

Załącznik do Uchwały Nr I/52
Rady Wydziału Nauk o Zdrowiu
i Kulturze Fizycznej
z dnia 23 czerwca 2014 r.

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

Program kształcenia
dla studentów rozpoczynających naukę w roku akademickim 2014/2015

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 studia niestacjonarne

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).
-

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
WIEDZA		
K_W01	Zna budowę, sposób biosyntezy i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin, hormonów i metabolitów wtórnych.	M1_W01 R1P_W01
K_W02	Zna budowę ludzkiego organizmu oraz procesy metaboliczne	M1_W02

	zachodzące na poziomie komórkowym, tkankowym i narządowym ze szczególnym uwzględnieniem wybranych układów.	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 higieny i bezpieczeństwa 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	R1P_W03

	i analitycznej oceny jakości żywności.	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 wiedzę 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.	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 obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka.	R1P_W02 R1P_W11 M1_W08 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.	M1_U05 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 i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	M1_U05 M1_U07 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 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. Potrafi definiować determinanty zdrowia i choroby.	M1_U04 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.	M1_K03 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_K07 R1P_K03 R1P_K04 M1_K03
K_K06	Przestrzega praw pacjenta, prawa do informacji na temat proponowanego żywienia dietetycznego z uwzględnieniem jego	R1P_K05 M1_K03

	następstw i ograniczeń.	
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	
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	
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, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W25
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	
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
UMIĘJĘTNOŚCI		
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	
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	
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	K_U11

	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_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	
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	
M1_K09	dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów	
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	
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	
R1P_K07	ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu	K_K02
R1P_K08	potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy	K_K09

W opisie kierunkowych efektów kształcenia nie uwzględniono:

Część III. Program studiów

III.1. Forma studiów:

Studia stacjonarne i studia niestacjonarne

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	1	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.	Technologia informacyjna	MK_006	2	K_W29 K_U03 K_K02
5.	Moduł ogólnouczelniany: Podstawy filozofii**	MK_001	2	K_W21 K_K02
6.	Moduł ogólnouczelniany: Podstawy nauk o państwie i prawie**	MK_002	2	K_W21 K_K01
7.	Moduł ogólnouczelniany: Podstawy psychologii**	MK_003	2	K_W21 K_W22 K_U10 K_K03
8.	Moduł ogólnouczelniany: Podstawy socjologii**	MK_004	2	K_W21 K_U24 K_K08
9.	Ochrona własności intelektualnej	MK_007	1	K_W27 K_U24 K_K01

* Studenci wybierają jeden z dwóch języków obcych: język angielski lub język niemiecki.

** Studenci wybierają dwa spośród 4 modułów ogólnouczelnianych

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_D050	1	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 ogólna i żywności	MK_D008	4	K_W10 K_W11 K_W12 K_U18 K_U19 K_K07 K_K08
8.	Parazytologia	MK_D009	1	K_W10
9.	Ekologia	MK_D010	1	K_W28
10.	Podstawy biotechnologii żywności	MK_D011	2	K_W01 K_W09 K_W10 K_W12 K_U18 K_K02 K_K04
11.	Genetyka i żywność modyfikowana genetycznie	MK_D012	3	K_W05 K_W09 K_U25 K_K02
12.	Patologia	MK_D013	2	K_W06 K_W07 K_W18 K_U26
13.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	MK_D014	2	K_W30 K_U02
14.	Promocja zdrowia	MK_D015	1	K_W23 K_W30 K_U09 K_U11 K_K08 K_K09
15.	Surowce i dodatki do żywności	MK_D016	2	K_W08 K_W11 K_W12 K_W14 K_U13 K_U18 K_K04
16.	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	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.	Dietetyka pediatryczna	MK_D024	4	K_W02 K_W03 K_W16 K_W18 K_U11 K_U14 K_U15 K_K08
6.	Dietetyka geriatryczna	MK_D025	2	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	6	K_W07 K_U09 K_U11 K_K03 K_K08
8.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	MK_D027	4	K_W13 K_U12
9.	Edukacja żywieniowa	MK_D028	2	K_W24 K_W23 K_U01 K_U04 K_U07 K_U09 K_U10 K_K08 K_K09
10.	Zdrowie publiczne	MK_D029	2	K_W23 K_W24 K_U04 K_K02
11.	Analiza i ocena jakości żywności	MK_D030	3	K_W15 K_U18 K_U19 K_K04 K_K07 K_K08
12.	Higiena i toksykologia żywności	MK_D031	2	K_W08 K_W10 K_W11 K_W13 K_W14 K_W15
13.	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	MK_D032	4	K_W12 K_W14 K_U01 K_U04 K_U08 K_U18 K_K02 K_K07
14.	Technologia żywności i potraw	MK_D033	9	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	3	K_W04 K_W07 K_W13 K_W18 K_W21 K_W22 K_U10 K_U11 K_U14 K_K03 K_K04
16.	Organizacja pracy	MK_D035	2	K_W26 K_U13 K_K07 K_K09
17.	Żywnienie kliniczne	MK_D036	6	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	2	K_W17 K_W20 K_W25 K_U14 K_U15 K_U17 K_K08
20.	Żywnienie człowieka	MK_D039	9	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

Moduły kształcenia kierunkowego – wybieralne:

Lp.	Nazwa modułu kształcenia	Kod modułu (*)	Liczba punktów ECTS	Kod efektu kierunkowego
1.	Towaroznawstwo	MK_D040	3	K_W08 K_W12 K_W14 K_W27 K_U01 K_U07 K_U13 K_U14 K_U18 K_U24
2.	Rośliny lecznicze w żywieniu człowieka	MK_D041	3	K_W01 K_W08 K_W11 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.	Żywność w sporcie	MK_D043	2	K_W04 K_W17 K_W18 K_U11 K_U14

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.	Żywność człowieka w zdrowiu i chorobie	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	4	K_W16 K_W24 K_U04

				K_U11
4.	Żywnienie kobiet ciężarnych, w okresie laktacji i żywnienie dzieci	MK_DK004	4	K_W16 K_W18 K_W23 K_U04 K_U11 K_U14 K_U15 K_K04
5.	Żywnienie w zaburzeniach metabolicznych	MK_DK005	5	K_W18 K_U09 K_U11 K_K04
6.	Żywnienie osób w starszym wieku	MK_DK006	2	K_W02 K_W16 K_W18 K_W23 K_U11 K_U15 K_K06
7.	Związki bioaktywne	MK_DK007	1	K_W01 K_W08 K_W10 K_K02
8.	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
9.	Seminarium dyplomowe	MK_D044	3	K_W27 K_W29 K_U01 K_U04 K_U07 K_U10 K_K02 K_K09

Moduły kształcenia specjalnościowego – specjalność Żywnienie kliniczne:

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	4	K_W14 K_U08 K_U25
2.	Projektowanie i organizacja zakładów żywienia zbiorowego	MK_ŻZ002	5	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	3	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	2	K_W15 K_U25
7.	Technologia gastronomiczna	MK_ŻZ007	5	K_U10 K_U13 K_U25 K_K04
8.	Przechowywanie i utrwalanie żywności	MK_ŻZ008	3	K_W12 K_U08 K_U22 K_U27
9.	Seminarium dyplomowe	MK_D044	3	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	MK_D045	3	K_U04 K_U09 K_U10 K_U16 K_U17 K_K07 K_K08
2.	Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego	MK_D046	3	K_U08 K_U13 K_U14 K_U16 K_U17 K_K04
3.	Praktyka w poradni dietetycznej	MK_D047	3	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	3	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 i 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 3.

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 480 godzin praktyk zawodowych.

Wymiar godzinowy poszczególnych modułów praktyk zawodowych jest określony w planie studiów (załączniki nr 1 i 2)

W semestrze II wszyscy studenci odbywają praktykę wstępną w szpitalu (80 godzin) i praktykę w zakładach żywienia zbiorowego (80 godzin). W semestrze IV wszyscy studenci odbywają praktykę poradni dietetycznej (80 godzin) i w szpitalu dziecięcym (80 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 i 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.

Plan studiów prowadzonych w formie niestacjonarnej znajduje się w załączniku nr 2.

III.8. Sumaryczne wskaźniki punktów ECTS:

	Studia stacjonarne	Studia niestacjonarne
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać na zajęciach wymagających bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich i studentów	110	56
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	37	37
Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć o charakterze praktycznym, w tym zajęć laboratoryjnych i projektowych	74	65
Minimalna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać, realizując moduły kształcenia oferowane na zajęciach ogólnouczeniowych lub na innym kierunku studiów	4	4
Minimalna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać na zajęciach z wychowania fizycznego	1	1

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