

Załącznik do Uchwały Nr II/76
Rady Wydziału Nauk o Zdrowiu
i Kulturze Fizycznej
z dnia 29 czerwca 2018 r.

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa im. Witelona w Legnicy
Wydział Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej

Program kształcenia
dla studentów rozpoczynających naukę od roku akademickiego
2018/2019

Kierunek DIETETYKA
Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia: praktyczny

Część I. Ogólna charakterystyka programu kształcenia

I.1. Nazwa kierunku studiów:

Dietetyka

I.2. Poziom kształcenia:

Studia pierwszego stopnia

I.3. Profil kształcenia:

Praktyczny

I.4. Forma studiów:

Studia stacjonarne

I.5. Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta studiów:

Licencjat

I.6. Przyporządkowanie kierunku studiów do obszaru lub obszarów kształcenia:

Kierunek Dietetyka jest interdyscyplinarny i należy do następujących obszarów kształcenia:

- obszar nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej,
- obszar nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych.

I.7. Dziedziny nauki i dyscypliny naukowe, do których odnoszą się efekty kształcenia:

Efekty kształcenia odnoszą się do następujących dziedzin i dyscyplin naukowych:

- dziedzina nauk medycznych – medycyna,
- dziedzina nauk rolniczych – dyscyplina: technologia żywności i żywienia.

I.8. Wymagania wstępne i zasady rekrutacji:

Minimalnym wymaganiem dla kandydata na studia pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka jest posiadanie świadectwa maturalnego. W procesie rekrutacji uwzględnia się oceny uzyskane przez kandydatów na egzaminach maturalnych z następujących przedmiotów:

- biologia,
- język obcy,
- jeden z wybranych przedmiotów: język polski, matematyka, chemia lub fizyka (fizyka i astronomia).

I.9. Sylwetka absolwenta

Absolwent kierunku Dietetyka będzie posiadał podstawową wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia człowieka zdrowego oraz chorego, a także z zakresu technologii przygotowywania potraw. W trakcie realizacji programu studiów oraz praktyk zawodowych absolwent zdobędzie wiedzę, umiejętności, kompetencje społeczne oraz doświadczenie w zakresie: nauk o zdrowiu, nauk technicznych, technologicznych, żywieniowych i ekonomicznych oraz korzystania i łączenia wiedzy z różnych dziedzin nauki; planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności; przetwarzania, utrwalania i przechowywania surowców oraz produktów żywnościowych; organizowania produkcji potraw włącznie z doborem maszyn i urządzeń oraz kalkulacji ekonomicznej; analizowania problemów związanych z procesem technologicznym przetwarzania żywności zarówno

w pracy indywidualnej jak i zespołowej; oceny i zastosowania różnych technologii przetwarzania żywności; planowania oraz przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją; oceny aktualnego stanu odżywienia, sposobu żywienia, rozpoznania niedożywienia; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania jakości produktów żywnościowych oraz warunków produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP); prowadzenia edukacji żywieniowej; obsługi techniki komputerowej; odpowiedzialności etycznej i społecznej związanej z wykonywaniem szeroko rozumianego zawodu dietetyka, gotowości do zmian i umiejętności dostosowania się do zmieniającego się otoczenia gospodarczego, w tym rynku pracy.

Absolwent specjalności Dietetyka kliniczna będzie posiadał ponadto wiedzę i umiejętności w zakresie zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; oceny wpływu choroby na stan odżywienia oraz wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku oraz stanu zdrowia pacjentów.

Absolwent specjalności Żywnienie zbiorowe będzie posiadał wiedzę i umiejętności w zakresie: projektowania i organizowania zakładów żywienia zbiorowego; zasad funkcjonowania rynku i marketingu produktów i usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka; przedsiębiorczości i kreatywności umożliwiającej kierowanie organizowanie żywienia zbiorowego lub prowadzenia własnej działalności gospodarczej.

Absolwent kierunku Dietetyka będzie posiadał predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi, będzie posiadał umiejętność posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu medycyny oraz technologii żywności i żywienia oraz opanuje znajomość języka obcego na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy. Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka będzie przygotowany do realizacji zadań zawodowych jak również do podjęcia studiów drugiego stopnia.

Zdobyte kwalifikacje umożliwią Absolwentowi podjęcie pracy w podmiotach leczniczych, rozpoczęcie własnej działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa żywieniowego oraz żywienia zbiorowego. Absolwent będzie posiadał kwalifikacje do zatrudnienia w instytucjach nadzoru żywnościowo-żywieniowego oraz zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego zajmujących się produkcją żywności wzbogaconej, suplementów diety, dodatków do żywności, produktów specjalnego przeznaczenia.

Część II. Opis zakładanych efektów kształcenia

II.1. Tabela odniesień kierunkowych efektów kształcenia do efektów obszarowych:

Symbol	Opis efektów kształcenia dla kierunku Dietetyka	Odniesienie do efektów obszarowych w obszarze nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej oraz w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
WIEDZA		
K_W01	Zna budowę, sposób biosyntezy i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów. Rozumie funkcje	M1_W01 R1P_W01

	witamin, hormonów i metabolitów wtórnych oraz elektrolitów i pierwiastków śladowych	
K_W02	Zna budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów, ma opanowaną terminologię anatomiczno-fizjologiczną.	M1_W02 M1_W10 R1P_W04
K_W03	Zna mechanizmy funkcjonowania układów w organizmie człowieka, powiązań między tymi układami oraz zasad regulacji tych mechanizmów w stanach fizjologicznych oraz patologicznych ze szczególnym uwzględnieniem procesów trawienia i wchłaniania. Zna wartości wskaźników stanu zdrowia i odżywienia.	M1_W02 M1_W03 R1P_W04
K_W04	Zna procesy metaboliczne, rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym, a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	M1_W02
K_W05	Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	M1_W01 M1_W03
K_W06	Zna funkcjonowanie i mechanizmy działania układu odpornościowego, ze szczególnym uwzględnieniem alergii i nietolerancji pokarmowych.	M1_W02 M1_W03
K_W07	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	M1_W02 M1_W03
K_W08	Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne.	R1P_W01 R1P_W03 R1P_W04 M1_W01
K_W09	Ma wiedzę z zakresu pozyskiwania żywności, w tym metodami niekonwencjonalnymi.	R1P_W05
K_W10	Zna budowę, fizjologię, patogenność mikroorganizmów i organizmów pasożytniczych, a także budowę, metabolizm mikroorganizmów o znaczeniu biotechnologicznym oraz zagrożenia zdrowotne dla człowieka.	M1_W03 M1_W05 R1P_W04 R1P_W05
K_W11	Zna zagrożenia chemiczne i biologiczne żywności, ich wpływ na zdrowie człowieka oraz sposób postępowania w sytuacji narażenia zdrowia.	M1_W03 M1_W05 R1P_W03
K_W12	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.	R1P_W03 R1P_W05

K_W13	Zna mechanizmy działania leków i wybranych związków chemicznych oraz ich interakcji z innymi lekami oraz ze składnikami pokarmowymi. Zna podstawowe klasy leków, wskazania i przeciwwskazania do ich stosowania.	M1_W01 M1_W03
K_W14	Zna prawo żywnościowe z uwzględnieniem zasad bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do żywności, a także zna systemy kontroli jakości żywności.	M1_W08 R1P_W02 R1P_W05 R1P_W09
K_W15	Ma podstawową wiedzę na temat metod biologicznej i analitycznej oceny jakości żywności.	R1P_W03 R1P_W05
K_W16	Zna metody oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia z uwzględnieniem dzieci i młodzieży.	M1_W03
K_W17	Zna zasady planowania i organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Ma wiedzę na temat klasyfikacji diet i zasad ich sporządzania.	R1P_W05 R1P_W09 M1_W05
K_W18	Ma wiedzę z zakresu zaleceń i norm żywieniowych, zasad żywienia różnych grup społecznych ludzi w zdrowiu i w chorobie, w tym typy stosowanych diet. Zna powiązania między nieprawidłowym żywieniem, a wybranymi chorobami, przyczynami i skutkami zaburzeń odżywiania z uwzględnieniem profilaktyki żywieniowej w wybranych chorobach.	M1_W03 M1_W05 M1_W09 R1P_W05 R1P_W09
K_W19	Ma wiedze na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanym cechach. Zna zasady przygotowywania potraw.	R1P_W05 R1P_W08 R1P_W09 M1_W05
K_W20	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.	R1P_W05 R1P_W08
K_W21	Ma podstawową wiedzę o charakterze nauk społecznych i ich wzajemnych relacjach. Zna psychologiczne i społeczne podstawy zachowań żywieniowych.	M1_W04
K_W22	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, sposoby oraz przeszkody w komunikowaniu. Potrafi wykorzystać tę wiedzę w prowadzeniu edukacji żywieniowej i poradnictwie żywieniowym.	M1_W04
K_W23	Definiuje pojęcia związane ze zdrowiem i stylem życia. Zna wpływ aktywności fizycznej na stan zdrowia. Zna zasady zdrowego i racjonalnego żywienia, poradnictwa żywieniowego i zdrowego stylu życia.	M1_W04 M1_W05 M1_W06 M1_W08
K_W24	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	M1_W04 M1_W05 M1_W06 M1_W09
K_W25	Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywieniowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady	R1P_W02 R1P_W11 M1_W08

	obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka.	M1_W12
K_W26	Zna podstawowe problemy makroekonomiczne, rozumie podstawowe kategorie ekonomiczne oraz zasady działania głównych podmiotów gospodarczych.	R1P_W02 M1_W08
K_W27	Zna prawo w zakresie ochrony własności intelektualnej.	R1P_W10 M1_W11
K_W28	Ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego, jego bioróżnorodności oraz zrównoważonego użytkowania surowców roślinnych i zwierzęcych.	R1P_W06
K_W29	Posiada wiedzę z zakresu zasad korzystania z elektronicznej informacji bibliotecznej i zasobów biblioteki oraz z elektronicznego systemu obsługi studenta.	R1P_W05
K_W30	Rozpoznaje stany zagrożenia zdrowia i życia oraz zna zasady udzielania pomocy przedmedycznej.	M1_W03
K_U01	Potrafi korzystać ze zrozumieniem z fachowej literatury z zakresu żywienia i dietetyki oraz zastosować tę wiedzę w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	R1P_U01 R1P_U02
K_U02	Zna zasady oraz potrafi udzielić pierwszej pomocy oraz pomocy w stanach zagrożenia życia.	M1_U01 M1_U05
K_U03	Potrafi umiejętnie korzystać z komputera i pozyskiwania danych w oparciu o wybrane programy komputerowe.	M1_U06 R1P_U03
K_U04	Potrafi wybrać i zastosować metodologię pozyskiwania informacji na temat sposobu żywienia pacjenta/grupy ludności oraz ich przetwarzania w oparciu o narzędzia informatyczne, a także sporządzić pisemny raport w oparciu o pozyskane dane.	M1_U05 M1_U12 R1P_U02
K_U05	Opanował języki obce w stopniu umożliwiającym komunikację w trakcie wykonywania zawodu oraz wykorzystywanie literatury fachowej.	M1_U14 R1P_U13
K_U06	Posiada umiejętności ruchowe w zakresie wybranych form aktywności fizycznej.	M1_U11
K_U07	Potrafi wykazać się zdobytą wiedzą w formie pisemnej i ustnej w języku polskim i obcym z zakresu dietetyki, prawidłowego żywienia osób zdrowych i chorych i edukacji żywieniowej na poziomie akademickim.	M1_U13 R1P_U02 R1P_U04 R1P_U11 R1P_U12
K_U08	Potrafi identyfikować i korygować błędy i zaniedbania wpływające na jakość wykonywanej pracy zawodowej.	M1_U07 R1P_U07 R1P_U08
K_U09	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych, chorych, ich rodzin i pracowników ochrony zdrowia oraz prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	M1_U05 M1_U07 M1_U09 M1_U10
K_U10	Potrafi komunikować się z pacjentem/klientem/ grupą.	M1_U03 R1P_U02

K_U11	Potrafi określić sposób żywienia, stan odżywienia, zdefiniować problemy żywieniowe różnych grup ludności, osób zdrowych i chorych oraz zaplanować diety i wdrożyć żywienie dostosowane do ich potrzeb.	M1_U04 M1_U05 M1_U10 R1P_U05
K_U12	Potrafi określić ryzyko interakcji między lekami a składnikami żywności.	R1P_U05 M1_U04 M1_U05
K_U13	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanym właściwościach.	R1P_U05 R1P_U06 M1_U10
K_U14	Umie posługiwać się aktualnymi zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego i żywieniu człowieka.	R1P_U10 M1_U08 M1_U10
K_U15	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz w oparciu o programy komputerowe.	R1P_U01 R1P_U03 R1P_U05 M1_U08
K_U16	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	R1P_U06 R1P_U09
K_U17	Potrafi zaplanować i zorganizować żywienie zbiorowe.	R1P_U02 R1P_U04 R1P_U06 R1P_U09 M1_U09 M1_U10
K_U18	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	R1P_U05 M1_U05
K_U19	Potrafi obsługiwać sprzęt laboratoryjny w celu identyfikacji wybranych składników żywności.	R1P_U09 M1_U02
K_U20	Potrafi scharakteryzować budowę anatomiczną oraz scharakteryzować funkcje życiowe człowieka.	M1_U05
K_U21	Potrafi scharakteryzować zastosowania i osiągnięcia genetyki we współczesnej nauce.	M1_U04 M1_U05 R1P_U05
K_U22	Potrafi dobrać i wdrożyć zasady bezpieczeństwa żywności i żywienia w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	R1P_U05 R1P_U06 R1P_U10 M1_U05
K_U23	Potrafi stosować rachunek ekonomiczny oraz wykorzystywać mierniki społeczno-ekonomiczne w podejmowaniu decyzji w skali makro i mikro.	R1P_U01
K_U24	Student potrafi wykorzystywać podstawową wiedzę z zakresu prawa oraz zjawisk społecznych i gospodarczych w odniesieniu do wykonywanego zawodu.	R1P_U02 M1_U10
K_U25	Potrafi wykorzystać zdobytą wiedzę w odniesieniu do wykonywanej pracy zawodowej.	R1P_U07
K_U26	Potrafi ocenić ogólny stan zdrowia pacjenta/klienta.	M1_U04

	Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	M1_U05
K_U27	Potrafi scharakteryzować procesy wpływające na przydatność żywności.	R1P_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	R1P_K01 M1_K02 M1_K06
K_K02	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	M1_K01 R1P_K01 R1P_K07
K_K03	Potrafi w profesjonalny sposób uświadomić pacjentowi/klientowi potrzebę konsultacji medycznej, formułuje opinie w kontekście wykonywanego zawodu dietetyka.	M1_K03 M1_K08 R1P_K04
K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników. Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za wysoką jakość żywności i żywienia.	R1P_K05 M1_K03
K_K05	Dobro pacjenta/grup społecznych jest priorytetem we wszelkich wykonywanych działaniach.	M1_K03 M1_K05 M1_K07 R1P_K04 R1P_K05
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego następstw i ograniczeń.	R1P_K05 M1_K03
K_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	M1_K07 R1P_K02
K_K08	Potrafi pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	R1P_K02 M1_K04
K_K09	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	R1P_K08 M1_K04

II.2. Tabela pokrycia efektów obszarowych przez kierunkowe efekty kształcenia:

Symbol obszarowych efektów kształcenia	Efekty kształcenia w obszarze (obszarach) kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej, oraz nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych dla kwalifikacji I stopnia i profilu praktycznego:	Odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku Dietetyka
WIEDZA		
M1_W01	posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W01 K_W05 K_W08 K_W13

M1_W02	posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka	K_W02 K_W03 K_W04 K_W06 K_W07
M1_W03	zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W03 K_W05 K_W06 K_W07 K_W10 K_W11 K_W13 K_W16 K_W18 K_W30
M1_W04	zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W21 K_W22 K_W23 K_W24
M1_W05	zna teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych	K_W10 K_W11 K_W17 K_W18 K_W19 K_W23 K_W24
M1_W06	zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia	K_W23 K_W24
M1_W07	zna mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowych stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W03 K_W23 K_W24
M1_W08	zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w ramach studiowanego kierunku studiów	K_W14 K_W23 K_W25 K_W26
M1_W09	zna miejsce dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym	K_W18 K_W24
M1_W10	ma podstawową wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W02
M1_W11	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W27
M1_W12	zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującej wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych,	K_W25

	właściwych dla studiowanego kierunku studiów	
R1P_W01	ma ogólną wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki i nauk pokrewnych o charakterze aplikacyjnym dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	K_W01 K_W08
R1P_W02	ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	K_W14 K_W25 K_W26
R1P_W03	ma ogólną wiedzę na temat biosfery, chemicznych i fizycznych procesów w niej zachodzących, właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych, podstaw techniki i kształtowania środowiska dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	K_W08 K_W11 K_W12 K_W15
R1P_W04	ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych na różnych poziomach złożoności, przyrodzie nieożywionej oraz o technicznych zadaniach inżynierskich dostosowanych do studiowanego kierunku studiów	K_W08 K_W10 K_W02 K_W03
R1P_W05	wykazuje znajomość podstawowych metod, technik, technologii, narzędzi, materiałów i ich praktycznych zastosowań pozwalających wykorzystać i kształtować potencjał przyrody w celu poprawy jakości życia człowieka	K_W09 K_W10 K_W12 K_W14 K_W15 K_W17 K_W18 K_W19 K_W20 K_W29
R1P_W06	ma wiedzę o roli i znaczeniu środowiska przyrodniczego i zrównoważonego użytkowania różnorodności biologicznej oraz o jego zagrożeniach	K_W28
R1P_W07	ma podstawową wiedzę na temat stanu i czynników determinujących funkcjonowanie i rozwój obszarów wiejskich	K_W28
R1P_W08	ma podstawową wiedzę w zakresie utrzymania urządzeń, obiektów i systemów technicznych i technologii typowych dla obszarów rolniczych, leśnych i przetwórstwa rolno-spożywczego dostosowaną do studiowanego kierunku studiów	K_W19 K_W20
R1P_W09	ma podstawową wiedzę w zakresie standardów i norm technicznych związanych ze studiowanym kierunkiem studiów	K_W14 K_W17 K_W18 K_W19
R1P_W10	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej	K_W27

R1P_W11	zna i potrafi stosować uwarunkowania ekonomiczno-prawne tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości w zakresie świadczenia usług z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W25
UMIEJĘTNOŚCI		
M1_U01	posiada umiejętności techniczne, manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów	K_U02
M1_U02	potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_U19
M1_U03	potrafi komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym ze studiowanym kierunkiem studiów	K_U10
M1_U04	potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej	K_U11 K_U12 K_U21 K_U26
M1_U05	potrafi podjąć działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów	K_U02 K_U04 K_U09 K_U11 K_U12 K_U18 K_U20 K_U21 K_U22 K_U26
M1_U06	potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przechowywania danych	K_U03
M1_U07	potrafi identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce	K_U08 K_U09
M1_U08	potrafi interpretować dane liczbowe związane z zawodem właściwym dla studiowanego kierunku studiów	K_U14 K_U15
M1_U09	potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek, instytucji oraz podejmowanych działań	K_U09
M1_U10	potrafi planować, projektować i realizować działania z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	K_U09 K_U11 K_U13 K_U14 K_U17 K_U24
M1_U11	posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych) w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_U06

M1_U12	posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe	K_U04
M1_U13	posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń	K_U07
M1_U14	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U05
R1P_U01	posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_U01 K_U15 K_U23
R1P_U02	posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej	K_U01 K_U04 K_U07 K_U10 K_U17 K_U24
R1P_U03	stosuje podstawowe technologie informatyczne w zakresie pozyskiwania i przetwarzania informacji z zakresu produkcji rolniczej i leśnej	K_U03 K_U15
R1P_U04	wykonuje pod kierunkiem opiekuna naukowego proste zadanie inżynierskie lub projektowe dotyczące szeroko rozumianego rolnictwa, prawidłowo interpretuje rezultaty i wyciąga wnioski	K_U07 K_U17
R1P_U05	dokonyuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz wykazuje znajomość zastosowania typowych technik i ich optymalizacji dostosowanych do studiowanego kierunku studiów	K_U11 K_U12 K_U13 K_U15 K_U18 K_U21 K_U22 K_U27
R1P_U06	posiada zdolność podejmowania standardowych działań, z wykorzystaniem odpowiednich metod, technik, technologii, narzędzi i materiałów, rozwiązujących problemy w zakresie produkcji żywności, zdrowia zwierząt, stanu środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz technicznych zadań inżynierskich, zgodnych ze studiowanym kierunkiem studiów	K_U13 K_U16 K_U17 K_U22
R1P_U07	posiada znajomość wad i zalet podejmowanych działań mających na celu rozwiązywanie zaistniałych problemów zawodowych - dla nabrania doświadczenia i doskonalenia umiejętności inżynierskich	K_U08 K_U25
R1P_U08	ma doświadczenie związane z rozwiązywaniem praktycznych zadań inżynierskich, zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością odpowiadającą studiowanemu kierunkowi studiów	K_U08

R1P_U09	ma doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń i systemów technicznych i technologicznych typowych dla produkcji rolniczej, leśnej i przetwórstwa rolno-spożywczego odpowiednie dla studiowanego kierunku studiów	K_U17 K_U16 K_U19
R1P_U10	ma umiejętność korzystania z norm i standardów inżynierskich	K_U14 K_U22
R1P_U11	posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych w języku polskim i języku obcym, uznawanym za podstawowy dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł	K_U07
R1P_U12	posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych, w języku polskim i języku obcym, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł	K_U07
R1P_U13	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U05
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
M1_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K02
M1_K02	jest świadoma własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów	K_K01
M1_K03	okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro	K_K03 K_K04 K_K05 K_K06
M1_K04	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K08 K_K09
M1_K05	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	K_K05
M1_K06	potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu	K_K01
M1_K07	realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy	K_K05 K_K07
M1_K08	potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu	K_K03
M1_K09	dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów	K_K02
R1P_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K01 K_K02

R1P_K02	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K07 K_K08
R1P_K03	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	K_K09
R1P_K04	prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu	K_K03 K_K05
R1P_K05	ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za produkcję żywności wysokiej jakości, dobrostan zwierząt oraz kształtowanie i stan środowiska naturalnego	K_K04 K_K05 K_K06
R1P_K06	ma świadomość ryzyka i potrafi ocenić skutki wykonywanej działalności w zakresie szeroko rozumianego rolnictwa i środowiska	K_K01 K_K07
R1P_K07	ma świadomość potrzeby doksztalcenia i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	K_K02
R1P_K08	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K_K09

Część III. Program studiów

III.1. Forma studiów:

Studia stacjonarne

III.2. Liczba semestrów: 6

III.3. Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi studiów: 180

III.4. Moduły kształcenia:

Moduły kształcenia ogólnego:

Lp.	Nazwa modułu kształcenia	Kod modułu (*)	Liczba punktów ECTS	Kod efektu kierunkowego
1.	Wychowanie fizyczne	MK_005	0	K_W23 K_U06
2.	Język angielski*	MK_D001	5	K_U05 K_K02
3.	Język niemiecki*	MK_D002	5	K_U05 K_K02
4.	Język francuski*	MK_D050	5	K_U05 K_K02
5.	Technologie informacyjne	MK_006	2	K_W29 K_U03 K_K02
6.	Moduł ogólnouczelniany: Podstawy filozofii**	MK_001	2	K_W21 K_K02
7.	Moduł ogólnouczelniany: Podstawy prawa**	MK_002	2	K_W21 K_K01
8.	Moduł ogólnouczelniany: Podstawy psychologii**	MK_003	2	K_W21 K_W22 K_U10 K_K03
9.	Moduł ogólnouczelniany:	MK_004	2	K_W21

	Podstawy socjologii**			K_U24 K_K08
10.	Ochrona własności intelektualnej	MK_007	1	K_W27 K_U24 K_K01

* Studenci wybierają jeden z trzech języków obcych: język angielski, język niemiecki lub francuski.

** Studenci wybierają dwa spośród 4 modułów ogólnouczeniowych

Moduły kształcenia podstawowego – obowiązkowe:

Lp.	Nazwa modułu kształcenia	Kod modułu (*)	Liczba punktów ECTS	Kod efektu kierunkowego
1.	Anatomia człowieka	MK_D003	3	K_W02 K_U20
2.	Fizjologia człowieka	MK_D004	4	K_W02 K_W03 K_W04 K_U20 K_U26
3.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	MK_D005	1	K_W26 K_U23 K_K01
4.	Chemia ogólna i organiczna	MK_D051	2	K_W01
5.	Biochemia ogólna i żywności	MK_D006	4	K_W01 K_W02 K_W05 K_W08 K_W12 K_U19 K_K08
6.	Chemia żywności	MK_D007	3	K_W01 K_W08 K_W11 K_W12 K_U18 K_U19 K_K08
7.	Mikrobiologia żywności	MK_D008	3	K_W10 K_W11 K_W12 K_U18 K_U19 K_K07 K_K08
8.	Mikrobiologia i parazytologia	MK_D009	1	K_W10 K_W11 K_W12 K_U18 K_U19 K_K07 K_K08
9.	Etyka zawodu dietetyka/ Podstawy pedagogiki	MK_D010	1	BRAK
10.	Podstawy biotechnologii	MK_D011	2	K_W01

	żywności			K_W09 K_W10 K_W12 K_U18 K_K02 K_K04
11.	Genetyka	MK_D012	3	K_W05 K_W09 K_U25 K_K02
12.	Patofizjologia	MK_D013	2	K_W06 K_W07 K_W18 K_U26
13.	Pierwsza pomoc przedmedyczna	MK_D014	2	K_W30 K_U02
14.	Promocja zdrowia	MK_D015	2	K_W23 K_W30 K_U09 K_U11 K_K08 K_K09
15.	Zdrowie publiczne	MK_D029	2	K_W23 K_W24 K_U04 K_K02
16.	Surowce i dodatki do żywności	MK_D016	2	K_W08 K_W11 K_W12 K_W14 K_U13 K_U18 K_K04
17.	Metodologia badań	MK_D017	1	K_W29 K_U03 K_K02

Moduły kształcenia podstawowego – wybieralne:

Lp.	Nazwa modułu kształcenia	Kod modułu (*)	Liczba punktów ECTS	Kod efektu kierunkowego
1.	Etyka zawodu dietetyka	MK_D018	2	K_W21 K_K04
2.	Podstawy pedagogiki	MK_D019	2	K_W21 K_W22 K_U08 K_U10 K_K04

Moduły kształcenia kierunkowego – obowiązkowe:

Lp.	Nazwa modułu kształcenia	Kod modułu (*)	Liczba punktów ECTS	Kod efektu kierunkowego
-----	--------------------------	----------------	---------------------	-------------------------

1.	Podstawy żywienia człowieka	MK_D020	5	K_W01 K_W08 K_W18 K_U14 K_U15 K_U26 K_K02
2.	Biologia medyczna	MK_D021	1	K_W05 K_U21 K_K09
3.	Wstęp do dietetyki	MK_D022	4	K_W18 K_U03 K_U11 K_U14 K_U15 K_K05
4.	Pracownia żywienia i dietetyki	MK_D023	3	K_U04 K_U10 K_U11 K_U13 K_U14 K_U15 K_K05 K_K08
5.	Żywienie i dietetyka pediatryczna	MK_D024	3	K_W02 K_W03 K_W16 K_W18 K_U11 K_U14 K_U15 K_K08
6.	Żywienie i dietetyka geriatryczna	MK_D025	3	K_W02 K_W03 K_W07 K_W13 K_W16 K_W18 K_U11 K_U14 K_U15 K_K08
7.	Kliniczny zarys chorób	MK_D026	4	K_W07 K_U09 K_U11 K_K03 K_K08
8.	Pracownia antropometryczna	MK_D052	1	K_W02 K_W16 K_W17 K_W18 K_W22 K_W23 K_U03

				K_U04 K_U09 K_U10 K_U11 K_U12 K_U14 K_U15 K_U26 K_K02 K_K03 K_K04
9.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	MK_D027	3	K_W13 K_U12
10.	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe	MK_D028	3	K_W24 K_W23 K_U01 K_U04 K_U07 K_U09 K_U10 K_K08 K_K09
11.	Analiza i ocena jakości żywności	MK_D030	4	K_W15 K_U18 K_U19 K_K04 K_K07 K_K08
12.	Higiena i toksykologia żywności	MK_D031	1	K_W08 K_W10 K_W11 K_W13 K_W14 K_W15
13.	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	MK_D032	3	K_W12 K_W14 K_U01 K_U04 K_U08 K_U18 K_K02 K_K07
14.	Technologia żywności i potraw dietetycznych	MK_D033	8	K_W08 K_W12 K_W19 K_W20 K_W25 K_U13 K_U16 K_U18 K_K07 K_K09

15.	Zaburzenia odżywiania	MK_D034	2	K_W04 K_W07 K_W13 K_W18 K_W21 K_W22 K_U10 K_U11 K_U14 K_K03 K_K04
16.	Podstawy organizacji i zarządzania	MK_D035	2	K_W26 K_U13 K_K07 K_K09
17.	Żywienie kliniczne	MK_D036	7	K_W06 K_W07 K_W16 K_W18 K_U07 K_U11 K_K04 K_K08
18.	Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne	MK_D037	2	K_W18 K_W23 K_U11 K_U14 K_K02 K_K04
19.	Podstawy żywienia zbiorowego	MK_D038	1	K_W17 K_W20 K_W25 K_U14 K_U15 K_U17 K_K08
20.	Żywienie człowieka	MK_D039	7	K_W01 K_W04 K_W08 K_W11 K_W16 K_W18 K_W19 K_U11 K_U14 K_U15 K_U17 K_K02 K_K04
21.	Etykieta przy stole	MK_D053	1	K_W21 K_U13 K_U25 K_K02 K_K07

				K_K09
22.	Alergeny pokarmowe	MK_D054	2	K_W02 K_W03 K_W04 K_W06 K_W08 K_W11 K_W12 K_W14 K_W17 K_W18 K_U03 K_U09

Moduły kształcenia kierunkowego – wybieralne:

Lp.	Nazwa modułu kształcenia	Kod modułu (*)	Liczba punktów ECTS	Kod efektu kierunkowego
1.	Towaroznawstwo	MK_D040	2	K_W08 K_W12 K_W14 K_W27 K_U01 K_U07 K_U13 K_U14 K_U18 K_U24
2.	Systemy jakości HACCP	MK_D041	2	K_W01 K_W08 K_W11 K_W12 K_W13 K_U07 K_U12 K_U13 K_U25 K_K02 K_K04
3.	Gastronomia w turystyce i hotelarstwie	MK_D042	2	K_W17 K_W18 K_W25 K_U17 K_U22
4.	Żywnienie w sporcie	MK_D043	2	K_W04 K_W17 K_W18 K_U11 K_U14
5.	Podstawy ziołolecznictwa	MK_D055	2	K_W02 K_W09 K_W23 K_W28 K_U13

				K_U18 K_U26 K_K02
6.	Fitoterapia	MK_D056	2	K_W02 K_W09 K_W23 K_W28 K_U13 K_U18 K_U26 K_K02

Moduły kształcenia specjalnościowego – specjalność Dietetyka kliniczna:

Lp.	Nazwa modułu kształcenia (przedmiotu)	Kod modułu (*)	Liczba punktów ECTS	Kod efektu kierunkowego
1.	Komunikowanie się z pacjentem	MK_DK001	1	K_U10
2.	Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych	MK_DK002	3	K_W18 K_W23 K_W24 K_U03 K_U11 K_U15 K_K04 K_K07
3.	Metodologia badań żywieniowych	MK_DK003	2	K_W16 K_W24 K_U04 K_U11
4.	Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji	MK_DK004	1	K_W02 K_W16 K_W18 K_W23 K_U04 K_U11 K_U14 K_U15 K_K04
5.	Żywienie w zaburzeniach metabolicznych	MK_DK005	5	K_W18 K_U09 K_U11 K_K04
6.	Żywienie i dietetyka osób w okresie prokreacji	MK_DK006	3	K_W02 K_W03 K_W16 K_W18 K_W23 K_U11 K_U15 K_K03 K_K05 K_K06
7.	Związki bioaktywne	MK_DK007	1	K_W01

				K_W08 K_W10 K_K02
8.	Diagnostyka laboratoryjna	MK_DK009	1	K_W01 K_W02 K_W03 K_U26
9.	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych	MK_DK008	4	K_W07 K_W16 K_W18 K_U09 K_U11 K_U15 K_U26 K_K06
10.	Seminarium dyplomowe	MK_D044	5	K_W27 K_W29 K_U01 K_U04 K_U07 K_U10 K_K02 K_K09

Moduły kształcenia specjalnościowego – specjalność Żywnienie zbiorowe:

Lp.	Nazwa modułu kształcenia (przedmiotu)	Kod modułu (*)	Liczba punktów ECTS	Kod efektu kierunkowego
1.	Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego	MK_ŻZ001	3	K_W14 K_U08 K_U25
2.	Projektowanie i organizacja zakładów żywienia zbiorowego	MK_ŻZ002	4	K_W14 K_W17 K_W20 K_W25 K_U16 K_U17 K_K02 K_K04
3.	Marketing żywnościowy	MK_ŻZ003	1	K_W25
4.	Podstawy przedsiębiorczości	MK_ŻZ004	2	K_W25 K_W26 K_U08 K_U24 K_K09
5.	Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	MK_ŻZ005	1	K_W20
6.	Biologiczna ocena żywności	MK_ŻZ006	1	K_W15 K_U25
7.	Technologia gastronomiczna	MK_ŻZ007	5	K_U10 K_U13 K_U25 K_K04
8.	Przechowalnictwo i	MK_ŻZ008	4	K_W12

	utrwalanie żywności			K_U08 K_U22 K_U27
9.	Seminarium dyplomowe	MK_D044	5	K_W27 K_W29 K_U01 K_U04 K_U07 K_U10 K_K02 K_K09

Praktyki zawodowe

Lp.	Nazwa modułu kształcenia (przedmiotu)	Kod modułu (*)	Liczba punktów ECTS	Kod efektu kierunkowego
1.	Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej	MK_D045	4	K_U04 K_U09 K_U10 K_U16 K_U17 K_K07 K_K08
2.	Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego	MK_D046	4	K_U08 K_U13 K_U14 K_U16 K_U17 K_K04
3.	Praktyka w poradni dietetycznej lub poradni diabetologicznej lub poradni zaburzeń metabolicznych	MK_D047	4	K_U03 K_U04 K_U08 K_U09 K_U10 K_U11 K_U13 K_U15 K_K04
4.	Praktyka w szpitalu dziecięcym	MK_D048	4	K_U04 K_U08 K_U09 K_U10 K_U11 K_U13 K_U14 K_U16 K_U17 K_K04
5.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	MK_DK009	3	K_U08 K_U09 K_U10 K_U11 K_U13 K_U14 K_U15

				K_K04 K_K07
6.	Praktyka w poradni gastroenterologicznej	MK_DK010	3	K_U09 K_U10 K_U11 K_U13 K_U14 K_U15 K_K04 K_K07
7.	Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności	MK_ŻZ009	3	K_U03 K_U08 K_U18 K_K01 K_K02 K_K04 K_K08
8.	Praktyka z technologii potraw	MK_ŻZ010	3	K_U13 K_U16 K_K08

Praca dyplomowa

Lp.	Nazwa modułu kształcenia (przedmiotu)	Kod modułu (*)	Liczba punktów ECTS	Kod efektu kierunkowego
1.	Praca dyplomowa	MK_D049	5	K_U01 K_U04 K_U07

(*) Efekty realizowane w poszczególnych modułach zapisano w kartach modułów

III.5. Sposoby weryfikacji zakładanych efektów kształcenia osiągniętych przez studenta:

Matryca efektów kształcenia dla programu kształcenia – załącznik nr 2.

Sposoby weryfikacji zakładanych efektów kształcenia dla poszczególnych modułów kształcenia (przedmiotów) podane są w kartach (sylabusach) tych modułów kształcenia.

III.6. Praktyki zawodowe:

Studenci podczas toku studiów realizują 640 godzin praktyk zawodowych.

Wymiar godzinowy poszczególnych modułów praktyk zawodowych jest określony w planie studiów (załączniki nr 1).

W semestrze II wszyscy studenci odbywają praktykę wstępną w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej (120 godzin) i praktykę w zakładach żywienia zbiorowego (120 godzin). W semestrze IV wszyscy studenci odbywają praktykę w poradni dietetycznej lub poradni diabetologicznej lub poradni zaburzeń metabolicznych (120 godzin) i w szpitalu dziecięcym (120 godzin). Studenci realizujący moduły kształcenia specjalnościowego Dietetyka kliniczna w semestrze V odbywają praktykę w szpitalu dla dorosłych (80 godzin), a w semestrze VI praktykę w poradni gastroenterologicznej. Studenci realizujący moduły kształcenia specjalnościowego Żywnienie zbiorowe w semestrze V odbywają praktykę z technologii potraw (80 godzin), a w semestrze VI praktykę w jednostce kontroli jakości żywności (80 godzin).

Efekty kształcenia i sposoby ich weryfikacji poszczególnych modułów praktyk zawodowych podane są w kartach (sylabusach) tych modułów kształcenia.

III.7. Plan studiów:

Plan studiów prowadzonych w formie stacjonarnej znajduje się w załączniku nr 1.

III.8. Sumaryczne wskaźniki punktów ECTS:

	Studia stacjonarne
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów	106
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z zakresu nauk podstawowych, do których odnoszą się efekty kształcenia dla określonego kierunku, poziomu i profilu kształcenia	39
Minimalna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać, realizując moduły kształcenia oferowane na zajęciach ogólnouczelnianych lub na innym kierunku studiów	4
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z obszarów nauk humanistycznych i nauk społecznych	6
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego	5
Liczba godzin zajęć wychowania fizycznego	30
Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach praktyk zawodowych	22
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach modułów powiązanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym	108

III.9. Procentowy udział liczby punktów ECTS dla każdego z tych obszarów w łącznej liczbie punktów ECTS koniecznej do uzyskania kwalifikacji odpowiadającej poziomowi studiów:

	Specjalność Dietetyka kliniczna	Specjalność Żywnienie zbiorowe
Obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej	55,8	52,5
Obszar kształcenia w zakresie nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych	44,2	47,5

III.10. Liczba dopuszczalnego deficytu punktów po poszczególnych semestrach:

- po I semestrze 8 punktów
- po II semestrze 12 punktów
- po III semestrze 18 punktów
- po IV semestrze 13 punktów
- po V semestrze 8 punktów
- po VI semestrze 0 punktów