

Załącznik do Uchwały Nr II/81
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
2017/2018

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 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 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 | |
| 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 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 | 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 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 | 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. | 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 | 2 | 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 K_W01 K_W04 K_W08 K_W08 K_U15 K_U17 |
| 21. | Etykieta przy stole | MK_D053 | 1 | K_W21 K_U13 |
| 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 |

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_W01 K_W06 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_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_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. | 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 utrwalanie żywności | MK_ŻZ008 | 4 | K_W12 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 Żywność zbiorowa 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 | 40 |
| 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