.	NR/TŻ
K_U07	Stosuje zasady dobrych praktyk produkcyjnych i laboratoryjnych.	NR/TŻ
K_U08	Potrafi analizować i obliczać wartość odżywczą oraz energetyczną produktów spożywczych. Weryfikuje błędy w odżywianiu oraz planuje prawidłowe jadłospisy dla ludzi zdrowych i chorych.	NM/NZ
K_U09	Wykorzystuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania, przetwarzania informacji oraz obliczeń statystycznych.	NR/TŻ
K_U10	Posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych dotyczących zagadnień szczegółowych z zakresu i żywienia człowieka i technologii przetwórczych.	NR/TŻ NM/NZ
K_U11	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.	NR/TŻ NM/NZ
K_U12	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 i technologii żywności.	NR/TŻ NM/NZ
K_U13	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.	NR/TŻ
K_U14	Ocenia jakość i przydatność produktu, surowca do: wykorzystania bezpośrednio do spożycia lub przetwórstwa spożywczego.	NM/NZ
K_U15	Potrafi zaplanować i zastosować w praktyce odpowiednie postępowanie żywieniowe, poziom i zakres aktywności fizycznej przy użyciu	NM/NZ

	wybranych metod oraz urządzeń a także przy wykorzystaniu programów komputerowych.	
K_U16	Wykorzystuje i posługuje się w praktyce wiedzą w zakresie matematyki, fizyki, chemii i nauk pokrewnych.	NR/TŻ
K_U17	Umie przeprowadzić wywiad żywieniowy oraz ocenić sposób żywienia i stan odżywienia osób, sporządza materiały edukacyjne dla różnych grup ludności.	NM/NZ
K_U18	Potrafi samodzielnie sporządzać za pomocą przyrządów kreślarskich i odręcznie kreślić rysunki wybranych elementów infrastruktury, wyposażenia (maszyn, urządzeń, opakowań) w zakładach zbiorowego żywienia.	NR/TŻ
K_U19	Rozwiązuje praktyczne zadania inżynierskie na podstawie doświadczenia zdobytego w przedsiębiorstwach przemysłu spożywczego.	NR/TŻ
K_U20	Ma potrzebę uczenia się przez całe życie i doskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu doradcy żywieniowego i promotora zdrowego żywienia.	NM/NZ
K_U21	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.	NM/NZ
	KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_K01	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za doradztwo żywieniowe oraz produkcję i przetwórstwo żywności oraz wpływu przemysłu żywnościowego na środowisko naturalne.	NM/NZ NR/TŻ
K_K02	Wykazuje odpowiedzialność za higienę i bezpieczeństwo pracy oraz produkcji.	NR/TŻ
K_K03	Ma świadomość konieczności szerzenia wiedzy o prawidłowym żywności, postępu i zmian następujących w nauce o żywności człowieka i technologii żywności.	NM/NZ
K_K04	Wykazuje aktywną postawę w rozwiązywaniu problemów związanych z realizacją różnych zadań. Krytycznie podchodzi do przedstawianych propozycji i przedstawia własną opinię.	NM/NZ NR/TŻ
K_K05	Pracuje indywidualnie i zespołowo, określa priorytetowe zadania służące realizacji konkretnych działań i jest świadomy odpowiedzialności za wspólnie realizowane działania.	NM/NZ NR/TŻ
K_K06	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy oraz etyczny. Może aktywnie uczestniczyć w budowaniu strategii i rozwoju społeczności lokalnej.	NM/NZ NR/TŻ
K_K07	Jest kreatywny i prospołeczny w przekazywaniu posiadanych umiejętności i wiedzy w tym upowszechnianiu wiedzy o prawidłowym żywności i roli aktywności fizycznej.	NM/NZ
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.	NM/NZ NR/TŻ

TABELA ODNIESIENIE PRK – KOMPETENCJE INŻYNIERSKIE

Studia I stopnia Żywnie człowieka i dietoterapia

Kategoria charakterystyki efektów uczenia się	Kod kwalifikacji	Kwalifikacje	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA (W)	Wiedza: absolwent zna i rozumie		
	P6S_WG-I1 P7S_WG-I1	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych	KW_07 KW_09 KW_14 KW_17
	P6S_WK-I2	Podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości	KW_03 KW_12
UMIEJĘTNOŚCI (U)	Umiejętności: absolwent potrafi		
	P6S_UW-I3	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski	KU_01 KU_02 KU_09
	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_13
	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_15 KU_19
	P6S_UW-I8P	wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością	KU_07 KU_18

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

TABELA ODNIESIENIA EFEKTÓW PRK POZIOM 6 DO KIERUNKOWYCH EFEKTÓW

Studia I stopnia Żywnie człowieka i dietoterapia

Kategoria charakterystyki efektów uczenia się	Kod kwalifikacji	Kwalifikacje	Odniesienie do kierunkowych efektów uczenia się
WIEDZA (W)	Wiedza: 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_W15 K_W17 K_W18 K_W19 K_W20
	P6S_WK-O2.1	fundamentalne dylematy współczesnej cywilizacji	K_W04 K_W16 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
UMIEJĘTNOŚCI (U)	Umiejętności: 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	K_U01 K_U02 K_U03 K_U06 K_U07 K_U09 K_U13 K_U14 K_U15

		i narzędzi, w tym zaawansowanych technik informacyjno-komunikacyjnych	K_U16 K_U17 K_U18 K_U19
P6S_UK-O4.1		komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii	K_U04 K_U08 K_U10
P6S_UK-O4.2		brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich	K_U05 K_U21
P6S_UK-O4.3		posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U12
P6S_UO-O5.1		planować i organizować pracę – indywidualną oraz w zespole	K_U11
P6S_UO-O5.2		współdziałać z innymi osobami w ramach prac zespołowych (także o charakterze interdyscyplinarnym)	K_U21
P6S_UU-O6		samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie	K_U20
Kompetencje społeczne: absolwent jest gotów do			
P6S_KK-O7.1		krytycznej oceny posiadanej wiedzy i odbieranych treści	K_K01 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_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 tego od innych, – dbałości o dorobek i tradycje zawodu	K_K01

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	82
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	82
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 ogólne, w tym:	ćwiczenia, laboratorium, prace projektowe, konwersatorium	495	297	38
Matematyka	ćwiczenia	30	18	3
Podstawy ekonomii	ćwiczenia	15	9	1
Fizyka	ćwiczenia	30	18	3
Chemia ogólna i nieorganiczna	laboratorium	30	18	3
Grafika inżynierska	prace projektowe	20	12	2
Język obcy	konwersatorium	120	72	8
Informatyka	laboratorium	30	18	2
Chemia organiczna	laboratorium	30	18	2
Biochemia	laboratorium	30	18	3
Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw / Organizacja i zarządzanie przedsiębiorstwem	ćwiczenia	15	9	1
Analiza finansowa z elementami zarządzania finansami/ Zarządzanie finansami	ćwiczenia	15	9	2
Prowadzenie małej firmy / Podstawy przedsiębiorczości	ćwiczenia	10	6	1
Komunikowanie się i praca w grupie / Prace nad relacjami interpersonalnymi	ćwiczenia	15	9	1
Seminarium dyplomowe	seminarium	90	54	5
Ekologia i ochrona środowiska	ćwiczenia	15	9	1

Przedmioty podstawowe, w tym:	ćwiczenia, laboratorium	165	99	14
Marketing w przemyśle żywnościowym / Promocja w przemyśle żywnościowym	ćwiczenia	30	18	2
Mikrobiologia żywności	laboratorium	30	18	3
Statystyka	ćwiczenia	15	9	1
Chemia żywności	laboratorium	30	18	3
Opracowanie nowych produktów spożywczych/Projektowanie żywności prozdrowotnej	laboratorium	15	9	2
Podstawy higieny i toksykologii żywności	laboratorium	30	18	2
Żywność modyfikowana genetycznie / Podstawy biotechnologii	ćwiczenia	15	9	1
Przedmioty kierunkowe, w tym:	ćwiczenia, laboratorium, prace projektowe	1380	1116	73
Standaryzacja i jakość produktów spożywczych / Jakość i certyfikacja artykułów spożywczych	ćwiczenia	30	18	2
Ogólna technologia żywności	laboratorium	30	18	3
Podstawy anatomii i fizjologii człowieka	ćwiczenia	30	18	2
Podstawy technologii surowców roślinnych	laboratorium	60	36	4
Podstawy żywienia człowieka	laboratorium	45	27	3
Podstawy technologii surowców zwierzęcych	laboratorium	60	36	3
Żywienie człowieka w ontogenezie	laboratorium	80	48	4
Nowe rodzaje żywności / Związki biologiczne czynne w żywności	laboratorium	15	9	2
Transport i przechowywanie żywności w żywieniu zbiorowym / Technologie i metody przechowywania żywność	laboratorium	15	9	2
Dietoprofilaktyka	laboratorium + prace projektowe	60	36	4
Żywienie zbiorowe / Opieka żywieniowa w jednostkach oświatowych	laboratorium	10	6	1
Podstawy projektowania w gastronomii / Organizacja zakładów żywienia zbiorowego	prace projektowe	30	18	3

Poradnictwo żywieniowe / Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia	prace projektowe	15	9	1
Technologia produkcji potraw / Technologia gastronomiczna	laboratorium	15	9	2
Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością / Zarządzanie jakością	ćwiczenia	30	18	2
Żywienie w wybranych chorobach wieku starszego / Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych	ćwiczenia	30	18	3
Żywienie w wybranych chorobach dietozależnych / Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych	ćwiczenia	30	18	2
Żywienie w sporcie / Diety redukcyjne i alternatywne	ćwiczenia + prace projektowe	30	18	2
Podstawy dietetyki	ćwiczenia	45	27	4
Praktyka zawodowa	laboratorium	720	720	24
Razem:		2040	1512	125

Moduły zajęć do wyboru				
Nazwa modułu zajęć	Forma/formy zajęć	Łączna liczba godzin: studia		Liczba punktów ECTS
		stacjonarne	niestacjonarne	
Przedmioty ogólne, w tym:	wykład, ćwiczenia, konwersatorium	270	162	33
Język obcy (angielski, niemiecki)	konwersatorium	120	72	8
Podstawy psychodietetyki / Podstawy treningu personalnego	ćwiczenia	15	9	2
Ekonomika i organizacja przedsiębiorstw / Organizacja i zarządzanie	wykład + ćwiczenia	45	27	4
Kwalifikowana I pomoc / Zasady I pomocy	wykład	15	9	2
Analiza finansowa z elementami zarządzania finansami / Zarządzanie finansami	wykład + ćwiczenia	30	18	3
Prowadzenie małej firmy / Podstawy przedsiębiorczości	wykład + ćwiczenia	30	18	3

Komunikowanie się i praca w grupie / Prace nad relacjami interpersonalnymi	ćwiczenia	15	9	1
Praca dyplomowa	projekt	0	0	10
Przedmioty podstawowe, w tym:	wykład, ćwiczenia, laboratorium	135	81	11
Marketing w przemyśle żywnościowym / Promocja w przemyśle żywnościowym	wykład + ćwiczenia	45	27	3
Towaroznawstwo / Charakterystyka poszczególnych grup produktów spożywczych	wykład	15	9	2
Opracowanie nowych produktów spożywczych/ Projektowanie żywności prozdrowotnej	wykład + laboratorium	30	18	3
Żywność modyfikowana genetycznie / Podstawy biotechnologii	wykład + ćwiczenia	45	27	3
Przedmioty kierunkowe, w tym:	wykład, ćwiczenia, laboratorium, prace projektowe	470	282	38
Standaryzacja i jakość produktów spożywczych / Jakość i certyfikacja artykułów spożywczych	wykład + ćwiczenia	45	27	3
Nowe rodzaje żywności / Związki biologiczne czynne w żywności	wykład + laboratorium	30	18	3
Transport i przechowywanie żywności w żywieniu zbiorowym / Technologie i metody przechowywania żywności	wykład + laboratorium	30	18	4
Żywność zbiorowa / Opieka żywieniowa w jednostkach oświatowych	wykład + laboratorium	30	18	3
Podstawy projektowania w gastronomii / Organizacja zakładów żywienia zbiorowego	prace projektowe	30	18	3
Poradnictwo żywieniowe / Edukacja żywieniowa i promocja zdrowego żywienia	wykład + prace projektowe	45	27	3
Technologia produkcji potraw / Technologia gastronomiczna	wykład + laboratorium	30	18	3

Bezpieczeństwo produkcji żywności i systemy zarządzania jakością / Zarządzanie jakością	wykład + ćwiczenia	45	27	3
Żywienie w wybranych chorobach wieku starszego / Podstawy dietetyki w chorobach wewnętrznych	wykład + ćwiczenia	60	36	5
Żywienie w wybranych chorobach dietozależnych / Podstawy dietetyki w chorobach metabolicznych	wykład + ćwiczenia	60	36	4
Żywienie w sporcie / Diety redukcyjne i alternatywne	wykład + prace projektowe	45	27	3
Fitoterapia w dietetyce / Zastosowanie suplementacji w dietetyce	wykład	20	12	1
Razem		875	525	82

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 osiągania przez studenta zakładanych efektów uczenia się;

Szczegółowe sposoby weryfikacji i oceny osiąganych przez studenta efektów uczenia się obowiązujące na kierunku „Żywienie 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 Żywienie człowieka i dietoterapia wskazujący podział na przedmioty ogólne, podstawowe i kierunkowe.

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

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 Dziekan, na pisemny wniosek studenta, może zezwolić na odbycie praktyki w innym terminie niekolidującym z rozkładem zajęć dydaktycznych. Wzór wniosku określono w załączniku nr 7 do Regulaminu praktyk zawodowych na Wydziale Zamiejscowym UZ.

Zasady i forma odbywania praktyk:

1. Studenci mają możliwość samodzielnego wyboru miejsca praktyki, z zastrzeżeniem, że musi się ona odbywać w podmiotach gospodarczych, urzędach oraz innych jednostkach organizacyjnych o profilu działalności zbieżnym z kierunkiem studiów, jak np. laboratoria badawcze ds. żywności, zakłady przetwórstwa żywności, zakłady gastronomiczne, zakłady żywienia zbiorowego w placówkach oświatowych, laboratoria badawczo - rozwojowe ds. żywności i przetwórstwa. Praktyka może być realizowana poza miejscem zamieszkania studenta, a także za granicą RP. Dodatkowo miejsce odbywania praktyki powinno zostać zaakceptowane przez koordynatora praktyk.
2. Zasady i tryb odbywania praktyki określa porozumienie między Wydziałem Zamiejscowym UZ w Sulechowie, którego przedstawicielem jest Dziekan a podmiotem prowadzącym praktykę. Dziekan na podstawie porozumienia wystawia również skierowanie studenta na praktykę. Dla praktyk zawodowych zostały określone efekty kształcenia, a do monitorowania stopnia ich osiągnięcia przygotowano arkusz oceny osiągnięcia efektów kształcenia wypełniany przez opiekuna praktyk w zakładzie pracy.
3. Harmonogram praktyk zawodowych ustala dziekan i podaje do wiadomości studentów nie później niż na początku semestru.
4. Zaliczenia praktyk dokonuje koordynator praktyk. Do zaliczenia praktyki niezbędne jest złożenie u koordynatora praktyk na Wydziale: pozytywnej opinii wystawionej przez zakład pracy, potwierdzonego przez zakład pracy „Dziennika Praktyk Zawodowych”, wypełnionej przez zakład pracy ankiety oceny praktyki. Po zakończeniu praktyki, student wypełnia ankietę oceny praktyk poprzez system Dziekanat 2.3. 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.
5. Student, który z przyczyn uzasadnionych nie zaliczył praktyki, może otrzymać zezwolenie 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.
6. Studenci studiów niestacjonarnych są kierowani na praktyki w takim samym trybie jak studenci studiów stacjonarnych.