



## **PROGRAM STUDIÓW**

**KIERUNEK Dietetyka i żywienie zbiorowe**

**SPECJALNOŚCI:**

**Dietetyka i doradztwo żywieniowe  
Żywienie zbiorowe**

**STUDIA I STOPNIA STACJONARNE I NIESTACJONARNE**

**PROFIL PRAKTYCZNY**

**2021**

## **Spis treści**

<b>1. Koncepcja kształcenia na kierunku .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe i międzynarodowe .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Cele kształcenia.....</b>	<b>6</b>
<b>4. Ogólna charakterystyka studiów .....</b>	<b>8</b>
<b>5. Opis zakładanych efektów kształcenia na kierunku Rolnictwo .....</b>	<b>9</b>
5.1 Określenie procentowego udziału liczby punktów ECTS dla kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe w poszczególnych obszarach kształcenia w łącznej liczbie punktów ECTS .....	9
5.2 Tabela zakładanych efektów uczenia dla studiów I stopnia kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe, profil praktyczny.....	10
<b>6. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK... 13</b>	
6.1. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich.....	19
<b>7. Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się.....</b>	<b>22</b>
<b>8. Plan studiów stacjonarnych .....</b>	<b>24</b>
<b>9. Plan studiów niestacjonarnych .....</b>	<b>34</b>
<b>10. Praktyki zawodowe:.....</b>	<b>44</b>
<b>11. Opis kwalifikacji uzyskiwanych lub możliwych do uzyskania po ukończeniu studiów oraz możliwości zatrudnienia .....</b>	<b>44</b>
<b>12. Wymogi związane z ukończeniem studiów .....</b>	<b>46</b>
<b>13. Rola interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów .....</b>	<b>50</b>
<b>14. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy. Rozwój i doskonalenie form wsparcia .....</b>	<b>51</b>
<b>15. Ewaluacja i doskonalenie jakości kształcenia na kierunku .....</b>	<b>52</b>

## **1. Koncepcja kształcenia na kierunku**

Koncepcja kształcenia na studiach pierwszego stopnia kierunku Dietetyka i żywienia zbiorowe jest ściśle związana i bezpośrednio wynika z misji oraz założeń strategicznych rozwoju Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie. Realizując misję PWSZ w Chełmie polegającą na zdobywaniu i rozpowszechnianiu nowoczesnej wiedzy opartej na najnowszych osiągnięciach nauki zarówno polskiej, jak i światowej, kierunek Dietetyka i żywienia zbiorowe będzie miał istotne znaczenie dla współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności, poszanowanie zasad etyki zawodowej i rozwoju gospodarczego oraz intelektualnego społeczeństwa ze szczególnym uwzględnieniem gospodarki żywieniowej. Kierunek Dietetyka i żywienia zbiorowe został przygotowany z myślą o osobach, które interesują się problematyką odżywiania, a w szczególności planowaniem żywienia u osób zdrowych, dietoterapii i leczenia żywieniowego oraz planowania i prowadzenia edukacji żywieniowej osób indywidualnych jak i grup żywienia zbiorowego w kontekście rozwoju produkcji dobrej, jakości żywności w skali regionalnej, krajowej a nawet międzynarodowej.

Koncepcja kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienia zbiorowe na studiach pierwszego stopnia o profilu praktycznym, nawiązuje również do strategii Uczelni, która zakłada kształcenie studentów oraz organizowanie im możliwości osobistego rozwoju, a także działania w różnych dziedzinach aktywności związanych z wszechstronnym rozwojem człowieka i społeczeństwa poprzez sprawne i efektywne funkcjonowanie PWSZ w Chełmie w obszarach jej działalności zarówno dydaktycznej, naukowej i organizacyjnej, jak również związanej z rozwojem współpracy z podmiotami zewnętrznymi oraz kształtowaniem umiejętności i kompetencji dostosowanych do współczesnego rynku pracy.

Zgodnie z koncepcją kształcenia zadaniem kierunku dietetyka i żywienia zbiorowe jest praktyczne przygotowanie absolwentów – inżynierów dietetyki i żywienia zbiorowego posiadających gruntową wiedzę z zakresu nauk o zdrowiu i nauk rolniczych opartą o zagadnienia związane z nowoczesną technologią produkcji żywności.

Absolwent uzyskuje podstawową wiedzę z zakresu dietetyki, technologii żywności i żywienia człowieka, doradztwa żywieniowego, promocji prawidłowego żywienia indywidualnego i grupowego czy technologii produkcji potraw, co jest odpowiedzią na rosnące zainteresowanie tematyką zdrowia i żywienia oraz na potrzebę realnej walki z nadwagą w społeczeństwie. Absolwent kierunku rozumie konieczność uwzględniania zależności technologii produkcji potraw oraz jej wpływu, na jakość uzyskiwanych produktów

żywnościowych, a tym samym na stan odżywiania społeczeństwa. Uzyskana wiedza pozwoli absolwentom na planowanie i prowadzenie wielokierunkowej działalności związanej z doradztwem żywieniowym zgodnie z zasadami a także poszerzonymi o znajomość ekonomiki, zarządzania i organizacji produkcji żywności oraz obrotu żywnością. Założeniem programu studiów jest jak najlepsze przygotowanie absolwentów pod oczekiwania rynku pracy, dlatego też przewiduje się uzupełnienie wiedzy do wyboru w dwóch specjalnościach: Dietetyka i doradztwo żywieniowe oraz Żywnienie zbiorowe;

W zależności od wybranej specjalności, absolwenci kierunku Dietetyka i żywnienie zbiorowe zdobywają wiedzę, umiejętności i kompetencje pozwalające mu podjąć pracę, jako doradczcy żywieniowi dla osób indywidualnych czy jednostkach żywienia zbiorowego, jako pracownicy przemysłu spożywczego, placówek kontroli, jakości czy laboratoriów analizy żywności. Zdobyta podczas studiów wiedza pozwoli podjąć zatrudnienie w instytucjach i organizacjach zajmujących się edukacją żywieniową a także w zakładach pracy zajmujących się szeroko pojętym przetwórstwem żywności.

## **2. Cechy wyróżniające koncepcję kształcenia oraz wykorzystane wzorce krajowe i międzynarodowe**

Zdefiniowane efekty uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, jakie osiąga absolwent studiów na kierunku Dietetyka i żywnienie zbiorowe zapewnią mu konkurencyjność na rynku pracy, a także umożliwiają uczenie się, z założeniem wielopłaszczyznowej mobilności pomiędzy rodzimą uczelnią, a innymi krajowymi i zagranicznymi jednostkami naukowymi i dydaktycznymi, w trakcie studiów pierwszego stopnia. Dostosowany program studiów do wymogów na kierunku Dietetyka i żywnienie zbiorowe stwarza studentowi szerokie możliwości osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się, stawiając go w centrum działalności edukacyjnej jednostki i w ten sposób realizuje misję Uczelni. Przy opracowywaniu koncepcji kształcenia, programu studiów, a w tym efektów uczenia się wykorzystano analizę programów studiów w uczelniach wyższych krajowych, jak i zagranicznych głównie związanych z obszarem nauk rolniczych i nauk o zdrowiu. Ponadto uwzględniono również Europejskie i Krajowe Ramy Kwalifikacji, a w tym Polską Ramę Kwalifikacji, oraz wytyczne Ministerstwa Edukacji i Nauki związane z wprowadzeniem ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 85 z późn. zm.) i Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. poz. 2218).

Cechami wyróżniającymi koncepcję kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe są:

- stałe podnoszenie atrakcyjności i poziomu, jakości kształcenia;
- tworzenie specjalności w odpowiedzi na zapotrzebowanie na specjalistów z zakresu dietetyki i żywienia zbiorowego, a w szczególności doradztwa żywieniowego czy przemysłu spożywczego;
- reakcja na zagrożenia współczesnego świata w zakresie chorób związanych z niewłaściwym odżywieniem społeczeństwa;
- kształcenie specjalistów w zakresie szeroko rozumianego żywienia, a w tym przede wszystkim doradców żywieniowych dysponujących wiedzą, umiejętnościami i kompetencjami społecznymi adekwatnymi do współczesnego rynku pracy;
- dopasowanie oferty edukacyjnej do współczesnych wymogów rynku pracy;
- dbałość o środowisko przyrodnicze oraz kreowanie wzorców zachowań, postaw i wartości wpływających z profilu Uczelni;
- rozwijanie umiejętności praktycznego wykorzystania wiedzy w odniesieniu do społecznych, edukacyjnych, przyrodniczych i ekonomicznych realiów życia zawodowego absolwentów.
- organizowanie studentom możliwości osobistego rozwoju i twórczego działania w różnych dziedzinach aktywności społecznej, związanych z rozwojem człowieka i społeczeństwa poprzez sprawne i efektywne funkcjonowanie Uczelni;

Natomiast umiędzynarodowienie działalności edukacyjnej na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe zapewnia:

- możliwości kształcenia oraz rozwój i doskonalenie oferty kształcenia dla studentów zagranicznych;
- doskonalenie jakości kształcenia w zakresie języków obcych;
- rozwijanie współpracy w obszarze kształcenia z zagranicznymi uczelniami w kwestii wymiany studentów;
- intensyfikacja działań sprzyjających prowadzeniu zajęć dydaktycznych przez profesorów wizytujących z zagranicy;
- wzrost mobilności studentów i pracowników poprzez wymianę w ramach programów krajowych i międzynarodowych;
- rozwój systemu praktyk zagranicznych;
- pozyskiwanie studentów zagranicznych;

- nawiązanie współpracy z organizacjami polonijnymi w odbywania praktyk studenckich i staży dla pracowników za granicą.

### 3. Cele kształcenia

Głównym celem kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienia zbiorowe, na studiach pierwszego stopnia o profilu praktycznym jest przekazanie absolwentowi szeregu kompetencji w zakresie wiedzy, umiejętności i postaw społecznych umożliwiających pracę zarówno dietetyka jak i specjalisty od żywienia zbiorowego zatrudnionego w odpowiednich podmiotach. Głównym celem realizacji kształcenia na kierunku dietetyka i zbiorowe żywienie jest wykształcenie specjalistów przygotowanych do pracy w obszarach zainteresowania współczesnej dietetyki i zbiorowego żywienia zgodnie z zapotrzebowaniem rynku pracy i wymogami pracodawców. Osiągnięcie powyższego celu umożliwi absolwentom podjęcie pracy w szeroko rozumianym sektorze gospodarki, jakim jest doradztwo żywieniowe, czy przemysł spożywczy. W tym rozumieniu ogólne cele kształcenia są realizowane poprzez:

1. Przekazanie umiejętności teoretycznych i praktycznych z zakresu mechanizmów wpływających na trawienie, wchłanianie i metabolizm składników odżywczych jak również budowy poszczególnych składników żywności oraz technologii obróbki i przygotowywania żywności do spożycia.
2. Zdobywanie umiejętności prawidłowej oceny stanu pacjenta oraz zaproponowania odpowiedniej diety i metod leczenia żywieniowego dostosowanych do sytuacji jednej osoby oraz całych grup.
3. Zapoznanie studentów z technicznymi uwarunkowaniami produkcji żywności z technologią przetwórstwa żywności oraz nabycie umiejętności doboru właściwych dla zamierzonych efektów produkcyjnych rozwiązań technologicznych i technicznych w produkcji żywności;
4. Zdobywanie umiejętności opracowania materiałów szkoleniowych służących edukacji żywieniowej w oparciu o źródła naukowe oraz umiejętność prowadzenia działań profilaktycznych.
5. Zdobywanie umiejętności pracy w zespołach interdyscyplinarnych, zajmujących się doradztwem żywieniowym oraz profilaktyką dostosowaną do zmieniających się potrzeb.
6. Zdobywanie umiejętności samodzielnego rozwiązywania problemów dietetycznych i żywieniowych, w tym umiejętności oceny informacji i materiałów źródłowych, doboru odpowiednich metod i narzędzi.

7. Przekazanie wiedzy oraz wyrobienie u studentów kompetencji i umiejętności umożliwiających wykonywanie samodzielnej i zespołowej pracy, jak również analityczne i naukowe podejście do rozwiązywania problemów oraz poszerzanie zdobytej wiedzy i umiejętności z zakresu produkcji żywności;
8. Umiejętność stabilnej, zrównoważonej środowiskowo produkcji żywności gwarantującej zrównoważenie popytu z podażą i zapobiegająca bezpieczeństwo łańcucha żywnościowego;
9. Zdobywanie wiedzy na temat organizacji żywienia zbiorowego w odpowiednich placówkach oraz prawnych i etycznych aspektów doradztwa żywieniowego.
10. Wykształcenie odpowiedzialności za wykonywany zawód oraz reguł wynikających jego wykonywaniem.
11. Zdobywanie umiejętności komunikowania się z pacjentami czy klientami oraz współpracownikami
12. Zapoznanie studentów z prawnymi, ekonomicznymi i organizacyjnymi podstawami produkcji żywności oraz funkcjonowaniem otoczenia gospodarczego dla rolnictwa;
13. Poznanie polityki kraju w dziedzinie rozwoju obszarów wyżywienia ludności, zasad funkcjonowania europejskich, państwowych oraz samorządowych instytucji i struktur oraz sposobów zarządzania i funkcjonowania podmiotów gospodarczych związanych z sektorem żywnościowym.

#### 4. Ogólna charakterystyka studiów

Nazwa instytutu realizującego program	<b>Instytut Nauk Rolniczych</b>	
Katedra	-----	
Forma studiów		
Liczba semestrów	<b>studia stacjonarne</b>	<b>studia niestacjonarne</b>
	<b>7</b>	<b>7</b>
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów	<b>210</b>	<b>210</b>
Język studiów/egzaminów	<b>Język polski</b>	<b>Język polski</b>
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	<b>inżynier</b>	<b>inżynier</b>
Łączna liczba godzin zajęć na studiach	<b>2640</b>	<b>2640</b>
Wymiar praktyk zawodowych (miesiąc/godziny)	<b>6 miesięcy 960 godzin</b>	<b>6 miesięcy 960 godzin</b>
Łączna liczba punktów ECTS przyporządkowana praktykom zawodowym	<b>32</b>	<b>32</b>
Łączną liczbę punktów ECTS, jaką student musi uzyskać <b>w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia</b>	<b>88</b>	<b>88</b>
Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać <b>w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejszą niż 5 punktów ECTS</b> – w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne	<b>6</b>	<b>6</b>
Ilość punktów ECTS przypisana zajęciom do wyboru przez studenta	<b>104</b>	<b>104</b>
Określenie dyscyplin oraz procentowego udziału liczby punktów ECTS dla każdej z dyscyplin przyporządkowanej dla kierunku	<b>Dziedzina nauk rolniczych Technologia żywności i żywienia – 54% Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu Nauki o zdrowiu – 46%</b>	
Liczba punktów ECTS przyporządkowanych do zajęć kształcących umiejętności praktyczne	<b>150</b>	<b>150</b>
W przypadku studiów I stopnia – łączna liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego – <b>studia stacjonarne</b>	<b>60</b>	



## 5. Opis zakładanych efektów kształcenia na kierunku Rolnictwo

**Efekty uczenia się dla programu kształcenia studiów I stopnia profil praktyczny**

Kierunek kształcenia: **Dietetyka i żywienie zbiorowe**

Specjalność: **Dietetyka i doradztwo żywieniowe, Żywienie zbiorowe**

Dziedzina Nauk Rolniczych i Dziedzina Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu

Dyscyplina: **technologia żywności i żywienia (54%), nauki o zdrowiu (46%)**

Profil kształcenia – **praktyczny**

Formy kształcenia – **stacjonarne i niestacjonarne**

Poziom kształcenia – **pierwszy stopień**

Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: **szósty**

Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: **inżynierskie**

### 5.1. Określenie procentowego udziału liczby punktów ECTS dla kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe w poszczególnych obszarach kształcenia w łącznej liczbie punktów ECTS

Udział % dla obszaru		Udział ECTS dla obszaru		ECTS
Nauk rolniczych, technologia żywności i żywienia człowieka	Nauki o zdrowiu	Nauk rolniczych, technologia żywności i żywienia człowieka	Nauki o zdrowiu	
54	46	113,4	96,6	210

Opis zakładanych efektów kształcenia uwzględnia uniwersalne charakterystyki pierwszego stopnia dla poziomów 6-7 określone w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 226) oraz charakterystyki drugiego stopnia dla poziomów 6-7 określone w Rozporządzeniu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji (Dz. U. poz. 2218), ujęte w kategoriach wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych, stanowiące załącznik do rozporządzenia.

## 5.2. Tabela zakładanych efekty uczenia się dla studiów I stopnia kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe, profil praktyczny

Opis efektów uczenia dla kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	
Symbol	Wiedza (W) - absolwent zna i rozumie
DŻ_W01	zagadnienia z zakresu budowy anatomicznej i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego dotyczące wybranych procesów metabolicznych zachodzących w organizmie, w tym problemy związane z jednostkami chorobowymi człowieka oraz zasady udzielania pierwszej pomocy.
DŻ_W02	zagadnienia z zakresu mikrobiologii i parazytologii w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W03	zagadnienia z zakresu chemii, biochemii i biochemii żywności oraz genetyki w zakresie studiowanego kierunku.
DŻ_W04	metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.
DŻ_W05	zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.
DŻ_W06	zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakownictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.
DŻ_W07	metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.
DŻ_W08	metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.
DŻ_W09	zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia oraz potraw i napojów, także w oparciu o nowoczesne trendy, jak również zagadnienia związane z obsługą konsumenta, aranżacją stołów i potraw oraz organizacją cateringów i eventów.
DŻ_W10	zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego, w tym żywienia i poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii, jak również zagrożeń wpływających na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności, także wskutek działania czynników środowiskowych.
DŻ_W11	zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka, diagnostyka laboratoryjna oraz edukacja żywieniowa.
DŻ_W12	mechanizmy działania leków oraz synergiczne lub antagonistyczne działanie leku ze składnikami żywności.
DŻ_W13	zagadnienia z zakresu rozwiązań technicznych, w tym projektowanie oraz budowę i zasady eksploatacji maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem.
DŻ_W14	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i zagadnień związanych z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku oraz problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.
DŻ_W15	zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.
DŻ_W16	zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w tym BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy w podmiotach związanych ze studiowanym kierunkiem.
DŻ_W17	podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.
DŻ_W18	pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.

DŻ_W19	zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej i matematyki z elementami statystyki oraz podstawy grafiki inżynierskiej.
DŻ_W20	potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.
<b>Umiejętności (U) - absolwent potrafi</b>	
DŻ_U01	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.
DŻ_U02	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.
DŻ_U03	określać wpływ rodzaju obróbki fizykochemicznej na właściwości produktu finalnego oraz przechowywania na jego jakość, jak również dobierać i projektować procesy technologiczne oraz stosować techniki kulinarne przy produkcji potraw i napojów
DŻ_U04	komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.
DŻ_U05	zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowych oraz nabyć praktyczne umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych, także przy planowaniu dla nich posiłków.
DŻ_U06	skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.
DŻ_U07	rozwijać umiejętności z zakresu samodzielnego przygotowywania, serwowania i dekorowania dań zgodnie z oczekiwaniami konsumenta oraz planować i aranżować wnętrza w punkcie żywienia zbiorowego.
DŻ_U08	rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.
DŻ_U09	formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.
DŻ_U10	określić rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka, oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka
DŻ_U11	wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania, jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.
DŻ_U12	rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.
DŻ_U13	obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem.
DŻ_U14	zastosować wiedzę dotyczącą planowania i organizowania czasu pracy w podmiotach związanych z żywnością indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z zasadami BHP.
DŻ_U15	rozwijać umiejętności z zakresu planowania i organizacji oraz projektowania i wyposażenia poradni dietetycznej, w tym strategię marketingową, jak również wykonać analizę i kalkulację finansową działalności gospodarczej.
DŻ_U16	wykorzystać technologie informatyczne oraz wiedzę prawną, ekonomiczną i statystyczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietetyki i żywienia człowieka.
DŻ_U17	stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywieniowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.

DŹ_U18	stosować regulacje prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej oraz zagadnień związanych z ekonomiką z zakresu studiowanego kierunku.
DŹ_U19	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.
DŹ_U20	poprawnie komunikować się w języku polskim i obcym z użyciem specjalistycznej terminologii, w tym przygotować pracę pisemną i wystąpienie ustne w zakresie studiowanego kierunku. Ma umiejętności językowe w zakresie studiowanego kierunku, zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2 (ESOKJ).
DŹ_U21	interpretować wyniki uzyskane z badań i wyciągać wnioski oraz na ich podstawie napisać pracę inżynierską z zakresu studiowanego kierunku.
<b>Kompetencje społeczne (K) - absolwent jest gotów do</b>	
DŹ_K01	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie diety i żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.
DŹ_K02	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym i autokreatywnym w wypowiedziach. Wykazuje gotowość do pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu osiągnięcie wspólnego stanowiska w zakresie indywidualnej lub zbiorowej opieki nad klientem lub grupą społeczną.
DŹ_K03	okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.
DŹ_K04	osiągnięcia świadomego stanowiska w zakresie odpowiedzialności za jakość żywności oraz surowców i produktów żywnościowych podczas procesu produkcji i dystrybucji. Dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury genetycznej i ekonomicznej.
DŹ_K05	zrozumienia potrzeby projektowania potraw, estetycznej aranżacji wnętrza i wyposażenia w specjalistyczny sprzęt, jak również zrozumienia obowiązujących zasad przy obsłudze klienta w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.
DŹ_K06	zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.
DŹ_K07	rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.
DŹ_K08	dawania własnym postępowaniem przykładu innym osobom w kwestii stylu życia i żywienia oraz brania odpowiedzialności za swoje działania. Jest świadomy własnych ograniczeń i potrafi korzystać z wiedzy innych specjalistów lub w razie potrzeby sugerować potrzebę konsultacji medycznej.
DŹ_K09	zrozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw pacjenta i zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
DŹ_K10	zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.
DŹ_K11	działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe oraz planowania i organizowania pracy w zakresie prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do napotykanym instrumentów marketingowych.

## 6. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK

Symbol kierunkowych efektów uczenia się	Kategoria opisowa – aspekty o podstawowym znaczeniu	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunki Dietetyka i żywienia zbiorowe	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6
<i>Kategoria charakterystyki efektów uczenia się - WIEDZA (W) –absolwent zna i rozumie:</i>			
DŻ_W01	Zakres i głębia – kompletność perspektywy poznawczej i zależności	zagadnienia z zakresu budowy anatomicznej i fizjologicznych podstaw funkcjonowania organizmu ludzkiego dotyczące wybranych procesów metabolicznych zachodzących w organizmie, w tym problemy związane z jednostkami chorobowymi człowieka oraz zasady udzielania pierwszej pomocy.	P6S_WG
DŻ_W02		zagadnienia z zakresu mikrobiologii i parazytologii w zakresie studiowanego kierunku.	
DŻ_W03		zagadnienia z zakresu chemii, biochemii ogólnej i żywności oraz genetyki w zakresie studiowanego kierunku.	
DŻ_W04		metody pozyskiwania surowców i produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz oceny towaroznawczej produktów żywnościowych, w tym wpływu czynników abiotycznych i biotycznych na ich jakość.	
DŻ_W05		zagadnienia z zakresu analizy żywności, w tym analizy instrumentalnej oraz właściwości fizycznych i chemicznych żywności.	
DŻ_W06		zagadnienia z zakresu technologii żywności, w tym przetwórstwa, opakowalnictwa i dystrybucji oraz organizacji i zrównoważonej produkcji żywności.	
DŻ_W07		metody i techniki utrwalania i przechowywania żywności oraz budowę i użytkowanie urządzeń wykorzystywanych w tych procesach.	
DŻ_W08		metody produkcji i oceny wartości odżywczej różnych rodzajów żywności, także przy wykorzystaniu programów komputerowych, w tym jej wpływ na funkcjonowanie organizmu człowieka.	

DŻ_W09		zasady obowiązujące przy planowaniu i projektowaniu żywienia oraz potraw i napojów, także w oparciu o nowoczesne trendy, jak również zagadnienia związane z obsługą konsumenta, aranżacją stołów i potraw oraz organizacją cateringów i eventów.	
DŻ_W10		zagadnienia z zakresu żywienia człowieka i żywienia zbiorowego, w tym żywienia i poradnictwa dietetycznego oraz dietoterapii, jak również zagrożeń wpływających na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności, także wskutek działania czynników środowiskowych.	
DŻ_W11		zagadnienia z zakresu oceny stanu odżywienia człowieka, w tym popełniane błędy żywieniowe i ich wpływ na zdrowie człowieka oraz edukacja żywieniowa.	
DŻ_W12		mechanizmy działania leków oraz synergiczne lub antagonistyczne działanie leku ze składnikami żywności.	
DŻ_W13		zagadnienia z zakresu rozwiązań technicznych, w tym projektowanie oraz budowę i zasady eksploatacji maszyn i urządzeń wykorzystywanych w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem.	
DŻ_W17		podstawowe zagadnienia związane z ekologią w odniesieniu do studiowanego kierunku.	
DŻ_W19		zagadnienia z zakresu technologii informacyjnej i matematyki z elementami statystyki oraz podstaw grafiki inżynierskiej.	
DŻ_W20		potrzebne zwroty i wyrażenia w języku polskim i obcym oraz ma wystarczający zasób słownictwa, aby komunikować się w sposób prosty i zwięzły zarówno w mowie, jak i w piśmie w zakresie studiowanego kierunku.	
DŻ_W14	Kontekst uwarunkowania i skutki	zagadnienia z zakresu regulacji prawa żywieniowego i zagadnień związanych z ekonomiką w zakresie studiowanego kierunku oraz problemy związane z bezpieczeństwem żywnościowym.	P6S_WK
DŻ_W15		zagadnienia z zakresu struktury i zasad funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów żywnościowych.	
DŻ_W16		zagadnienia z zakresu stosowania przepisów prawnych w tym BHP i ergonomii stanowisk pracy, a także planowania i organizacji czasu pracy w organizacjach związanych ze studiowanym kierunkiem.	
DŻ_W18		pedagogiczne, psychologiczne i społeczne zachowania żywieniowe człowieka, w tym zaburzenia odżywiania o podłożu psychologicznym oraz narzędzia komunikacji społecznej.	

**Kategoria charakterystyki efektów uczenia się - UMIEJĘTNOŚCI (U) –absolwent potrafi:**

DŻ_U02	Wykorzystanie wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania	określać właściwości fizykochemiczne i cechy sensoryczne, w tym wartość odżywczą surowców i produktów żywnościowych oraz analizować zmiany zachodzące podczas przetwarzania i przechowywania żywności.	P6S_UW
DŻ_U03		określać wpływ rodzaju obróbki fizykochemicznej na właściwości produktu finalnego oraz przechowywania na jego jakość, jak również dobierać i projektować procesy technologiczne oraz stosować techniki kulinarne przy produkcji potraw i napojów	
DŻ_U04		komponować jadłospisy i opracowywać receptury gastronomiczne oraz wykorzystywać programy komputerowe do oceny jakości produktów żywnościowych i potraw.	
DŻ_U05		zastosować metody oceny sposobu żywienia lub stanu odżywienia osób, diagnozować problemy żywieniowe, formułować zalecenia i zastosować profilaktykę w chorobach żywieniowych oraz nabyć praktyczne umiejętności żywienia ludzi zdrowych i chorych, także przy planowaniu dla nich posiłków.	
DŻ_U07		rozwijać umiejętności z zakresu samodzielnego przygotowywania, serwowania i dekorowania dań zgodnie z oczekiwaniami konsumenta oraz planować i aranżować wnętrza w punkcie żywienia zbiorowego.	
DŻ_U08		rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.	
DŻ_U09		formułować zalecenia dotyczące zdrowego odżywiania się dostosowując do sposobu życia osób, także w połączeniu z ich aktywnością fizyczną.	
DŻ_U10		określić rodzaj interakcji występującej pomiędzy określonym lekiem i składnikiem żywności w tym wpływ tych związków na zdrowie człowieka oraz udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia zdrowia i życia człowieka	
DŻ_U11		wykorzystywać systemy, metody i techniki zarządzania, jakością żywności, rozpoznać i analizować zagrożenia wpływające na higienę i bezpieczeństwo produkcji żywności oraz stosować zasady pakowania i dystrybucji produktów żywnościowych.	
DŻ_U12		rozpoznać środowiskowe zagrożenia zdrowia oraz ukazać możliwości ich zwalczania.	

DŻ_U13		obsługiwać maszyny i urządzenia wykorzystywane w procesach zgodnych z studiowanym kierunkiem.	
DŻ_U15		rozwijać umiejętności z zakresu planowania i organizacji oraz projektowania i wyposażenia poradni dietetycznej, w tym strategię marketingową, jak również wykonać analizę i kalkulację finansową działalności gospodarczej.	
DŻ_U17		stosować regulacje prawne z zakresu prawa żywnościowego, obejmujące także normalizację, standaryzację i certyfikację produktów oraz bezpieczeństwo żywnościowe.	
DŻ_U18		stosować regulacje prawne dotyczące ochrony własności intelektualnej oraz zagadnień związanych z ekonomiką z zakresu studiowanego kierunku.	
DŻ_U19	Komunikowanie się – odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcym	stosować techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji.	P6S_UK
DŻ_U20		poprawnie komunikować się w języku polskim i obcym z użyciem specjalistycznej terminologii, w tym przygotować pracę pisemną i wystąpienie ustne w zakresie studiowanego kierunku. Ma umiejętności językowe w zakresie studiowanego kierunku, zgodnie z wymogami określonymi dla poziomu B2 (ESOKJ).	
DŻ_U21		interpretować wyniki uzyskane z badań i wyciągać wnioski oraz na ich podstawie napisać pracę inżynierską z zakresu studiowanego kierunku.	
DŻ_U08	Organizacja pracy – planowanie i praca zespołowa	rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywnościowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.	P6S_UO
DŻ_U14		zastosować wiedzę dotyczącą planowania i organizowania czasu pracy w podmiotach związanych z żywieniem indywidualnym lub zbiorowym dla osób zdrowych i chorych zgodnie z zasadami BHP.	
DŻ_U01	Uczenie się – planowanie własnego rozwoju i	stosować wiedzę z zakresu dietetyki i żywienia człowieka w innych obszarach nauki.	P6S_UU
DŻ_U06		skutecznie przekazywać wiedzę oraz kształtować prawidłowe postawy i zachowania żywieniowe w społeczeństwie.	



DŻ_U07	rozwoju innych osób	rozwijać umiejętności z zakresu samodzielnego przygotowywania, serwowania i dekorowania dań zgodnie z oczekiwaniami konsumenta oraz planować i aranżować wnętrza w punkcie żywienia zbiorowego.	
DŻ_U08		rozwijać umiejętności w zakresie prowadzenia samodzielnego lub w grupie terapeutycznej poradnictwa żywieniowego dla różnych grup populacyjnych i w różnych rodzajach dietoterapii, w tym doradzać w wyborze suplementu diety.	
DŻ_U16		wykorzystać technologie informatyczne oraz wiedzę prawną, ekonomiczną i statystyczną w pozyskiwaniu i przetwarzaniu informacji z zakresu dietytyki i żywienia człowieka.	
<b><i>Kategoria charakterystyki efektów uczenia się - KOMPETENCJE SPOŁECZNE (K) –absolwent jest gotów do:</i></b>			
DŻ_K01	Oceny – krytyczne podejście	dokształcania się i samodoskonalenia w zakresie dietytyki i zbiorowego żywienia, również w oparciu o naukowe materiały źródłowe oraz dokonywać ich krytycznej oceny.	P6S_KK
DŻ_K08		dawania własnym postępowaniem przykładu innym osobom w kwestii stylu życia i żywienia oraz brania odpowiedzialności za swoje działania. Jest świadomy własnych ograniczeń i potrafi korzystać z wiedzy innych specjalistów lub w razie potrzeby sugerować potrzebę konsultacji medycznej.	
DŻ_K04	Odpowiedzialność – wypełnianie zobowiązań społecznych i działalność na rzecz interesu publicznego	osiągnięcia świadomego stanowiska w zakresie odpowiedzialności za jakość żywności oraz surowców i produktów żywnościowych podczas procesu produkcji i dystrybucji. Dostrzega i rozstrzyga podstawowe dylematy natury genetycznej i ekonomicznej.	P6S_KO
DŻ_K05		zrozumienia potrzeby projektowania potraw, estetycznej aranżacji wnętrza i wyposażenia w specjalistyczny sprzęt, jak również zrozumienia obowiązujących zasad przy obsłudze klienta w celu zwiększenia atrakcyjności oferty gastronomicznej.	
DŻ_K06		zrozumienia potrzeby planowania zbilansowanych posiłków w codziennym żywieniu, wykorzystania receptur gastronomicznych oraz działań zgodnych z zasadami zrównoważonego rozwoju w produkcji żywności.	
DŻ_K07		rozpoznania zagrożeń wynikających z prowadzonego procesu produkcji żywności. Ma świadomość konieczności stosowania zasad higieny i bezpieczeństwa pracy.	

DŹ_K10		zajmowania świadomego psychologicznego i społecznego stanowiska w zakresie zdrowej i wartościowej odżywczo żywności oraz rozumie potrzebę edukacji żywieniowej społeczeństwa.	
DŹ_K11		działania w sposób przedsiębiorczy i poniesienia odpowiedzialności za wykonane analizy ekonomiczne i finansowe oraz planowania i organizowania pracy w zakresie prowadzonej działalności. Zachowuje krytycyzm w odniesieniu do napotykanym instrumentów marketingowych.	
DŹ_K02	Rola zawodowa – niezależność i rozwój etosu	pracy indywidualnej i zespołowej, bycia kreatywnym i autokreatywnym w wypowiedziach. Wykazuje gotowość do pracy z zespołem interdyscyplinarnym mającym na celu osiągnięcie wspólnego stanowiska w zakresie indywidualnej lub zbiorowej opieki nad klientem lub grupą społeczną.	P6S_KR
DŹ_K03		okazywania szacunku i zainteresowania podczas prowadzenia konsultacji z klientem.	
DŹ_K09		zrozumienia potrzeby działania w sposób zgodny z prawem w zakresie studiowanego kierunku, w tym przestrzegania praw pacjenta i zasad etyki zawodowej oraz zachowania tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	

**6.1. Tabela efektów uczenia się z odniesieniem do charakterystyk drugiego stopnia PRK umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich**

Symbol	Kategoria opisowa – aspekty o podstawowym znaczeniu	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienia zbiorowe	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6 umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich
<b><i>Kategoria charakterystyki efektów uczenia się - WIEDZA (W) –absolwent zna i rozumie:</i></b>				
InzP_W01	Zakres i głębokość – kompletność perspektywy poznawczej i zależności	podstawowe procesy zachodzące w cyklu życia urządzeń, obiektów i systemów technicznych.	DŻ_W07 DŻ_W13	P6S_WG
InzP_W02	Kontekst uwarunkowania i skutki	podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form indywidualnej przedsiębiorczości.	DŻ_W14 DŻ_W15	P6S_WK
<b><i>Kategoria charakterystyki efektów uczenia się - UMIEJĘTNOŚCI (U) –absolwent potrafi:</i></b>				
InzP_U01	Wykorzystanie wiedzy – rozwiązywane problemy i wykonywane zadania	planować i przeprowadzać eksperymenty, w tym pomiary i symulacje komputerowe, interpretować uzyskane wyniki i wyciągać wnioski.	DŻ_U16 DŻ_U21	P6S_UW
InzP_U02		przy identyfikacji i formułowaniu specyfikacji zadań inżynierskich oraz ich rozwiązywaniu: – wykorzystać metody analityczne, symulacyjne i eksperymentalne, – dostrzegać ich aspekty systemowe i pozatechniczne,	DŻ_U02 DŻ_U03 DŻ_U04 DŻ_U05 DŻ_U15 DŻ_U16	P6S_UW

Symbol	Kategoria opisowa – aspekty o podstawowym znaczeniu	Opis zakładanych efektów uczenia się Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe	Odniesienie do efektów uczenia się dla kierunku	Odniesienie do charakterystyk drugiego stopnia PRK poziom 6 umożliwiających uzyskanie kompetencji inżynierskich
		– dokonać wstępnej oceny ekonomicznej proponowanych rozwiązań i podejmowanych działań inżynierskich		
InzP_U03		dokonywać krytycznej analizy sposobu funkcjonowania istniejących rozwiązań technicznych i oceniać te rozwiązania	DŻ_U11 DŻ_U13	P6S_UW
InzP_U04		zaprojektować – zgodnie z zadaną specyfikacją – oraz wykonać typowe dla kierunku studiów proste urządzenie, obiekt, system lub zrealizować proces, używając odpowiednio dobranych metod, technik, narzędzi i materiałów	DŻ_U03 DŻ_U11	P6S_UW
InzP_U05		rozwiązywać praktyczne zadania inżynierskie wymagające korzystania ze standardów i norm inżynierskich oraz stosowania technologii właściwych dla kierunku studiów, wykorzystując doświadczenie zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską	DŻ_U03 DŻ_U17	P6S_UW
InzP_U06		wykorzystywać zdobyte w środowisku zajmującym się zawodowo działalnością inżynierską doświadczenie związane z utrzymaniem urządzeń, obiektów i systemów typowych dla kierunku studiów	DŻ_U13	P6S_UW

**Objaśnienia oznaczeń i symboli:**

Charakterystyki poziomów PRK typowe dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego (drugiego stopnia):

P = poziom PRK (6, 7); S = charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego; W = wiedza; G = zakres i głębia; K = kontekst uwarunkowania i skutki; U = umiejętności; W = wykorzystanie wiedzy; K = komunikowanie się; O = organizacja pracy; U = uczenie się; K = kompetencje społeczne; K = oceny – krytyczne podejście; O = odpowiedzialność; R = rola zawodowa

Przykład:

P6S\_WG = poziom 6 PRK, charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego, wiedza - zakres i głębia

*„Absolwent zna i rozumie w zaawansowanym stopniu – wybrane fakty, obiekty i zjawiska oraz dotyczące ich metody i teorie wyjaśniające złożone zależności między nimi, stanowiące podstawową wiedzę ogólną z zakresu dyscyplin naukowych lub artystycznych tworzących podstawy teoretyczne oraz wybrane zagadnienia z zakresu wiedzy szczegółowej – właściwe dla programu kształcenia, a w przypadku studiów o profilu praktycznym – również zastosowania praktyczne tej wiedzy w działalności zawodowej związanej z ich kierunkiem.”*

W przypadku braku Kodu składnika opisu należy wprowadzić poziomą kreskę.

Kierunkowe efekty kształcenia:

**DŻ** – dietetyka i żywienie zbiorowe - kierunkowe efekty kształcenia; **Inz** - efekty kształcenia prowadzącego do uzyskania kompetencji inżynierskich; **P** – profil praktyczny; **W** - kategoria wiedzy; **U** - kategoria umiejętności; **K** - kategoria kompetencji społecznych; **01, 02, 03 i kolejne** - numer efektu kształcenia

## 7. Weryfikacja osiągnięcia przez studentów efektów uczenia się

Szczegółowe zasady weryfikacji zakładanych efektów uczenia się dla każdego przedmiotu są zawarte w kartach przedmiotów. Najczęściej prowadzący zajęcia stosują następujące formy:

- egzamin pisemny (ograniczone czasowo),
- kolokwium pisemne,
- egzamin ustny,
- pisemna lub ustna ocena przygotowania do ćwiczeń laboratoryjnych,
- ocena poprawności przeprowadzenia ćwiczeń,
- ocena sprawozdań z przeprowadzonych ćwiczeń laboratoryjnych i terenowych,
- arkusz meteorologiczny,
- wykonywane preparaty,
- ocena projektów przygotowanych przez studentów,
- ocena prezentacji.

Za pomocą egzaminów pisemnych sprawdzane są wiedza i umiejętności wymagające wykonywania różnego rodzaju obliczeń, przedstawianie schematów, modeli i rozwiązywania podstawowych zadań problemowych.

Sprawdzanie efektów uczenia się w warunkach ograniczonego czasu dla studenta pozwala ocenić jego umiejętności organizowania pracy, samodzielność myślenia i działania w warunkach stresowych, ponadto szybkość działania, umiejętności szybkiego podejmowania decyzji.

Pisanie sprawozdań/projektów z wykonywanych ćwiczeń laboratoryjnych, projektowych czy badań przedstawione w formach różnej prezentacji, pozwolą na ocenę studenta w warunkach dysponowania odpowiednim czasem. Sprawozdania pozwalają ocenić: umiejętność logicznego myślenia, rozwiązywania problemów podczas pracy w zespole, dobrać odpowiednie środki techniczne do przetworzenia zebranych informacji, opracowanie zadanych problemów z wykorzystaniem literatury krajowej i zagranicznej oraz sformułować wnioski, a także zalecenia dla praktyki.

Obserwacje i ocenę umiejętności praktycznych studenta przeprowadza się w ramach ćwiczeń projektowych, laboratoryjnych i praktyki a także sprawdzając umiejętność rozpoznawania sposoby odżywiania, sprawdzania kart technologicznych, projektów eksploatacyjnych i innych raportów z zadań stawianych studentom.

Prezentacje wyników w formie ustnej z wykorzystaniem technik multimedialnych oraz zaangażowanie w dyskusji ocenia się w trakcie seminariów i pracowni dyplomowej a także na przedmiotach do wyboru.

Umiejętność wypowiedzi pisemnej ocenia się na przedmiotach z obszarów nauk humanistycznych i nauk społecznych.

Umiejętność przygotowania pracy inżynierskiej ocenia się w trakcie seminariów inżynierskich oraz ocen wykonanych przez promotora i recenzenta.

Postawy przywódcze i umiejętności pracy w zespole mogą być ocenione podczas zajęć w grupie studentów i dyskusji w trakcie omawianych problemów i zagadnień

## 8. Plan studiów stacjonarnych



### Plan studiów

Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

od roku akademickiego 2021/2022

**studia stacjonarne  
profil praktyczny**

#### Semestr I

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_01_W	Anatomia człowieka	O	2	30					Egzamin	2
2.	MK_DPS_02_L							2	30	Ocena	3
3.	MK_DPS_03_W	Fizjologia człowieka	O	2	30					Egzamin	2
4.	MK_DPS_04_L							2	30	Ocena	3
5.	MK_DPS_05_W	Chemia	O	2	30					Egzamin	2
6.	MK_DPS_06_L							3	45	Ocena	2
7.	MK_DPS_07_W	Genetyka	O	1	15					Egzamin	2
8.	MK_DPS_08_L							2	30	Ocena	2
9.	MK_DPS_09a_W	Przedmiot do wyboru I	HS OB.	1	15					Ocena	2
	MK_DPS_09b_W										
10.	MK_DPS_10_W	Matematyka z elementami statystyki	O	1	15					Ocena	1
11.	MK_DPS_11_Ć						1	15			Ocena
12.	MK_DPS_12_Ć	Technologia informacyjna	O					2	30	Ocena	2
13.	MK_DPS_13_W	BHP i ergonomia	O	1	15					Ocena	1
14.	MK_DPS_14a_W	Przedmiot do wyboru II	OB.	1	15					Ocena	1
	MK_DPS_15a_W										
15.	MK_DPS_14b_Ć						1	15			Ocena
	MK_DPS_15b_Ć										
16.	MK_DPS_16a_Ć	Lektorat języka obcego I	OB.			2	30			Ocena	2
	MK_DPS_16b_Ć										
17.	MK_DPS_17_Ć	Wychowanie fizyczne	O			2	30			Ocena	
<b>W sumie godzin</b>				11	165	6	90	11	165		
<b>Razem godzin w semestrze</b>				420							<b>30</b>
<b>Suma punktów ECTS</b>											

#### Moduły obieralne:

9.	MK_DPS_09a_W	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	HS/ OB.	1	15					Ocena	2
9.	MK_DPS_09b_W	Pedagogika z elementami psychologii	HS/ OB.	1	15					Ocena	2
14.	MK_DPS_14a_W	Ekologia i ochrona środowiska	OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_14b_Ć					1	15				Ocena
14.	MK_DPS_15a_W	Propedeutyka nauki o żywności	OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_15b_Ć					1	15				Ocena
16.	MK_DPS_16a_Ć	Lektorat języka angielskiego I	OB.		2	30				Ocena	2
16.	MK_DPS_16b_Ć	Lektorat języka niemieckiego I	OB.		2	30				Ocena	2



**Semestr II**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_18_W	Biochemia ogólna i żywności	O	1	15					Egzamin	1
2.	MK_DPS_19_L	Fizjologia żywienia	O					2	30	Ocena	2
3.	MK_DPS_20_W			2	30					Egzamin	2
4.	MK_DPS_21_L	Chemia żywności	O					2	30	Ocena	2
5.	MK_DPS_22_W			2	30					Egzamin	1
6.	MK_DPS_23_L	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych	O					2	30	Ocena	1
7.	MK_DPS_24_W			1	15					Ocena	1
8.	MK_DPS_25_L	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych	O					2	30	Ocena	2
9.	MK_DPS_26_W			1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_27_L	Podstawy żywienia człowieka	O					2	30	Ocena	2
11.	MK_DPS_28_W			1	15					Egzamin	2
12.	MK_DPS_29_Ć	Grafika inżynierska	O			1	15			Ocena	1
13.	MK_DPS_30_Ć			1	15			1	15	Ocena	1
14.	MK_DPS_31a_W MK_DPS_31b_W	Przedmiot do wyboru III	HS. OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_32a_W MK_DPS_32b_W	Przedmiot do wyboru IV	OB	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_33a_Ć MK_DPS_33b_Ć	Lektorat języka obcego II	OB.			2	30			Ocena	2
17.	MK_DPS_34_W	Wstęp do praktyk	O	1	15					Ocena	1
18.	MK_DPS_35_Ć	Wychowanie fizyczne	O			2	30			Ocena	
<b>W sumie godzin</b>				11	165	6	90	10	150		<b>24</b>
<b>Razem godzin w semestrze</b>				405							
19.	MK_DPS_36_Ć	Praktyka zawodowa I	OB.	(4,5 tygodnie - 180 godzin)						Ocena	6
<b>W sumie ECTS</b>											<b>30</b>

## Moduły obieralne:

14.	MK_DPS_31a_W	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	HS./OB.	1	15					Ocena	1
14.	MK_DPS_31b_W	Aspekty prawne w żywieniu człowieka	HS./OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_32a_W	Biologicznie aktywne składniki żywności	OB	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_32b_W	Bioaktywne związki w żywności	OB	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_33a_Ć	Lektorat języka angielskiego II	OB.			2	30			Ocena	2
16.	MK_DPS_33b_Ć	Lektorat języka niemieckiego II	OB.			2	30			Ocena	2

**Semestr III**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS		
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)					
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr				
1.	MK_DPS_37_W	Mikrobiologia ogólna i żywności	O	2	30					Egzamin	2		
2.	MK_DPS_38_L							2	30	Ocena	2		
3.	MK_DPS_39_W	Podstawy dietetyki	O	1	15					Egzamin	1		
4.	MK_DPS_40_C					2	30			Ocena	2		
5.	MK_DPS_41_W	Podstawy żywienia zbiorowego	O	1	15					Egzamin	1		
6.	MK_DPS_42_C					2	30			Ocena	2		
7.	MK_DPS_43a_W	Przedmiot do wyboru V	OB.	1	15					Ocena	1		
	MK_DPS_44a_W												
8.	MK_DPS_43b_L									2	30	Ocena	2
	MK_DPS_44b_L												
9.	MK_DPS_45_W	Higiena i toksykologia żywności	OB.	2	30					Ocena	1		
10.	MK_DPS_46_L							2	30	Ocena	1		
11.	MK_DPS_47_W	Surowce i produkty roślinne w żywieniu	O	2	30					Egzamin	2		
12.	MK_DPS_48_L							2	30	Ocena	2		
13.	MK_DPS_49_W	Surowce i produkty zwierzęce w żywieniu	O	2	30					Egzamin	2		
14.	MK_DPS_50_L							2	30	Ocena	2		
15.	MK_DPS_51a_W	Przedmiot do wyboru VI	OB.	1	15					Ocena	2		
	MK_DPS_52a_W												
16.	MK_DPS_51b_C							2	30			Ocena	2
	MK_DPS_52b_C												
17.	MK_DPS_53_W	Nowoczesne narzędzia komunikacyjne	HS.	1	15					Ocena	1		
18.	MK_DPS_54a_C	Lektorat języka obcego III	OB.			2	30			Ocena	2		
	MK_DPS_54b_C												
<b>W sumie godzin</b>				13	195	8	120	10	150				
<b>Razem godzin w semestrze</b>				465							<b>30</b>		
<b>Suma punktów ECTS</b>													

**Moduły obieralne:**

7.	MK_DPS_43a_W	Żywność ekologiczna i konwencjonalna	OB.	1	15					Ocena	1
8.	MK_DPS_43b_L							2	30	Ocena	2
7.	MK_DPS_44a_W	Żywność bioaktywna i prozdrowotna	OB.	1	15					Ocena	1
8.	MK_DPS_44b_L							2	30	Ocena	2
15.	MK_DPS_51a_W	Rynek i marketing produktów żywnościowych	OB.	1	15					Ocena	2
16.	MK_DPS_51b_C					2	30			Ocena	2
15.	MK_DPS_52a_W	Zarządzanie i marketing w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	2
16.	MK_DPS_52b_C					2	30			Ocena	2
18.	MK_DPS_54a_C	Lektorat języka angielskiego III	OB.			2	30			Ocena	2
18.	MK_DPS_54b_C	Lektorat języka niemieckiego III	OB.			2	30			Ocena	2

### Semestr IV

Lp.	Nr modulu	Nazwa przedmiotu/modulu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_55_W	Kliniczny zarys chorób	O	1	15					Egzamin	1
2.	MK_DPS_56_Ć					2	30			Ocena	2
3.	MK_DPS_57_W	Psychodietetyka z coachingiem dietetycznym	O	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_58_Ć					1	15			Ocena	1
5.	MK_DPS_59_W	Ogólna technologia żywności	O	2	30					Egzamin	1
6.	MK_DPS_60_L							2	30	Ocena	2
7.	MK_DPS_61_W	Analiza instrumentalna	O	1	15					Egzamin	1
8.	MK_DPS_62_L							2	30	Ocena	1
9.	MK_DPS_63a_W	Przedmiot do wyboru VII	OB.	1	15					Ocena	1
	MK_DPS_63b_W										
10.	MK_DPS_64_W	Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym	O	1	15					Ocena	1
11.	MK_DPS_65_Ć							2	30	Ocena	1
12.	MK_DPS_66_W	Towaroznawstwo żywności	O	2	30					Egzamin	1
13.	MK_DPS_67_L							2	30	Ocena	2
14.	MK_DPS_68a_W	Przedmiot do wyboru VIII	OB.	1	15					Ocena	1
	MK_DPS_69a_W										
15.	MK_DPS_68b_Ć							1	15		Ocena
	MK_DPS_69b_Ć										
16.	MK_DPS_70a_Ć	Lektorat języka obcego IV	OB.							Egzamin	2
	MK_DPS_70b_Ć							2	30		
<b>W sumie godzin</b>				10	150	8	120	6	90		
<b>Razem godzin w semestrze</b>				360							<b>20</b>
17.	MK_DPS_71_Ć	Praktyka zawodowa II	OB.	(7,5 tygodnie - 300 godzin)						Ocena	10
<b>W sumie ECTS</b>											<b>30</b>

#### Moduły obieralne:

9.	MK_DPS_63a_W	Integrowana produkcja żywności	OB.	1	15					Ocena	1
9.	MK_DPS_63b_W	Zrównoważony rozwój w produkcji żywności	OB.	1	15					Ocena	1
14.	MK_DPS_68a_W	Kwalifikowana pierwsza pomoc	OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_68b_Ć					1	15			Ocena	1
14.	MK_DPS_69a_W	Pierwsza pomoc przedmedyczna	OB.	1	15					Ocena	1
15.	MK_DPS_69b_Ć					1	15			Ocena	1
16.	MK_DPS_70a_Ć	Lektorat języka niemieckiego IV	OB.			2	30			Egzamin	2
16.	MK_DPS_70b_Ć	Lektorat języka angielskiego IV	OB.			2	30			Egzamin	2

**Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe**

**Semestr V**

Lp.	Nr modulu	Nazwa przedmiotu/modulu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_72_SD_W	Metody oceny stanu odżywienia	O	1	15					Ocena	1
2.	MK_DPS_73_SD_L							2	30	Ocena	2
3.	MK_DPS_74_SD_W	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	O	1	15					Ocena	1
4.	MK_DPS_75_SD_Ć					1	15			Ocena	2
5.	MK_DPS_76a_SD_W	Przedmiot do wyboru IX	OB.	2	30					Egzamin	2
6.	MK_DPS_77a_SD_W							2	30	Ocena	3
6.	MK_DPS_76b_SD_L										
7.	MK_DPS_78_SD_W	Dietetyka pediatryczna	O	2	30					Egzamin	1
8.	MK_DPS_79_SD_Ć					2	30			Ocena	2
9.	MK_DPS_80a_SD_W	Przedmiot do wyboru X	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_81a_SD_W					1	15			Ocena	1
10.	MK_DPS_80b_SD_Ć										
11.	MK_DPS_82a_SD_W	Przedmiot do wyboru XI	OB.	1	15					Ocena	2
12.	MK_DPS_83a_SD_W					2	30			Ocena	2
12.	MK_DPS_82b_SD_Ć										
13.	MK_DPS_84_SD_W	Żywnienie człowieka zdrowego	O	2	30					Egzamin	2
14.	MK_DPS_85_SD_Ć					2	30			Ocena	3
15.	MK_DPS_86a_SD_W	Przedmiot do wyboru XII	OB.	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_87a_SD_W					1	15			Ocena	2
16.	MK_DPS_86b_SD_Ć										
17.	MK_DPS_87b_SD_Ć	Seminarium dyplomowe I	OB.			1	15			Ocena	2
<b>W sumie godzin</b>				11	165	10	150	4	60		<b>30</b>
<b>Razem godzin w semestrze</b>				375							
<b>W sumie ECTS</b>											

**Moduły obieralne:**

5.	MK_DPS_76a_SD_W	Przechowalnictwo żywności	OB.	2	30					Egzamin	2
6.	MK_DPS_76b_SD_L							2	30	Ocena	3
5.	MK_DPS_77a_SD_W	Utrwalanie i przechowywanie żywności	OB.	2	30					Egzamin	2
6.	MK_DPS_77b_SD_L							2	30	Ocena	3
9.	MK_DPS_80a_SD_W	Zioła i przyprawy w żywności	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_80b_SD_Ć					1	15			Ocena	1
9.	MK_DPS_81a_SD_W	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_81b_SD_Ć					1	15			Ocena	1
11.	MK_DPS_82a_SD_W	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	OB.	1	15					Ocena	2
12.	MK_DPS_82b_SD_Ć					2	30			Ocena	2
11.	MK_DPS_83a_SD_W	Żywność ekologiczna	OB.	1	15					Ocena	2
12.	MK_DPS_83b_SD_Ć					2	30			Ocena	2
15.	MK_DPS_86a_SD_W	Podstawy finansów i marketingu	OB.	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_86b_SD_Ć					1	15			Ocena	2
15.	MK_DPS_87a_SD_W	Biznes plan	OB.	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_87b_SD_Ć					1	15			Ocena	2

**Semestr VI - Dietetyka i doradztwo żywieniowe**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin				Forma zaliczenia	ECTS			
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)				Laboratoria (ilość godzin)		
				tydzień	semestr	tydzień	semestr			tydzień	semestr	
1.	MK_DPS_89_SD_W	Dietoterapia	O	2	30				Egzamin	1		
2.	MK_DPS_90_SD_Ć					2	30			Ocena	1	
3.	MK_DPS_91_SD_W	Dietetyka geriatryczna	O	2	30				Egzamin	1		
4.	MK_DPS_92_SD_Ć					2	30			Ocena	1	
5.	MK_DPS_93a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIII	OB.	1	15				Ocena	1		
	MK_DPS_93b_SD_W											
6.	MK_DPS_94a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIV	OB.	1	15				Ocena	1		
	MK_DPS_95a_SD_W											
7.	MK_DPS_94b_SD_Ć							2	30		Ocena	1
	MK_DPS_95b_SD_Ć											
8.	MK_DPS_96_SD_W	Technologia produkcji potraw	O	2	30				Egzamin	1		
9.	MK_DPS_97_SD_L							2	30	Ocena	2	
10.	MK_DPS_98a_SD_W	Przedmiot do wyboru XV	OB.	1	15				Egzamin	1		
	MK_DPS_99a_SD_W											
11.	MK_DPS_98b_SD_L							2	30	Ocena	1	
	MK_DPS_99b_SD_L											
12.	MK_DPS_100_SD_Ć	Seminarium dyplomowe II	OB.			1	15		Ocena	2		
<b>W sumie godzin</b>				9	135	7	105	4	60			
<b>Razem godzin w semestrze</b>				300						<b>14</b>		
13.	MK_DPS_101_SD_Ć	Praktyka zawodowa III	OB.	(12 tygodni - 480 godzin)					Ocena	16		
<b>W sumie ECTS</b>										<b>30</b>		

**Moduły obieralne:**

5.	MK_DPS_93a_SD_W	Suplementy diety i żywność wzbogacona	OB.	1	15				Ocena	1
5.	MK_DPS_93b_SD_W	Dodatki do żywności	OB.	1	15				Ocena	1
6.	MK_DPS_94a_SD_W	Współczesne doradztwo żywieniowe	OB.	1	15				Ocena	1
7.	MK_DPS_94b_SD_Ć					2	30			Ocena
6.	MK_DPS_95a_SD_W	Podstawy ekotoksykologii	OB.	1	15				Ocena	1
7.	MK_DPS_95b_SD_Ć					2	30			Ocena
10.	MK_DPS_98a_SD_W	Bezpieczeństwo i jakość żywności	OB.	1	15				Egzamin	1
11.	MK_DPS_98b_SD_L							2	30	Ocena
10.	MK_DPS_99a_SD_W	Zarządzanie środowiskiem	OB.	1	15				Egzamin	1
11.	MK_DPS_99b_SD_L							2	30	Ocena

**Semestr VII- Dietetyka i doradztwo żywieniowe**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS	
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)				
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr			
1.	MK_DPS_102_SD_W	Ochrona własności intelektualnych	HS	1	15					Ocena	1	
2.	MK_DPS_103_SD_W	Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej	HS	1	15					Ocena	1	
3.	MK_DPS_104a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVI	OB.	1	15					Egzamin	2	
4.	MK_DPS_105a_SD_W											
4.	MK_DPS_104b_SD_Ć					2	30				Ocena	2
5.	MK_DPS_106a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVII	OB.	1	15					Ocena	3	
5.	MK_DPS_106b_SD_W											
6.	MK_DPS_107a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVIII	OB.	1	15					Ocena	2	
7.	MK_DPS_108a_SD_W											
7.	MK_DPS_107b_SD_Ć					2	30				Ocena	2
8.	MK_DPS_109a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIX	OB.	1	15					Egzamin	2	
9.	MK_DPS_110a_SD_W											
9.	MK_DPS_109b_SD_Ć					2	30				Ocena	3
10.	MK_DPS_111_SD_W	Parazytologia	O	1	15					Ocena	1	
11.	MK_DPS_112_SD_L					1	15				Ocena	1
10.	MK_DPS_111_SD_W	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O	2	30					Ocena	2	
11.	MK_DPS_112_SD_L							2	30		Ocena	2
12.	MK_DPS_113_SD_Ć	Komputerowy system wspomagania w żywieniu człowieka	O			2	30			Ocena	1	
13.	MK_DPS_114_SD_Ć	Seminarium dyplomowe III	OB.			2	30			Ocena	5	
<b>W sumie godzin</b>				9	135	10	150	2	30			
<b>Razem godzin w semestrze</b>				315							<b>30</b>	
<b>W sumie ECTS</b>												

Moduły obieralne:

3.	MK_DPS_104a_SD_W	Żywienie i suplementacja w sporcie	OB.	2	30					Egzamin	2
4.	MK_DPS_104b_SD_Ć					2	30				Ocena
3.	MK_DPS_105a_SD_W	Diety alternatywne	OB.	2	30					Egzamin	2
4.	MK_DPS_105b_SD_Ć					2	30				Ocena
5.	MK_DPS_106a_SD_W	Ochrona konsumenta	OB.	1	15					Ocena	3
5.	MK_DPS_106b_SD_W	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	OB.	1	15					Ocena	3
6.	MK_DPS_107a_SD_W	Zaburzenia w odżywianiu	OB.	1	15					Ocena	2
7.	MK_DPS_107b_SD_Ć					2	30				Ocena
6.	MK_DPS_108a_SD_W	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	OB.	1	15					Ocena	2
7.	MK_DPS_108b_SD_Ć					2	30				Ocena
8.	MK_DPS_109a_SD_W	Przemysłowa produkcja potraw	OB.	1	15					Egzamin	2
9.	MK_DPS_109b_SD_Ć					2	30				Ocena
8.	MK_DPS_110a_SD_W	Dietoprofilaktyka w gastronomii	OB.	1	15					Egzamin	2
9.	MK_DPS_110b_SD_Ć					2	30				Ocena

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
<b>Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:</b>	<b>420</b>	<b>405</b>	<b>465</b>	<b>360</b>	<b>375</b>	<b>300</b>	<b>315</b>
<i>Wykłady</i>	165	165	195	150	165	135	135
<i>Ćwiczenia</i>	90	90	120	120	150	105	150
<i>Laboratoria</i>	165	150	150	90	60	60	30
<i>Praktyki zawodowe (liczba godzin)</i>	-	180	-	300	-	480	-
<b>ECTS w poszczególnych semestrach</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach</b>	-	6	-	10	-	16	-
<b>Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim</b>	825		825		675		315
<b>Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim</b>	180		300		480		-
<b>Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia</b>	2640						
<b>Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia</b>	960						

## Specjalność: Żywnienie zbiorowe

### Semestr V

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_115_SZ_W	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych	O	2	30					Egzamin	1
2.	MK_DPS_116_SZ_L							2	30	Ocena	2
3.	MK_DPS_117a_SZ_W	Przedmiot do wyboru IX	OB.	1	15					Ocena	1
4.	MK_DPS_117b_SZ_Ć					1	15			Ocena	2
5.	MK_DPS_118b_SZ_Ć										
6.	MK_DPS_119_SZ_W	Planowanie żywienia	O	2	30					Egzamin	2
7.	MK_DPS_120_SZ_L							2	30	Ocena	3
8.	MK_DPS_121_SZ_W	Receptury gastronomiczne	O	1	15					Egzamin	2
9.	MK_DPS_122_SZ_Ć					2	30			Ocena	3
10.	MK_DPS_123a_SZ_W	Przedmiot do wyboru X	OB.	1	15					Ocena	1
11.	MK_DPS_124a_SZ_W										
12.	MK_DPS_123b_SZ_Ć					1	15			Ocena	2
13.	MK_DPS_124b_SZ_Ć	Przedmiot do wyboru XI	OB.	1	15					Ocena	1
14.	MK_DPS_125b_SZ_Ć					1	15			Ocena	2
15.	MK_DPS_126b_SZ_Ć										
16.	MK_DPS_127_SZ_W	Obsługa konsumenta	O	2	30					Egzamin	1
17.	MK_DPS_128_SZ_Ć					2	30			Ocena	2
18.	MK_DPS_129a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XII	OB.	1	15					Ocena	1
19.	MK_DPS_130a_SZ_W										
20.	MK_DPS_129b_SZ_Ć					2	30			Ocena	2
21.	MK_DPS_130b_SZ_Ć	Seminarium dyplomowe I	OB.			1	15			Ocena	2
22.	MK_DPS_131_SZ_Ć										
<b>W sumie godzin</b>				11	165	10	150	4	60		
<b>Razem godzin w semestrze</b>				375							<b>30</b>
<b>W sumie ECTS</b>											

### Moduły obieralne:

3.	MK_DPS_117a_SZ_W	Zarządzanie środowiskiem	OB.	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_117b_SZ_Ć							1	15		Ocena
3.	MK_DPS_118a_SZ_W	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	OB.	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_118b_SZ_Ć					1	15			Ocena	2
9.	MK_DPS_123a_SZ_W	Podstawy ekotoksykologii	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_123b_SZ_Ć					1	15			Ocena	2
9.	MK_DPS_124a_SZ_W	Urządzenie i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_124b_SZ_Ć					1	15			Ocena	2
11.	MK_DPS_125a_SZ_W	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB.	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_125b_SZ_Ć					1	15			Ocena	2
11.	MK_DPS_126a_SZ_W	Kuchnia regionalna i narodowa	OB.	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_126b_SZ_Ć					1	15			Ocena	2
15.	MK_DPS_129a_SZ_W	Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_129b_SZ_Ć					2	30			Ocena	2
15.	MK_DPS_130a_SZ_W	Biznesplan	OB.	1	15					Ocena	1
16.	MK_DPS_130b_SZ_Ć					2	30			Ocena	2

**Semestr VI - Żywnienie zbiorowe**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS	
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)				
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr			
1.	MK_DPS_132_SZ_W	Projektowanie potraw i napojów	O	2	30					Egzamin	1	
2.	MK_DPS_133_SZ_L							2	30	Ocena	1	
3.	MK_DPS_134a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XIII	OB.	1	15					Egzamin	1	
4.	MK_DPS_134b_SZ_L							2	30	Ocena	1	
	MK_DPS_135b_SZ_L											
5.	MK_DPS_136_SZ_W	Przetwórstwo surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych	O	2	30					Egzamin	1	
6.	MK_DPS_137_SZ_Ć					2	30			Ocena	1	
7.	MK_DPS_138_SZ_W	Przechowalnictwo żywności	O	1	15					Egzamin	1	
8.	MK_DPS_139_SZ_Ć					2	30			Ocena	1	
9.	MK_DPS_140a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XIV	OB.	1	15					Ocena	1	
	MK_DPS_141a_SZ_W											
10.	MK_DPS_140b_SZ_Ć					1	15				Ocena	1
	MK_DPS_141b_SZ_Ć											
11.	MK_DPS_142a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XV	OB.	1	15					Ocena	1	
	MK_DPS_143a_SZ_W											
12.	MK_DPS_142b_SZ_Ć					2	30				Ocena	1
	MK_DPS_143b_SZ_Ć											
13.	MK_DPS_144_SZ_Ć	Seminarium dyplomowe II	OB.			1	15			Ocena	2	
<b>W sumie godzin</b>				8	120	8	120	4	60		<b>14</b>	
<b>Razem godzin w semestrze</b>				300								
14.	MK_DPS_145_SZ_Ć	Praktyka zawodowa III	OB.	(11 tygodnie - 480 godzin)						Ocena	16	
<b>W sumie ECTS</b>											<b>30</b>	

**Moduły obieralne:**

3.	MK_DPS_134a_SZ_W	Bezpieczeństwo i jakość żywności	OB.	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_134b_SZ_L							2	30	Ocena	1
3.	MK_DPS_135a_SZ_W	Ocena sensoryczna żywności	OB.	1	15					Egzamin	1
4.	MK_DPS_135b_SZ_L							2	30	Ocena	1
9.	MK_DPS_140a_SZ_W	Savoir-vivre w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_140b_SZ_Ć					1	15			Ocena	1
9.	MK_DPS_141a_SZ_W	Catering i organizacja eventów	OB.	1	15					Ocena	1
10.	MK_DPS_141b_SZ_Ć					1	15			Ocena	1
11.	MK_DPS_142a_SZ_W	Kompozycje okolicznościowe w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_142b_SZ_Ć					2	30			Ocena	1
11.	MK_DPS_143a_SZ_W	Aranżacje roślinne w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_143b_SZ_Ć					2	30			Ocena	1



**Semestr VII - Żywnienie zbiorowe**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
1.	MK_DPS_146_SZ_W	Ochrona własności intelektualnych	HS	1	15					Ocena	1
2.	MK_DPS_147_SZ_W	Technologia produkcji potraw	O	2	30					Egzamin	2
3.	MK_DPS_148_SZ_L							2	30	Ocena	3
4.	MK_DPS_149a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XVI	OB.	1	15					Ocena	2
5.	MK_DPS_150a_SZ_W					2	30			Ocena	3
5.	MK_DPS_149b_SZ_C										
6.	MK_DPS_151a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XVII	OB.	2	30					Ocena	2
7.	MK_DPS_152a_SZ_W					2	30			Ocena	3
7.	MK_DPS_151b_SZ_C										
8.	MK_DPS_153a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XVIII	OB.	2	30					Ocena	3
9.	MK_DPS_154a_SZ_W					2	30			Ocena	4
9.	MK_DPS_153b_SZ_C										
10.	MK_DPS_155_SZ_C	Komputerowy system wspomagania w żywieniu zbiorowym	O			2	30			Ocena	1
11.	MK_DPS_156_SZ_W	Prawo gospodarcze w gastronomii	HS	1	15					Ocena	1
12.	MK_DPS_157_SZ_C	Seminarium dyplomowe III	OB.			2	30			Ocena	5
<b>W sumie godzin</b>				9	135	10	150	2	30		
<b>Razem godzin w semestrze</b>				315							<b>30</b>
<b>W sumie ECTS</b>											

**Moduły obieralne:**

4.	MK_DPS_149a_SZ_W	Kwiaty jadalne	OB.	1	15					Ocena	2
5.	MK_DPS_149b_SZ_C					2	30			Ocena	3
4.	MK_DPS_150a_SZ_W	Owady i skorupiaki w gastronomii	OB.	1	15					Ocena	2
5.	MK_DPS_150b_SZ_C					2	30			Ocena	3
6.	MK_DPS_151a_SZ_W	Opakowania w gastronomii	OB.	2	30					Ocena	2
7.	MK_DPS_151b_SZ_C					2	30			Ocena	3
6.	MK_DPS_152a_SZ_W	Dystrybucja żywności	OB.	2	30					Ocena	2
7.	MK_DPS_152b_SZ_C					2	30			Ocena	3
8.	MK_DPS_153a_SZ_W	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	OB.	2	30					Egzamin	3
9.	MK_DPS_153b_SZ_C							2	30	Ocena	4
8.	MK_DPS_154a_SZ_W	Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych	OB.	2	30					Egzamin	3
9.	MK_DPS_154b_SZ_C							2	30	Ocena	4

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
<b>Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:</b>	<b>420</b>	<b>405</b>	<b>465</b>	<b>360</b>	<b>375</b>	<b>300</b>	<b>315</b>
<b>Wykłady</b>	<b>165</b>	<b>165</b>	<b>195</b>	<b>150</b>	<b>165</b>	<b>120</b>	<b>135</b>
<b>Ćwiczenia</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>150</b>	<b>120</b>	<b>150</b>
<b>Laboratoria</b>	<b>165</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>90</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>30</b>
<b>Praktyki zawodowe (liczba godzin)</b>	<b>-</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>300</b>	<b>-</b>	<b>480</b>	<b>-</b>
<b>ECTS w poszczególnych semestrach</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>-</b>
<b>Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim</b>	<b>825</b>		<b>825</b>		<b>675</b>		<b>315</b>
<b>Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim</b>	<b>180</b>		<b>300</b>		<b>480</b>		<b>-</b>
<b>Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia</b>	<b>2640</b>						
<b>Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia</b>	<b>960</b>						

## 9. Plan studiów niestacjonarnych



### Plan studiów

**Kierunek: Dietetyka i żywienie zbiorowe**

Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe

Specjalność: Żywnienie zbiorowe

od roku akademickiego 2021/2022

**studia niestacjonarne**

**profil praktyczny**

#### Semestr I

Lp.	Kod przedmiotu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS	
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)				
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr			
18.	MK_DPN_01_W	Anatomia człowieka	O		18					Egzamin	2	
19.	MK_DPN_02_L							18	Ocena	3		
20.	MK_DPN_03_W	Fizjologia człowieka	O		18					Egzamin	2	
21.	MK_DPN_04_L							18	Ocena	3		
22.	MK_DPN_05_W	Chemia	O		18					Egzamin	2	
23.	MK_DPN_06_L							27	Ocena	2		
24.	MK_DPN_07_W	Genetyka	O		9					Egzamin	2	
25.	MK_DPN_08_L							18	Ocena	2		
26.	MK_DPN_09a_W MK_DPN_09b_W	Przedmiot do wyboru I	HS/ OB.		9					Ocena	2	
27.	MK_DPN_10_W	Matematyka z elementami statystyki	O		9					Ocena	1	
28.	MK_DPN_11_Ć						9			Ocena	2	
29.	MK_DPN_12_Ć	Technologia informacyjna	O					18		Ocena	2	
30.	MK_DPN_13_W	BHP i ergonomia	O		9					Ocena	1	
31.	MK_DPN_14a_W MK_DPN_15a_W	Przedmiot do wyboru II	OB.		9					Ocena	1	
32.	MK_DPN_14b_Ć MK_DPN_15b_Ć						9				Ocena	1
33.	MK_DPN_16a_Ć MK_DPN_16b_Ć	Lektorat języka obcego I	OB.				18			Ocena	2	
<b>W sumie godzin</b>					99		54		99			
<b>Razem godzin w semestrze</b>					252							<b>30</b>
<b>Suma punktów ECTS</b>												

#### Moduły obieralne:

9.	MK_DPN_09a_W	Polityka bezpieczeństwa żywnościowego	HS/ OB.		9					Ocena	2
9.	MK_DPN_09b_W	Pedagogika z elementami psychologii	HS/ OB.		9					Ocena	2
14.	MK_DPN_14a_W	Ekologia i ochrona środowiska	OB.		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_14b_Ć						9				Ocena
14.	MK_DPN_15a_W	Propedeutyka nauki o żywności	OB.		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_15b_Ć						9				Ocena
16.	MK_DPN_16a_Ć	Lektorat języka angielskiego I	OB.				18			Ocena	2
16.	MK_DPN_16b_Ć	Lektorat języka niemieckiego I	OB.				18			Ocena	2

**Semestr II**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
19.	MK_DPN_18_W	Biochemia ogólna i żywności	O		9					Egzamin	1
20.	MK_DPN_19_L							18	Ocena	2	
21.	MK_DPN_20_W	Fizjologia żywienia	O		18					Egzamin	2
22.	MK_DPN_21_L							18	Ocena	2	
23.	MK_DPN_22_W	Chemia żywności	O		18					Egzamin	1
24.	MK_DPN_23_L							18	Ocena	1	
25.	MK_DPN_24_W	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie roślinnych surowców żywnościowych	O		9					Ocena	1
26.	MK_DPN_25_L							18	Ocena	2	
27.	MK_DPN_26_W	Ekologiczne i konwencjonalne pozyskiwanie zwierzęcych surowców żywnościowych	O		9					Ocena	1
28.	MK_DPN_27_L							18	Ocena	2	
29.	MK_DPN_28_W	Podstawy żywienia człowieka	O		9					Egzamin	2
30.	MK_DPN_29_Ć						9		Ocena	1	
31.	MK_DPN_30_Ć	Grafika inżynierska	O				9			Ocena	1
32.	MK_DPN_31a_W MK_DPN_31b_W	Przedmiot do wyboru III	HS./OB.		9					Ocena	1
33.	MK_DPN_32a_W MK_DPN_32b_W	Przedmiot do wyboru IV	OB		9					Ocena	1
34.	MK_DPN_33a_Ć MK_DPN_33b_Ć	Lektorat języka obcego II	OB.				18			Ocena	2
35.	MK_DPN_34_W	Wstęp do praktyk	O		9					Ocena	1
<b>W sumie godzin</b>					99		54		90		<b>24</b>
<b>Razem godzin w semestrze</b>				243							
19.	MK_DPN_36_Ć	Praktyka zawodowa I	OB.	(4,5 tygodnie - 180 godzin)						Ocena	6
<b>W sumie ECTS</b>										<b>30</b>	

## Moduły obieralne:

14.	MK_DPN_31a_W	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	HS./OB.		9					Ocena	1
14.	MK_DPN_31b_W	Aspekty prawne w żywieniu człowieka	HS./OB.		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_32a_W	Biologicznie aktywne składniki żywności	OB		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_32b_W	Bioaktywne związki w żywności	OB		9					Ocena	1
16.	MK_DPN_33a_Ć	Lektorat języka angielskiego II	OB.				18			Ocena	2
16.	MK_DPN_33b_Ć	Lektorat języka niemieckiego II	OB.				18			Ocena	2

## Semestr III

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
19.	MK_DPN_37_W	Mikrobiologia ogólna i żywności	O		18					Egzamin	2
20.	MK_DPN_38_L							18	Ocena	2	
21.	MK_DPN_39_W	Podstawy dietetyki	O		9					Egzamin	1
22.	MK_DPN_40_Ć						18		Ocena	2	
23.	MK_DPN_41_W	Podstawy żywienia zbiorowego	O		9					Egzamin	1
24.	MK_DPN_42_Ć						18		Ocena	2	
25.	MK_DPN_43a_W	Przedmiot do wyboru V	OB.		9					Ocena	1
	MK_DPN_44a_W										
26.	MK_DPN_43b_L								18	Ocena	2
	MK_DPN_44b_L										
27.	MK_DPN_45_W	Higiena i toksykologia żywności	O		18					Ocena	1
28.	MK_DPN_46_L							18	Ocena	1	
29.	MK_DPN_47_W	Surowce i produkty roślinne w żywieniu	O		18					Egzamin	2
30.	MK_DPN_48_L							18	Ocena	2	
31.	MK_DPN_49_W	Surowce i produkty zwierzęce w żywieniu	O		18					Egzamin	2
32.	MK_DPN_50_L							18	Ocena	2	
33.	MK_DPN_51a_W	Przedmiot do wyboru VI	OB		9					Ocena	2
	MK_DPN_52a_W										
34.	MK_DPN_51b_Ć							18	Ocena	2	
	MK_DPN_52b_Ć										
35.	MK_DPN_53_W	Nowoczesne narzędzia komunikacyjne	HS.		9					Ocena	1
36.	MK_DPN_54a_Ć	Lektorat języka obcego III	OB.				18			Ocena	2
	MK_DPN_54b_Ć										
<b>W sumie godzin</b>					117		72		90		
<b>Razem godzin w semestrze</b>				275							<b>30</b>
<b>Suma punktów ECTS</b>											

## Moduły obieralne:

7.	MK_DPN_43a_W	Żywność ekologiczna i konwencjonalna	OB.		9					Ocena	1
8.	MK_DPN_43b_L								18	Ocena	2
7.	MK_DPN_44a_W	Żywność bioaktywna i prozdrowotna	OB.		9					Ocena	1
8.	MK_DPN_44b_L								18	Ocena	2
15.	MK_DPN_51a_W	Rynek i marketing produktów żywnościowych	OB.		9					Ocena	2
16.	MK_DPN_51b_Ć							18	Ocena	2	
15.	MK_DPN_52a_W	Zarządzanie i marketing w gastronomii	OB.		9					Ocena	2
16.	MK_DPN_52b_Ć							18	Ocena	2	
18.	MK_DPN_54a_Ć	Lektorat języka angielskiego III	OB.				18			Ocena	2
18.	MK_DPN_54b_Ć	Lektorat języka niemieckiego III	OB.				18			Ocena	2

### Semestr IV

Lp.	Nr modulu	Nazwa przedmiotu/modulu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
17.	MK_DPN_55_W	Kliniczny zarys chorób	O		9					Egzamin	1
18.	MK_DPN_56_Ć						18			Ocena	2
19.	MK_DPN_57_W	Psychodietetyka	O		9					Egzamin	1
20.	MK_DPN_58_Ć						9			Ocena	1
21.	MK_DPN_59_W	Ogólna technologia żywności	O		18					Egzamin	1
22.	MK_DPN_60_L								18	Ocena	2
23.	MK_DPN_61_W	Analiza instrumentalna	O		9					Egzamin	1
24.	MK_DPN_62_L								18	Ocena	1
25.	MK_DPN_63a_W MK_DPN_63b_W	Przedmiot do wyboru VII	OB.		9					Ocena	1
26.	MK_DPN_64_W	Organizacja pracy w dietetyce i żywieniu zbiorowym	O		9					Ocena	1
27.	MK_DPN_65_Ć								18	Ocena	1
28.	MK_DPN_66_W	Towaroznawstwo żywności	O		18					Egzamin	1
29.	MK_DPN_67_L								18	Ocena	2
30.	MK_DPN_68a_W MK_DPN_69a_W	Przedmiot do wyboru VIII	OB.		9					Ocena	1
31.	MK_DPN_68b_Ć MK_DPN_69b_Ć								9	Ocena	1
32.	MK_DPN_70a_Ć MK_DPN_70b_Ć			Lektorat języka obcego IV	OB.					18	Egzamin
<b>W sumie godzin</b>					90		72		54		<b>20</b>
<b>Razem godzin w semestrze</b>				216							
17.	MK_DPN_71_Ć	Praktyka zawodowa II	OB.	( 7,5 tygodnie - 300 godzin)						Ocena	10
<b>W sumie ECTS</b>										<b>30</b>	

#### Moduły obieralne:

9.	MK_DPN_63a_W	Integrowana produkcja roślin	OB.		9					Ocena	1
9.	MK_DPN_63b_W	Zrównoważony rozwój w produkcji żywności	OB.		9					Ocena	1
14.	MK_DPN_68a_W	Kwalifikowana pierwsza pomoc	OB.		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_68b_W						9			Ocena	1
14.	MK_DPN_69a_Ć	Pierwsza pomoc przedmedyczna	OB.		9					Ocena	1
15.	MK_DPN_69b_Ć						9			Ocena	1
16.	MK_DPN_70a_Ć	Lektorat języka niemieckiego IV	OB.					18		Egzamin	2
16.	MK_DPN_70b_Ć	Lektorat języka angielskiego IV	OB.					18		Egzamin	2

**Specjalność: Dietetyka i doradztwo żywieniowe**

**Semestr V**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
18.	MK_DPN_72_SD_W	Metody oceny stanu odżywienia	O		9					Ocena	1
19.	MK_DPN_73_SD_L							18	Ocena	2	
20.	MK_DPN_74_SD_W	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	O		9					Ocena	1
21.	MK_DPN_75_SD_Ć						9		Ocena	2	
22.	MK_DPN_76a_SD_W	Przedmiot do wyboru IX	OB.		18					Egzamin	2
	MK_DPN_77a_SD_W										
23.	MK_DPN_76b_SD_L								18	Ocena	3
	MK_DPN_77b_SD_L										
24.	MK_DPN_78_SD_W	Dietetyka pediatryczna	O		18					Egzamin	1
25.	MK_DPN_79_SD_Ć							18	Ocena	2	
26.	MK_DPN_80a_SD_W	Przedmiot do wyboru X	OB.		9					Ocena	1
	MK_DPN_81a_SD_W										
27.	MK_DPN_80b_SD_Ć							9	Ocena	1	
	MK_DPN_81b_SD_Ć										
28.	MK_DPN_82a_SD_W	Przedmiot do wyboru XI	OB.		9					Ocena	2
	MK_DPN_83a_SD_W										
29.	MK_DPN_82b_SD_Ć							18	Ocena	2	
	MK_DPN_83b_SD_Ć										
30.	MK_DPN_84_SD_W	Żywnienie człowieka zdrowego	O		18					Egzamin	2
31.	MK_DPN_85_SD_Ć							18	Ocena	3	
32.	MK_DPN_86a_SD_W	Przedmiot do wyboru XII	OB.		9					Ocena	1
	MK_DPN_87a_SD_W										
33.	MK_DPN_86b_SD_Ć							9	Ocena	2	
	MK_DPN_87b_SD_Ć										
34.	MK_DPN_88_SD_Ć	Seminarium dyplomowe I	OB.				9			Ocena	2
<b>W sumie godzin</b>					99		90		36		
<b>Razem godzin w semestrze</b>										225	
<b>W sumie ECTS</b>											30

**Moduły obieralne:**

5.	MK_DPN_76a_SD_W	Przechowalnictwo żywności	OB.		18					Egzamin	2
6.	MK_DPN_76b_SD_L								18	Ocena	3
5.	MK_DPN_77a_SD_W	Utrwalanie i przechowywanie żywności	OB.		18					Egzamin	2
6.	MK_DPN_77b_SD_L								18	Ocena	3
9.	MK_DPN_80a_SD_W	Zioła i przyprawy w żywności	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_80b_SD_Ć							9	Ocena	1	
9.	MK_DPN_81a_SD_W	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_81b_SD_Ć							9	Ocena	1	
11.	MK_DPN_82a_SD_W	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	OB.		9					Ocena	2
12.	MK_DPN_82b_SD_Ć							18	Ocena	2	
11.	MK_DPN_83a_SD_W	Żywność ekologiczna	OB.		9					Ocena	2
12.	MK_DPN_83b_SD_Ć							18	Ocena	2	
15.	MK_DPN_86a_SD_W	Podstawy finansów i marketingu	OB.		9					Ocena	1
16.	MK_DPN_86b_SD_Ć							9	Ocena	2	
15.	MK_DPN_87a_SD_W	Biznesplan	OB.		9					Ocena	1
16.	MK_DPN_87b_SD_Ć							9	Ocena	2	

**Semestr VI - Dietetyka i doradztwo żywieniowe**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS	
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)				
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr			
13.	MK_DPN_89_SD_W	Dietoterapia	O		18					Egzamin	1	
14.	MK_DPN_90_SD_Ć						18			Ocena	1	
15.	MK_DPN_91_SD_W	Dietetyka geriatryczna	O		18					Egzamin	1	
16.	MK_DPN_92_SD_Ć						18			Ocena	1	
17.	MK_DPN_93a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIII	OB.		9					Ocena	1	
	MK_DPN_93b_SD_W											
18.	MK_DPN_94a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIV	OB.		9					Ocena	1	
	MK_DPN_95a_SD_W											
19.	MK_DPN_94b_SD_Ć								18		Ocena	1
	MK_DPN_95b_SD_Ć											
20.	MK_DPN_96_SD_W	Technologia produkcji potraw	O		18					Egzamin	1	
21.	MK_DPN_97_SD_L								18		Ocena	2
22.	MK_DPN_98a_SD_W	Przedmiot do wyboru XV	OB.		9					Egzamin	1	
	MK_DPN_99a_SD_W											
23.	MK_DPN_98b_SD_L								18		Ocena	1
	MK_DPN_99b_SD_L											
24.	MK_DPN_100_SD_Ć	Seminarium dyplomowe II	OB.				9			Ocena	2	
<b>W sumie godzin</b>					81		63		36		<b>14</b>	
<b>Razem godzin w semestrze</b>				180								
13.	MK_DPN_101_SD_Ć	Praktyka zawodowa III	OB.	(12 tygodni - 480 godzin)						Ocena	16	
<b>W sumie ECTS</b>										<b>30</b>		

**Moduły obieralne:**

5.	MK_DPN_93a_SD_W	Suplementy diety i żywność wzbogacana	OB.		9					Ocena	1
5.	MK_DPN_93b_SD_W	Dodatki do żywności	OB.		9					Ocena	1
6.	MK_DPN_94a_SD_W	Współczesne doradztwo żywieniowe	OB.		9					Ocena	1
7.	MK_DPN_94b_SD_Ć							18			Ocena
6.	MK_DPN_95a_SD_W	Podstawy ekotoksykologii	OB.		9					Ocena	1
7.	MK_DPN_95b_SD_Ć							18			Ocena
10.	MK_DPN_98a_SD_W	Bezpieczeństwo i jakość żywności	OB.		9					Egzamin	1
11.	MK_DPN_98b_SD_L								18		Ocena
10.	MK_DPN_99a_SD_W	Zrządzanie środowiskiem	OB.		9					Egzamin	1
11.	MK_DPN_99b_SD_L								18		Ocena

**Semestr VII- Dietetyka i doradztwo żywieniowe**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
12.	MK_DPN_102_SD_W	Ochrona własności intelektualnych	HS		9					Ocena	1
13.	MK_DPN_103_SD_W	Prawne i organizacyjne podstawy działalności gospodarczej	HS		9					Ocena	1
14.	MK_DPN_104a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVI	OB.		8					Egzamin	2
15.	MK_DPN_105a_SD_W										
	MK_DPN_104b_SD_Ć					18				Ocena	2
16.	MK_DPN_106a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVII	OB.		9					Ocena	3
	MK_DPN_106b_SD_W										
17.	MK_DPN_107a_SD_W	Przedmiot do wyboru XVIII	OB.		9					Ocena	2
18.	MK_DPN_108a_SD_W										
	MK_DPN_107b_SD_Ć					18				Ocena	3
19.	MK_DPN_109a_SD_W	Przedmiot do wyboru XIX	OB.		9					Egzamin	2
20.	MK_DPN_110a_SD_W										
	MK_DPN_109b_SD_Ć					18				Ocena	3
21.		Parazytologia	O		9					Ocena	1
22.						9				Ocena	1
10.	MK_DPN_111_SD_W	Alergie i nietolerancje pokarmowe	O		18					Ocena	2
11.	MK_DPN_112_SD_L							18		Ocena	2
12.	MK_DPN_113_SD_Ć	Komputerowy system wspomagania w żywieniu człowieka	O				18			Ocena	1
13.	MK_DPN_114_SD_Ć	Seminarium dyplomowe III	OB.				18			Ocena	5
<b>W sumie godzin</b>					81		90		18		
<b>Razem godzin w semestrze</b>							189				<b>30</b>
<b>W sumie ECTS</b>											

Moduły obieralne:

3.	MK_DPN_104a_SD_W	Żywienie i suplementacja w sporcie	OB.		18					Egzamin	2
4.	MK_DPN_104b_SD_Ć							18			Ocena
3.	MK_DPN_105a_SD_W	Diety alternatywne	OB.		18					Egzamin	2
4.	MK_DPN_105b_SD_Ć							18			Ocena
5.	MK_DPN_106a_SD_W	Ochrona konsumenta	OB.		9					Ocena	3
5.	MK_DPN_106b_SD_W	Diagnostyka laboratoryjna w dietetyce	OB.		9					Ocena	3
6.	MK_DPN_107a_SD_W	Zaburzenia w odżywianiu	OB.		9					Ocena	2
7.	MK_DPN_107b_SD_Ć							18			Ocena
6.	MK_DPN_108a_SD_W	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	OB.		9					Ocena	2
7.	MK_DPN_108b_SD_Ć							18			Ocena
8.	MK_DPN_109a_SD_W	Przemysłowa produkcja potraw	OB.		9					Egzamin	2
9.	MK_DPN_109b_SD_Ć							18			Ocena
8.	MK_DPN_110a_SD_W	Dietoprofilaktyka w gastronomii	OB.		9					Egzamin	2
9.	MK_DPN_110b_SD_Ć							18			Ocena

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
<b>Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:</b>	<b>252</b>	<b>243</b>	<b>279</b>	<b>216</b>	<b>225</b>	<b>180</b>	<b>189</b>
<i>Wykłady</i>	99	99	117	90	99	81	81
<i>Ćwiczenia</i>	54	54	72	72	90	63	90
<i>Laboratoria</i>	99	90	90	54	36	36	18
<b>Praktyki zawodowe (liczba godzin)</b>	-	180	-	300	-	480	-
<b>ECTS w poszczególnych semestrach</b>	30	30	30	30	30	30	30
<b>ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach</b>	-	6	-	10	-	16	-
<b>Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim</b>	495		495		405		189
<b>Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim</b>	180		300		480		-
<b>Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia</b>	1584						
<b>Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia</b>	960						



## Specjalność: Żywnienie zbiorowe

### Semestr V

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
18.	MK_DPN_115_SZ_W	Projektowanie technologiczne w zakładach gastronomicznych	O		18					Egzamin	1
19.	MK_DPN_116_SZ_L							18	Ocena	2	
20.	MK_DPN_117a_SZ_W	Przedmiot do wyboru IX	OB.		9					Ocena	1
21.	MK_DPN_118a_SZ_W									Ocena	2
	MK_DPN_117b_SZ_Ć						9			Ocena	2
22.	MK_DPN_118b_SZ_Ć										
22.	MK_DPN_119_SZ_W	Planowanie żywienia	O		18					Egzamin	2
23.	MK_DPN_120_SZ_L								18	Ocena	3
24.	MK_DPN_121_SZ_W	Receptury gastronomiczne	O		9					Egzamin	2
25.	MK_DPN_122_SZ_Ć							18		Ocena	3
26.	MK_DPN_123a_SZ_W	Przedmiot do wyboru X	OB.		9					Ocena	1
27.	MK_DPN_124a_SZ_W									Ocena	2
	MK_DPN_123b_SZ_Ć						9			Ocena	2
28.	MK_DPN_124b_SZ_Ć										
	MK_DPN_125a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XI	OB.		9					Ocena	1
29.	MK_DPN_126a_SZ_W									Ocena	2
	MK_DPN_125b_SZ_Ć						9			Ocena	2
29.	MK_DPN_126b_SZ_Ć										
	MK_DPN_127_SZ_W	Obsługa konsumenta	O		18					Egzamin	1
30.	MK_DPN_128_SZ_Ć							18	Ocena	2	
31.	MK_DPN_129a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XII	OB.		9					Ocena	1
32.	MK_DPN_130a_SZ_W									Ocena	2
	MK_DPN_129b_SZ_Ć							18		Ocena	2
33.	MK_DPN_130b_SZ_Ć										
34.	MK_DPN_131_SZ_Ć	Seminarium dyplomowe I	OB.				9			Ocena	2
<b>W sumie godzin</b>					99		90		36		<b>30</b>
<b>Razem godzin w semestrze</b>				225							
<b>W sumie ECTS</b>											

#### Moduły obieralne:

3.	MK_DPN_117a_SZ_W	Zarządzanie środowiskowe	OB.		9					Egzamin	1
4.	MK_DPN_117b_SZ_Ć							9			Ocena
3.	MK_DPN_118a_SZ_W	Normalizacja, standaryzacja i certyfikacja żywności	OB.		9					Egzamin	1
4.	MK_DPN_118b_SZ_Ć							9			Ocena
9.	MK_DPN_123a_SZ_W	Podstawy ekotoksykologii	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_123b_SZ_Ć							9			Ocena
9.	MK_DPN_124a_SZ_W	Urządzenie i wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_124b_SZ_Ć							9			Ocena
11.	MK_DPN_125a_SZ_W	Edukacja żywieniowa i promocja zdrowia	OB.		9					Ocena	1
12.	MK_DPN_125b_SZ_Ć							9			Ocena
11.	MK_DPN_126a_SZ_W	Kuchnia regionalna i narodowa	OB.		9					Ocena	1
12.	MK_DPN_126b_SZ_Ć							9			Ocena
15.	MK_DPN_129a_SZ_W	Podstawy rachunkowości i finansów w gastronomii	OB.		9					Ocena	1
16.	MK_DPN_129b_SZ_Ć							18			Ocena
15.	MK_DPN_130a_SZ_W	Biznesplan	OB.		9					Ocena	1
16.	MK_DPN_130b_SZ_Ć							18			Ocena

**Semestr VI - Żywnienie zbiorowe**

Lp.	Nr modułu	Nazwa przedmiotu/modułu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)			
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr		
14.	MK_DPN_132_SZ_W	Projektowanie potraw i napojów	O		18					Egzamin	1
15.	MK_DPN_133_SZ_L							18	Ocena	1	
16.	MK_DPN_134a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XIII	OB.		9					Egzamin	1
17.	MK_DPN_135a_SZ_W										
	MK_DPN_134b_SZ_L								18	Ocena	1
18.	MK_DPN_136_SZ_W	Przetwórstwo surowców i produktów roślinnych i zwierzęcych	O		18					Egzamin	1
19.	MK_DPN_137_SZ_Ć						18			Ocena	1
20.	MK_DPN_138_SZ_W	Przechowalnictwo żywności	O		9					Egzamin	1
21.	MK_DPN_139_SZ_Ć						18			Ocena	1
22.	MK_DPN_140a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XIV	OB.		9					Ocena	1
23.	MK_DPN_141a_SZ_W										
	MK_DPN_140b_SZ_Ć						9			Ocena	1
24.	MK_DPN_141b_SZ_Ć										
	MK_DPN_142a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XV	OB.		9					Ocena	1
25.	MK_DPN_143a_SZ_W										
MK_DPN_142b_SZ_Ć						18			Ocena	1	
26.	MK_DPN_143b_SZ_Ć										
26.	MK_DPN_144_SZ_Ć	Seminarium dyplomowe II	OB.				9			Ocena	2
<b>W sumie godzin</b>					72		72		36		<b>14</b>
<b>Razem godzin w semestrze</b>				180							
14.	MK_DPN_145_SZ_Ć	Praktyka zawodowa III	OB.	(11 tygodnie - 480 godzin)						Ocena	16
<b>W sumie ECTS</b>											<b>30</b>

**Moduły obieralne:**

3.	MK_DPN_134a_SZ_W	Bezpieczeństwo i jakość żywności	OB.		9					Egzamin	1
4.	MK_DPN_134b_SZ_L								18	Ocena	1
3.	MK_DPN_135a_SZ_W	Ocena sensoryczna żywności	OB.		9					Egzamin	1
4.	MK_DPN_135b_SZ_L								18	Ocena	1
9.	MK_DPN_140a_SZ_W	Savoir-vivre w gastronomii	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_140b_SZ_Ć						9			Ocena	1
9.	MK_DPN_141a_SZ_W	Catering i organizacja eventów	OB.		9					Ocena	1
10.	MK_DPN_141b_SZ_Ć						9			Ocena	1
11.	MK_DPN_142a_SZ_W	Kompozycje okolicznościowe w gastronomii	OB.		9					Ocena	1
12.	MK_DPN_142b_SZ_Ć							18		Ocena	1
11.	MK_DPN_143a_SZ_W	Aranżacje roślinne w gastronomii	OB.		9					Ocena	1
12.	MK_DPN_143b_SZ_Ć							18		Ocena	1

**Semestr VII - Żywnienie zbiorowe**

Lp.	Nr modulu	Nazwa przedmiotu/modulu	Typ	Typ zajęć i suma godzin						Forma zaliczenia	ECTS	
				Wykłady (ilość godzin)		Ćwiczenia (ilość godzin)		Laboratoria (ilość godzin)				
				tydzień	semestr	tydzień	semestr	tydzień	semestr			
13.	MK_DPN_146_SZ_W	Ochrona własności intelektualnych	HS		9					Ocena	1	
14.	MK_DPN_147_SZ_W	Technologia produkcji potraw	O		18					Egzamin	2	
15.	MK_DPN_148_SZ_L							18		Ocena	3	
16.	MK_DPN_149a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XVI	OB.		9					Ocena	2	
17.	MK_DPN_150a_SZ_W						18					3
	MK_DPN_149b_SZ_C											
18.	MK_DPN_151a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XVII	OB.		18					Ocena	2	
	MK_DPN_152a_SZ_W											
19.	MK_DPN_151b_SZ_C							18			Ocena	3
20.	MK_DPN_153a_SZ_W	Przedmiot do wyboru XVIII	OB.		18					Ocena	3	
	MK_DPN_154a_SZ_W											
21.	MK_DPN_153b_SZ_C							18			Ocena	4
21.	MK_DPN_154b_SZ_C											
	MK_DPN_155_SZ_C	Komputerowy system wspomagania w żywieniu zbiorowym	O				18			Ocena	1	
23.	MK_DPN_156_SZ_W	Prawo gospodarcze w gastronomii	HS		9					Ocena	1	
24.	MK_DPN_157_SZ_C	Seminarium dyplomowe III	OB.				18			Ocena	5	
<b>W sumie godzin</b>					81		90		18			
<b>Razem godzin w semestrze</b>							189				<b>30</b>	
<b>W sumie ECTS</b>												

**Moduły obieralne:**

4.	MK_DPN_149a_SZ_W	Kwiaty jadalne	OB.		9					Ocena	2
5.	MK_DPN_149b_SZ_C							18			Ocena
4.	MK_DPN_150a_SZ_W	Owady i skorupiaki w gastronomii	OB.		9					Ocena	2
5.	MK_DPN_150b_SZ_C							18			Ocena
6.	MK_DPN_151a_SZ_W	Opakowania w gastronomii	OB.		18					Ocena	2
7.	MK_DPN_151b_SZ_C							18			Ocena
6.	MK_DPN_152a_SZ_W	Dystrybucja żywności	OB.		18					Ocena	2
7.	MK_DPN_152b_SZ_C							18			Ocena
8.	MK_DPN_153a_SZ_W	Eksploatacja maszyn gastronomicznych	OB.		18					Egzamin	3
9.	MK_DPN_153b_SZ_C								18		Ocena
8.	MK_DPN_154a_SZ_W	Organizacja produkcji w zakładach gastronomicznych	OB.		18					Egzamin	3
9.	MK_DPN_154b_SZ_C								18		Ocena

Semestr	I	II	III	IV	V	VI	VII
<b>Ilość godzin dydaktycznych w poszczególnych semestrach, w tym:</b>	<b>252</b>	<b>243</b>	<b>279</b>	<b>216</b>	<b>225</b>	<b>180</b>	<b>189</b>
<b>Wykłady</b>	<b>99</b>	<b>99</b>	<b>117</b>	<b>90</b>	<b>99</b>	<b>72</b>	<b>81</b>
<b>Ćwiczenia</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>90</b>	<b>72</b>	<b>90</b>
<b>Laboratoria</b>	<b>99</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>54</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>18</b>
<b>Praktyki zawodowe (liczba godzin)</b>	<b>-</b>	<b>180</b>	<b>-</b>	<b>300</b>	<b>-</b>	<b>480</b>	<b>-</b>
<b>ECTS w poszczególnych semestrach</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<b>ECTS – praktyki zawodowe w poszczególnych semestrach</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	<b>-</b>
<b>Ilość godzin dydaktycznych w roku akademickim</b>	<b>495</b>		<b>495</b>		<b>405</b>		<b>189</b>
<b>Ilość godzin praktyk zawodowych w roku akademickim</b>	<b>180</b>		<b>300</b>		<b>480</b>		<b>-</b>
<b>Ilość godzin dydaktycznych w całym cyklu kształcenia</b>	<b>1584</b>						
<b>Ilość godzin praktyk zawodowych w całym cyklu kształcenia</b>	<b>960</b>						

## **10. Praktyki zawodowe:**

Na kierunku dietetyka i żywienie zbiorowe obowiązuje 6 miesięcy (24 tygodnie) praktyk zawodowych podzielonych na trzy części. Pierwsza część trwa 4,5 tygodnia (180 godz.) i realizowana jest po I roku studiów. Ukierunkowana jest na praktyczne zagadnienia dotyczące zakresy technologicznego - w kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, żłobkowej, domu opieki, domu pomocy społecznej, restauracji, ośrodków wczasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej. Część druga to 7,5 tygodniowa (300 godz.) praktyka zawodowa II realizowana po II roku studiów. Zalecanymi miejscami odbywania tej praktyki są praktyka technologiczna 150 godzin - kuchni: szpitalnej, przedszkolnej, żłobkowej, domu opieki, domu pomocy społecznej, restauracji, ośrodków wczasowych, ośrodków sanatoryjnych lub w firmie cateringowej oraz 150 godzin – opieka nad pacjentem - oddział szpitalny, dom pomocy społecznej, hospicjum, dom spokojnej starości, zakład opieki zdrowotnej. Trzecia część praktyki to 12 tygodniowa (480 godz.) praktyka zawodowa III realizowana po III roku studiów. Ukierunkowana jest na praktyczne aspekty związane z wybraną przez studenta specjalnością. W tym przypadku zalecanymi instytucjami i gospodarstwami do odbywania praktyk są działy żywienia w szpitalu, domu pomocy społecznej, hospicjum, domu spokojnej starości lub zakładzie opieki zdrowotnej lub poradni dietetycznej (metabolicznej, diabetologicznej, zaburzeń odżywiania) prywatnej, przyszpitalnej lub w ośrodkach sanatoryjnych, ośrodkach typu spa&wellnes lub domach wczasowych prowadzących dietoterapię. Zasady odbywania praktyki przez studentów określa Regulamin Praktyk Zawodowych Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie oraz karty przedmiotów opracowane dla każdej części praktyki.

## **11. Opis kwalifikacji uzyskiwanych lub możliwych do uzyskania po ukończeniu studiów oraz możliwości zatrudnienia**

**Studia na kierunku *Dietetyka i żywienie zbiorowe*** pozwalają uzyskać tytuł zawodowy inżyniera. Absolwent tego kierunku posiada wiedzę i umiejętności umożliwiające:

1. prowadzenie samodzielnej, efektywnej ekonomicznie i zorientowanej na potrzeby rynku działalności gospodarczej w zakresie poradnictwa żywieniowo-dietetycznego,
2. współpracy z branżą wellness i fitness w ramach doradztwa dietetycznego,
3. prowadzenia działalności z zakresu żywienia zbiorowego,
4. podjęcie pracy w przedsiębiorstwach przetwórstwa żywności, kontroli obrotu żywnością.

Wiedza oraz umiejętności praktyczne z zakresu chemii żywności oraz nauk żywieniowych w połączeniu z naukami technologicznymi, technicznymi oraz ekonomicznymi umożliwiają wszechstronny rozwój i szerszą możliwość wyboru dróg kariery zawodowej po ukończeniu studiów.

Absolwent kierunku *Dietetyka i żywienie zbiorowe*:

- potrafi integrować wiedzę teoretyczną z wielu dziedzin technologii żywności i doradztwa żywieniowego z doświadczeniami praktycznymi nabytymi już w trakcie studiów.
- potrafi organizować linię produkcyjną zakładu żywienia zbiorowego i przetwórstwa spożywczego oraz stworzyć gabinet doradztwa żywieniowego włącznie z doбором specjalistycznych urzędzeń, umie przeprowadzić kalkulację ekonomiczną danego przedsięwzięcia.
- ma doświadczenie i posiada umiejętności w rozwiązywaniu zadań praktycznych w zakresie żywienia człowieka oraz doradztwa dietetycznego zdobyte w zakładach prowadzących żywienie zbiorowe, gabinetach doradztwa dietetycznego oraz zakładach przetwórstwa i badania żywności.
- rozumie zasady funkcjonowania rynku oraz marketingu produktów i usług związanych z żywnością i żywieniem człowieka oraz doradztwem dietetycznym.
- zna język obcy i potrafi posługiwać się terminologią specjalistyczną w stopniu umożliwiającym korzystanie z literatury fachowej.

Zdobyta wiedza i umiejętności praktyczne sprawiają, że absolwent kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe jest przygotowany do podjęcia zarówno studiów drugiego stopnia jak i pracy związanej z doradztwem żywieniowym (doborem optymalnej diety), promocją prawidłowego żywienia lub żywieniem zbiorowym. Absolwent może także pracować w laboratoriach badawczych oraz w zakładach przetwórstwa spożywczego. Wyraźnie profilowane wykształcenie techniczne z gruntownym praktycznym przygotowaniem informatycznym, ekonomicznym i menadżerskim gwarantuje zatrudnienie lub tworzenie własnych firm przez absolwentów w firmach doradztwa żywieniowego, żywienia zbiorowego, edukacji żywieniowej a także w zakładach pracy zajmujących się szeroko pojętym przetwórstwem żywności.

### **Specjalność: *Dietetyka i doradztwo żywieniowe***

Absolwent specjalności Dietetyka i doradztwo żywieniowe uzyskuje wiedzę i praktykę potrzebną m.in. do: planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności; przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet, oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; projektowania oraz doradztwa dietetycznego dla sportowców i klubach oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania zgodnie z zasadami systemu HACCP; oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów; prowadzenia edukacji żywieniowej; pracy, jako specjalista w zakładach przemysłu spożywczego i farmaceutycznego; nawiązywania właściwego kontaktu z potencjalnymi klientami/pacjentami, pracy w działach higieny żywności i żywienia zbiorowego stacji sanitarno-epidemiologicznych, pracy związanej z produkcją żywności

### **Specjalność: Żywnienie zbiorowe**

Absolwent specjalności *Żywnienie zbiorowe* jest specjalistą w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli, jakości żywności. Absolwent modułu kształcenia żywnienie zbiorowe będzie specjalistą z zakresu projektowania procesów żywnościowych, mających na celu uzyskanie żywności o określonych walorach odżywczych, organoleptycznych, funkcjonalnych. Zdobyta wiedza i doświadczenie umożliwią mu projektowanie i nadzorowanie zakładów żywienia zbiorowego, a także planowanie diet dostosowanych do potrzeb wybranych grup ludności (sportowców, ludzi starszych, młodzieży) czy specyfiki regionu (gastronomia w turystyce, kulturze). Zdobyte kwalifikacje umożliwią absolwentowi podjęcie pracy w placówkach żywienia zbiorowego, w cateringu, w organizacjach konsumenckich, hotelarstwie, placówkach opiekuńczych, przedszkolach, w ośrodkach sportowych i innych.

## **12. Wymogi związane z ukończeniem studiów**

Warunkiem ukończenia studiów jest złożenie w określonym terminie pracy dyplomowej (inżynierskiej) oraz uzyskanie pozytywnej oceny z egzaminu dyplomowego.

Przystąpienie do egzaminu dyplomowego uwarunkowane jest uzyskaniem zaliczenia wszystkich przedmiotów i praktyki przewidzianej w planie studiów, uzyskaniem wymaganej ilości punktów ECTS oraz pozytywnych ocen za pracę dyplomową.

Proces dyplomowania oparty jest o seminaria dyplomowe, które odbywają się w semestrze V, VI i VII studiów. Seminarium dyplomowe I odbywa się w semestrze V w wymiarze 15 godzin ćwiczeń i przypisani mu 2 punkty ECTS. Seminarium dyplomowe II odbywa się w semestrze VI w wymiarze 15 godzin ćwiczeń i przypisani mu 2 punkty ECTS. Seminarium dyplomowe III odbywa się w semestrze VII, w wymiarze 30 godzin ćwiczeń i przypisane jest mu 5 punktów ECTS. Łącznie procesowi dyplomowania przypisano 8 punktów ECTS.

### **Praca dyplomowa**

Pracę dyplomową student wykonuje pod kierunkiem nauczyciela akademickiego posiadającego, co najmniej stopień naukowy doktora. Dyrektor Instytutu może upoważnić do kierowania pracą dyplomową nauczycieli akademickich ze stopniem naukowym doktora spoza Uczelni. Praca dyplomowa jest samodzielnym opracowaniem określonego zagadnienia prezentującym ogólną wiedzę i umiejętności studenta związane z danym kierunkiem studiów, poziomem i profilem kształcenia oraz umiejętności samodzielnego analizowania i wnioskowania. Pracę dyplomową może stanowić w szczególności praca pisemna, opublikowany artykuł, praca projektowa, w tym projekt i wykonanie programu lub systemu komputerowego, oraz praca konstrukcyjna, technologiczna lub artystyczna. Praca dyplomowa wykonywana jest w języku, w jakim prowadzone jest seminarium dyplomowe. Na wniosek

studenta, pozytywnie zaopiniowany przez promotora pracy dyplomowej, Rektor może wyrazić zgodę na przygotowanie pracy dyplomowej w innym języku, niż język, w jakim prowadzone jest seminarium dyplomowe. Student przygotowujący pracę dyplomową w języku obcym, zobowiązany jest złożyć wraz z pracą streszczenie w tłumaczeniu na język polski. Recenzja pracy dyplomowej przygotowanej w języku obcym sporządzana jest w języku polskim albo w języku obcym i w języku polskim.

Przy ustalaniu tematu pracy dyplomowej bierze się pod uwagę zainteresowania naukowe studenta oraz plan naukowy kadry, a także możliwość wykonania jej w terminie. Temat i zakres pracy dyplomowej powinien być zgodny z efektami uczenia się dla danego kierunku i specjalności studiów. Temat pracy dyplomowej winien być ustalony nie później niż przed rozpoczęciem ostatniego semestru studiów i zatwierdzony przez Dyrektora Instytutu. W uzasadnionych wypadkach można dokonać zmiany tematu pracy dyplomowej. Zmiana tematu pracy dyplomowej może być dokonana na uzasadniony wniosek studenta lub promotora i jest zatwierdzona przez Dyrektora Instytutu. W razie dłuższej nieobecności promotora, Dyrektor Instytutu wyznacza osobę, która przejmuje obowiązek kierowania pracą.

Złożenie zaakceptowanej przez promotora pracy dyplomowej stanowi warunek zaliczenia Seminarium dyplomowego III. Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych zobowiązani są złożyć pracę dyplomową w formie pisemnej w trzech egzemplarzach oraz dodatkowym egzemplarzu w formie elektronicznej, określonej przez Dyrektora Instytutu, a także umieścić ją na indywidualnym koncie studenta w uczelnianym systemie informatycznym. Zaakceptowana przez promotora praca dyplomowa powinna być złożona nie później niż do końca marca w przypadku studiów kończących się w semestrze zimowym. Na uzasadniony wniosek studenta, pozytywnie zaopiniowany przez promotora pracy, Dyrektor Instytutu może wyrazić zgodę na wydłużenie terminu, jednakże nie później niż do końca maja w przypadku studiów kończących się w semestrze zimowym. Student, któremu do zaliczenia ostatniego semestru studiów brakuje wyłącznie zaliczenia seminarium dyplomowego może, za zgodą dyrektora instytutu, przedmiot ten powtórzyć, bez obowiązku uzupełnienia różnic programowych wynikających ze zmiany programu kształcenia. Powtórzenie seminarium dyplomowego wymaga powtórnego uczestnictwa w zajęciach w odpowiednim semestrze kolejnego roku akademickiego, określonym przez Dyrektora Instytutu.

Praca dyplomowa jest poddawana procedurze antyplagiatowej. Tryb oraz zasady procedury określa Rektor Uczelni. Oceny pracy dyplomowej dokonują niezależnie promotor pracy oraz recenzent. Jeśli jedna z ocen jest niedostateczna, przed podjęciem decyzji o dopuszczeniu studenta do egzaminu dyplomowego Dyrektor Instytutu zasięga opinii dodatkowego recenzenta. Jeśli ocena dodatkowego recenzenta jest niedostateczna, to ostateczna ocena pracy jest niedostateczna. W takim wypadku Dyrektor Instytutu podejmuje decyzję, co do możliwości i terminu poprawiania pracy dyplomowej.

## Egzamin dyplomowy

Warunkiem dopuszczenia do egzaminu dyplomowego jest:

- uzyskanie zaliczeń wszystkich zajęć, praktyk zawodowych oraz złożenie wszystkich egzaminów objętych planem studiów;
- osiągnięcie efektów uczenia się wynikających z programu studiów oraz uzyskanie odpowiedniej liczby punktów ECTS, stanowiącej iloczyn punktów określonych w programie i planie studiów, oraz liczby nominalnej semestrów studiów;
- złożenie pracy dyplomowej i uzyskanie z niej pozytywnej oceny od promotora i recenzenta;
- złożenie wszystkich wymaganych dokumentów określonych przez dyrektora instytutu.

Egzamin dyplomowy przeprowadza komisja powołana przez Dyrektora Instytutu. Przewodniczącym komisji egzaminu dyplomowego może być tylko nauczyciel akademicki posiadający, co najmniej stopień naukowy doktora. Termin egzaminu ustala Dyrektor Instytutu. Egzamin dyplomowy powinien odbyć się w terminie nie dłuższym niż trzy miesiące od daty złożenia pracy dyplomowej. Na uzasadniony wniosek studenta, Dyrektor Instytutu może wyznaczyć egzamin dyplomowy w terminie przekraczającym trzy miesiące, jednakże nie później niż cztery miesiące od daty złożenia pracy. Dyrektor Instytutu może ustalić indywidualny termin egzaminu dyplomowego dla studenta, który złożył pracę dyplomową z wyprzedzeniem obowiązujących terminów. Na wniosek studenta lub promotora, złożony nie później niż w dniu złożenia pracy, egzamin dyplomowy może mieć formę otwartą. Decyzję o przeprowadzeniu otwartego egzaminu dyplomowego podejmuje Dyrektor Instytutu.

Egzamin dyplomowy jest egzaminem ustnym i obejmuje:

- przedstawienie przez studenta treści pracy dyplomowej;
- odpowiedzi na pytania stawiane przez członków komisji.

Po zakończeniu egzaminu dyplomowego komisja ustala ocenę z egzaminu dyplomowego. W przypadku, gdy egzamin dyplomowy ma formę egzaminu otwartego, uczestnicy egzaminu niebędący członkami komisji nie mogą zadawać pytań dyplomantowi oraz uczestniczyć w części niejawniej oceniającej egzamin. Egzamin dyplomowy przeprowadzany jest w języku, w którym prowadzone było seminarium dyplomowe. Na wniosek studenta, zaopiniowany przez przewodniczącego komisji egzaminu dyplomowego i zatwierdzony przez Dyrektora Instytutu, Rektor może wyrazić zgodę na przeprowadzenie egzaminu dyplomowego w innym języku.

W przypadku uzyskania z egzaminu dyplomowego oceny niedostatecznej lub nieprzystąpienia do egzaminu w ustalonym terminie z przyczyn usprawiedliwionych, Dyrektor Instytutu wyznacza drugi, ostateczny termin egzaminu. Nieprzystąpienie do egzaminu z przyczyn nieusprawiedliwionych powoduje otrzymanie oceny niedostatecznej z egzaminu dyplomowego. Powtórny egzamin nie może się odbyć wcześniej niż przed upływem jednego miesiąca i nie później niż po upływie dwóch miesięcy od daty egzaminu pierwszego. Jeśli student przystępował do egzaminu dyplomowego dwukrotnie, to



wynik uwzględniany przy obliczaniu ostatecznego wyniku studiów jest średnią arytmetyczną wyników obu egzaminów. W przypadku otrzymania oceny niedostatecznej lub nieprzystąpienia do egzaminu dyplomowego w drugim terminie, Rektor, na wniosek Dyrektora Instytutu skreśla studenta z listy studentów.

Ukończenie studiów następuje po złożeniu egzaminu dyplomowego z wynikiem, co najmniej dostatecznym. Ostateczny wynik studiów stanowi sumę:

✓ 0,5 oceny średniej ważonej z przebiegu studiów określonej wzorem:

$$\text{ocena średnia ważona} = \frac{\sum_{i=1}^n O_i \times P_i}{\sum_{i=1}^n P_i}$$

-  $P_i$  – punkty ECTS przypisane i-temu przedmiotowi;

-  $O_i$  – średnia arytmetyczna ocen uzyskanych z egzaminu oraz zaliczeń rodzajów zajęć składających się na i-ty przedmiot, przewidzianych planem studiów w ramach zaliczonych semestrów studiów;

✓ 0,25 oceny pracy dyplomowej, stanowiącej średnią arytmetyczną ocen pracy dokonanych przez promotora i recenzenta, ustalonej zgodnie z zasadą, o której mowa w § 59 ust. 2;

✓ 0,25 oceny egzaminu dyplomowego.

Wynik podawany jest z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, bez dokonywania zaokrągleń.

Po złożeniu egzaminu dyplomowego student uzyskuje tytuł zawodowy inżyniera. Absolwent Uczelni otrzymuje dyplom ukończenia studiów wyższych oraz ma prawo do zachowania indeksu. W dyplomie ukończenia studiów wpisuje się wynik studiów ustalony zgodnie z Regulaminem studiów PWSZ w Chełmie, wyrównany do oceny zgodnie z zasadą:

do 3,25 – dostateczny (3)

3,26 – 3,75 – dostateczny plus (3,5)

3,76 – 4,25 – dobry (4)

4,26 – 4,50 – dobry plus (4,5)

4,51 – 5,00 – bardzo dobry (5)

Wyrównywanie do oceny dotyczy tylko wpisu do dyplomu; we wszystkich innych zaświadczeniach określa się ostateczny wynik studiów.

### **13. Rola interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych w konstruowaniu, realizacji i doskonaleniu programu studiów**

W ramach realizacji studiów na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe prowadzona będzie współpraca z instytucjami i przedsiębiorstwami wspomagającymi proces praktycznego przygotowania absolwentów do przyszłej pracy. W procesie dydaktycznym oraz w całej koncepcji kształcenia na kierunku Dietetyka i żywienie zbiorowe zakłada się przede wszystkim potrzeby otoczenia społeczno-gospodarczego, poprzez zapewnienie studentom kontaktu z interesariuszami zewnętrznymi i wewnętrznymi poprzez dyskusje, projekty czy też wizyty studyjne, zajęcia wyjazdowe i praktyki. Wykładowcy współpracują bezpośrednio z interesariuszami, bądź też sami występują w roli interesariusza-praktyka, a dla większości przedmiotów realizowanych na kierunku przygotowują i przekazują studentom wiedzę z własnych zawodowych doświadczeń. Na podstawie podpisanych porozumień o współpracy z interesariuszami zewnętrznymi studenci uczestniczą w zajęciach prowadzonych w warunkach rzeczywistych, głównie w ramach zajęć warsztatowych w realnym miejscu pracy, które pozwalają na osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się w obszarze umiejętności oraz kompetencji społecznych niezbędnych na rynku pracy. Wizyty studyjne, które opierają się głównie na zrealizowaniu zadania czy warsztatu w danej jednostce pozwalają na osiągnięcie efektów z zakresu umiejętności praktycznych. Specyfika kierunku i specjalności powoduje, że studenci korzystają z możliwości odbycia praktyk u interesariuszy zewnętrznych, którzy umożliwiają osiągnięcie założonych dla praktyk efektów uczenia się. Instytut Nauk Rolniczych Państwowej Wyższej Szkoły Zawodowej w Chełmie współpracuje z otoczeniem społecznym, gospodarczym i kulturalnym w celu zapewnienia udziału przedstawicieli tego otoczenia w określaniu efektów uczenia się, weryfikacji i oceny stopnia ich realizacji, organizacji praktyk zawodowych, a także w celu pozyskiwania kadry dydaktycznej posiadającej znaczne doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią.

W przypadku prowadzenia zajęć terenowych i praktyk we współpracy lub z udziałem interesariuszy zewnętrznych reprezentujących otoczenie społeczno-gospodarcze, sposób prowadzenia i organizację tych studiów określa porozumienie lub umowa. Na poziomie merytorycznym i praktycznym na spotkaniach z interesariuszami i Komisji ds., Jakości kształcenia Kierunku dostosowuje treści kształcenia do wymogów obecnych pracodawców. W ramach podpisanych porozumień odbywają się praktyki zawodowe zgodne z wybraną specjalnością. Ponadto w trakcie studiów są organizowane wizyty studyjne na podstawie bezpośrednich uzgodnień z pracodawcami. Obecność otoczenia w procesie dydaktycznym jest w wielu obszarach aktywności, tj. w opracowaniu koncepcji i programu studiów, efektów uczenia się, treści kształcenia, dyplomowania, czy też praktyk. Pracodawcy i praktycy oraz interesariusze wewnętrzni biorą udział w weryfikacji efektów uczenia się na etapie wnioskowania o kierunek i uczestniczą w całym procesie wdrażania zmian. Przedstawiciele otoczenia społeczno-

gospodarczego uczestniczą w procesie określania i weryfikacji efektów uczenia się. Głównie są to działania dydaktyczne oraz projektowe skierowane na wspólne interesy.

Ponadto planuje się, aby prace dyplomowe były efektem współpracy z otoczeniem uczelni i powstawały na potrzeby pracodawców, instytucji, urzędów. Kadra dydaktyczna w części składa się z praktyków, którzy są przedstawicielami interesariuszy, z którymi Instytut współpracuje w zakresie wymiany wiedzy, doświadczeń i ocen eksperckich; organizacji wspólnych przedsięwzięć (naukowo-badawczych, konferencji, sympozjów, warsztatów), praktyk studenckich, wizyt studyjnych oraz staży naukowych. Główne formy i przykłady współpracy to przede wszystkim praktyki studenckie, realizacja wykładów otwartych przez osoby zatrudnione w zewnętrznych instytucjach oraz oferowanie możliwości podnoszenia kwalifikacji przez studentów poprzez kursy i szkolenia.

#### **14. Wsparcie studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy. Rozwój i doskonalenie form wsparcia**

PWSZ w Chełmie włącza się w system wspierania studentów, poprzez uwzględnianie potrzeb różnych grup studentów: studiujących w trybie stacjonarnym (niepracujących i pracujących), studiujących drugi kierunek, kształcących się w ramach programu ERASMUS+ oraz osób z niepełnosprawnością. Do ogólnodostępnych form wsparcia dla studentów PWSZ w Chełmie należą m.in.:

- ✓ Stypendia (MNiSW, Rektora dla najlepszego studenta, socjalne, zapomogi),
- ✓ Indywidualna Organizacja Studiów (IOS), wg Regulaminu Studiów PWSZ w Chełmie,
- ✓ Indywidualny Tok Studiów (ITS), wg Regulaminu Studiów PWSZ w Chełmie,
- ✓ Urlopy dziekańskie,
- ✓ Projekty doszkalające.

Ponadto studenci PWSZ w Chełmie mają możliwość studiowania i odbywania praktyk w ramach programu Erasmus+. Osobą odpowiedzialną za wspieranie mobilności studentów jest uczelniany koordynatorka programu Erasmus, współpracująca ściśle z Dyrektorami Instytutów.

W PWSZ w Chełmie wspieranie studentów rozumiane jest przede wszystkim, jako diagnozowanie ich potrzeb, oferowanie pomocy oraz informowanie o formach pomocy, a także motywowanie do aktywności i stwarzanie warunków do samodzielnego rozwoju. Podstawową formą wsparcia studentów są konsultacje podczas dyżurów pracowników, spotkania i kontakt mailowy z opiekunami roku oraz z opiekunami działających w ramach Studenckich Kół Naukowych. Uczelnia efektywnie wspomaga działalność naukową studentów, zarówno w wymiarze merytorycznym jak i finansowym, np. poprzez dofinansowywanie udziału w konferencjach, warsztatach czy publikacjach.

Ponadto, studenci mogą liczyć na wsparcie Akademickiego Biura Karier Żak, które udziela studentom i absolwentom bezpłatnego wsparcia w procesie wchodzenia na rynek pracy, poprzez doradztwo zawodowe, personalne oraz prawne. Pomaga w przygotowaniu i weryfikacji dokumentów rekrutacyjnych, przygotowuje symulowane rozmowy kwalifikacyjne, pośredniczy w kontaktach z pracodawcami w przypadku, jeśli studenci tego potrzebują. Wspiera w zakresie formalno-prawnym zakładanie własnej działalności gospodarczej przez studentów/absolwentów, opracowuje projekty umów przydatnych przy prowadzeniu działalności gospodarczej, szkoli z tego zakresu, wyszukuje informacje nt. możliwości sfinansowania własnego biznesu (przez sektor prywatny i/lub publiczny)

Biuro organizuje otwarte spotkania/wykłady dla społeczności akademickiej, w tym dla studentów cudzoziemców, pomagając w procesie adaptacji w Polsce.

Prowadzi szkolenia z zakresu: zakładania działalności. Gospodarczej, podstaw prawa pracy, autoprezentacji, organizuje spotkania z pracodawcami/institucjami z różnych dziedzin, którzy rekrutują pracowników/praktykantów oraz spotkania upowszechniające wiedzę (bankowość, wizerunek, cyberbezpieczeństwo, własny biznes).

Biuro posiada swój profil FB oraz stronę internetową. Kontakt bezpośredni z pracownikiem biura możliwy jest 4 razy w tygodniu w godzinach 7.30-15.30. Wszystkie usługi biura są bezpłatne. Krąg wsparcia, którego udzielamy studentom/absolwentom jest bardzo szeroki. Każdemu studentowi potrzebującemu pomocy/porady zawodowej staramy się pomóc osobiście lub skierować do miejsca, gdzie taką pomoc zdobędzie. Stale doskonalimy swoją ofertę i dostosowujemy się do potrzeb osób, które się do nas zwracają.

Biuro udziela informacji nt. oferty studiów podyplomowych i studiów II stopnia. Weryfikuje przygotowywane przez studentów wnioski o stypendia MNISW za osiągnięcia w nauce oraz poszukuje innych stypendiów w kraju i za granicą, które są przeznaczone dla studentów.

## **15. Ewaluacja i doskonalenie, jakości kształcenia na kierunku**

Sposób ewaluacji oraz doskonalenia, jakości kształcenia na kierunku reguluje w szczególności *Zarządzenie nr 57/2019 Rektora PWSZ w Chełmie z dnia 15 lipca 2019 r. w sprawie Systemu Zapewnienia, Jakości Kształcenia w PWSZ w Chełmie*. Zgodnie z § 2 załącznika do ww. zarządzenia, SZJK obejmuje analizę różnych aspektów procesu kształcenia oraz podejmowanie działań naprawczych służących doskonaleniu, jakości kształcenia na poszczególnych kierunkach. W § 2 wskazane zostały różne obszary podlegające ocenie, tj. monitorowanie oraz ocena programu studiów; ocena realizacji programu studiów; ocena warunków rekrutacji oraz weryfikacji zakładanych efektów uczenia się; analizę kompetencji, doświadczenia, kwalifikacji i liczebności kadry dydaktycznej oraz zakresu jej rozwoju i doskonalenia; ocena infrastruktury i zasobów edukacyjnych wykorzystywanych w procesie kształcenia oraz ich doskonalenie; ocena dostępności informacji na temat procesu kształcenia; ocena

stopnia umiędzynarodowienia kształcenia oraz sposobów dążenia do intensyfikacji w tym zakresie; ocena wsparcia studentów w uczeniu się, rozwoju społecznym, naukowym lub zawodowym i wejściu na rynek pracy oraz rozwój i sposobów doskonalenia form wsparcia; zapobieganie zjawiskom patologicznym; wdrażanie planów naprawczych.

Zadania z zakresu zapewnienia, jakości kształcenia w Uczelni wykonuje Uczelniana Komisja ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, Dyrektorzy Instytutów, Kierownicy Katedr oraz komisje kierunkowe, powołane przez Dyrektorów poszczególnych Instytutów na kierunkach prowadzonych w Uczelni i odgrywające nadrzędną rolę w zakresie monitorowania i doskonalenia procesu realizacji standardów akademickich na poszczególnych kierunkach. Zgodnie z § 14 ust. 1. załącznika do Zarządzenia Rektora w sprawie SZJK, komisje kierunkowe, w terminach określonych przez Uczelnianą Komisję ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia, sporządzają sprawozdanie obejmujące ocenę, jakości kształcenia na danym kierunku, zawierające w szczególności słabe i mocne strony oraz propozycje w zakresie poprawy, jakości kształcenia, w tym doskonalenia programów studiów ze szczególnym uwzględnieniem efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach studiów oraz procesu dyplomowania.

Szczegółowe zasady oceny i monitorowania efektów uczenia się służące doskonaleniu programów studiów realizowanych na prowadzonych w Uczelni kierunkach studiów określa *Zarządzenie Rektora PWSZ w Chełmie w sprawie zasad oceny i monitorowania efektów uczenia się w PWSZ w Chełmie*. Zgodnie z § 2 ww. zarządzenia, ocena ta dokonywana jest w każdym roku akademickim i odbywa się ona na 3 poziomach: prowadzącego zajęcia, kierunkowych Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia oraz Uczelnianej Komisji ds. Zapewnienia Jakości Kształcenia. W doskonaleniu programów kształcenia wykorzystuje się, zatem wnioski wynikające z analizy prowadzących zajęcia, a także wnioski z analizy komisji kierunkowych, które formułowane są – zgodnie z §4 ust. 2 ww. zarządzenia, w szczególności w oparciu o opinie interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych na temat efektów uczenia się, wnioski z monitorowania karier zawodowych absolwentów Uczelni oraz wnioski z ankiety dotyczącej poziomu kształcenia studentów.

Na poziomie ogólnouczelnianym oceny, jakości kształcenia dokonuje UKZJK, która – zgodnie z § 13 załącznika do *Zarządzenia Rektora PWSZ w Chełmie w sprawie SZJK* – m. in. opracowuje oraz przedkłada prorektorowi właściwemu ds. studenckich propozycje zmian w Systemie Zapewnienia Jakości Kształcenia, wnioskuje o dokonanie zmian w programach studiów, wprowadza innowacyjne metody nauczania, dokonuje analizy wyników ankiety przeprowadzanej wśród studentów, wyników hospitacji zajęć oraz wyników oceny nauczycieli akademickich, opracowuje i przedkłada projekty dotyczące organizacji zajęć oraz zasad oceny zajęć przez studentów, opracowuje i przedkłada projekty służące doskonaleniu zasad dokonywania oceny kadry dydaktycznej oraz służące podnoszeniu kwalifikacji kadry dydaktycznej.

Podstawą oceny i doskonalenia efektów uczenia się na poszczególnych kierunkach jest także monitorowanie stopnia osiągnięcia zakładanych efektów uczenia (odbywające się zgodnie z procedurą

określoną w *Zarządzeniu Rektora PWSZ w Chełmie w sprawie weryfikacji efektów uczenia się w PWSZ w Chełmie*). Zgodnie z ww. zarządzeniem analizy osiągnięcia zakładanych efektów uczenia się oraz sposobów ich weryfikacji dokonuje się na poszczególnych etapach procesu dydaktycznego, a wyniki tejsze oceny mogą być podstawą podejmowania działań służących doskonaleniu, jakości kształcenia na kierunku.