

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA W KONINIE

WYDZIAŁ KULTURY FIZYCZNEJ I OCHRONY ZDROWIA

KATEDRA DIETETYKI I KOSMETOLOGII



PROGRAM KSZTAŁCENIA

Nazwa kierunku studiów

DIETETYKA

Kod kierunku studiów

DIETETYKA_SS_2017_2020

DIETETYKA_SN_2017_2020

Autorzy programu:

prof. nadzw. dr hab. n. med. Grzegorz Mielcarz – przewodniczący zespołu

dr n. roln. Krzysztof Dziedzic

dr n.med. Angelika Kargulewicz

dr Agnieszka Saran-Jagodzińska

mgr inż. Beata Spisacka – Zespół Szkół Budowlanych w Koninie

mgr Joanna Tomczewska

Marek Iliniec - student

Ewa Pilarska - absolwent

Data opracowania: 08.03.2017 r.

1. Ogólna charakterystyka kierunku studiów

1.1. Podstawowe informacje

Poziom kształcenia	studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia	praktyczny
Forma studiów	stacjonarne, niestacjonarne
Liczba semestrów	6
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta	licencjat
Obszar kształcenia	nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej i nauk rolniczych
Dziedzina nauki	nauki medyczne, o zdrowiu, o kulturze fizycznej, rolnicze
Dyscyplina naukowa	dietetyka

1.2. Koncepcja kształcenia

Zasadniczym celem kształcenia na kierunku Dietetyka, który bezpośrednio podkreśla związek z obszarem nauk medycznych jest współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego człowieka jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

Podstawowym celem kształcenia na kierunku jest: nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego

i chorego. Zapobieganie chorobom żywieniowo zależnym, przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia.

Ważnym elementem kształcenia jest nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia oraz przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent posiada umiejętność planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności. Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolni (HACCP). Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych

i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów. Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne. Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia. Opanował język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację. Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem. Odbył praktyki zawodowe w szpitalach i poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów i nauczył się współpracy z innymi pracownikami ochrony zdrowia.

1.3. Związek kierunku studiów z misją i strategią Uczelni oraz strategią Wydziału

Studia na kierunku Dietetyka będą pozwalały studentom rozwijać własne talenty i realizować pasje,

a także przygotować ich do pracy zawodowej. Przygotowanie profesjonalnych kadr z zakresu dietetyki wpisuje się w misję Uczelni. Natomiast kształcenie studentów na rzecz subregionu konińskiego

i współdziałanie z interesariuszami zewnętrznymi środowiska, w którym funkcjonuje Uczelnia ma związek z misją Wydziału Kultury Fizycznej i Ochrony Zdrowia. Kształcenie na kierunku Dietetyka doskonale wpisuje się w realizację celów strategicznych Uczelni np. takich jak:

- Zwiększenie efektywności i skuteczności kształcenia, poprzez wzbogacenie i uelastycznienie oferty edukacji Uczelni na studiach I stopnia;
- Rozwój promocji i współpracy z otoczeniem, poprzez realizację przez studentów projektów na potrzeby praktyki gospodarczej i samorządów terytorialnych;
- Wzmocnienie potencjału ludzkiego, stałe doskonalenie kadry naukowo-dydaktycznej prowadzącej zajęcia na kierunku dietetyka.

1.4. Wymagania wstępne i zasady rekrutacji

Postępowanie kwalifikacyjne obejmuje:

- pierwszy etap - kandydaci na studia zobowiązani są dostarczyć razem z wymaganym formularzem kwestionariusza zaświadczenie lekarskie wydane przez lekarza medycyny pracy o braku przeciwwskazań do podjęcia studiów na kierunkach: dietetyka, kosmetologia, pielęgniarstwo oraz wychowanie fizyczne,
- drugi etap - wyniki egzaminu maturalnego na poziomie podstawowym lub rozszerzonym (nowa matura), wyniki egzaminu maturalnego (stara matura).

1.1. Nowa matura.

Podstawą decyzji o przyjęciu na studia jest wskaźnik rekrutacyjny (WR). O jego wartości decydują wyniki egzaminu maturalnego z części pisemnej poziom podstawowy lub poziom rozszerzony z: języka polskiego (JP), języka obcego (JO), przedmiotu wybranego o największej liczbie punktów (PW).

$$WR = JP + JO + PW$$

- Jeśli kandydat nie zdał przedmiotu – otrzymuje 0 pkt z tego przedmiotu.
- Jeżeli na świadectwie maturalnym jest wynik egzaminu z poziomu podstawowego i rozszerzonego z danego przedmiotu, podstawą obliczenia liczby punktów rankingowych za dany przedmiot jest wynik dający większą liczbę punktów rankingowych, z tym że wynik z poziomu rozszerzonego mnoży się przez wskaźnik 2.
- Wyniki egzaminu maturalnego podawanego w procentach przeliczane będą na punkty (1%=1pkt).

1.2. Stara matura.

Podstawą decyzji o przyjęciu na studia jest wskaźnik rekrutacyjny (WR). O jego wartości decydują wyniki egzaminu dojrzałości z części pisemnej lub z części ustnej z: języka polskiego (JP), języka obcego (JO), przedmiotu wybranego o największej liczbie punktów (PW)

$$WR = JP + JO + PW$$

- Jeżeli kandydat na studia zdał na egzaminie dojrzałości określony przedmiot pisemnie i ustnie, podstawą obliczenia liczby punktów rankingowych jest ocena wyższa.

- Jeżeli kandydat nie zdał przedmiotu – otrzymuje 0 pkt z tego przedmiotu.

- Kandydatom ze świadectwem dojrzałości zostaną przyznane punkty wg następującego przeliczenia:

lp.	Część I		Część II	
	skala ocen 1-6		skala ocen 2-5	
	ocena	liczba punktów	ocena	liczba punktów
1.	dopuszczająca/mierna (2)	30	dostateczna (3)	50
2.	dostateczna (3)	50	dobra (4)	80
3.	dobra (4)	70	bardzo dobra (5)	100
4.	bardzo dobra (5)	85		
5.	celująca (6)	100		

2. Bez postępowania kwalifikacyjnego będą przyjmowani laureaci oraz finaliści olimpiad stopnia centralnego (Biologiczna, Chemiczna, Fizyczna, Języka Obcego, Matematyczna, Wiedzy Ekologicznej, Wiedzy o Polsce i Świecie Współczesnym).

3. O przyjęciu na studia decyduje liczba punktów uzyskana przez kandydata. Na pierwszy rok studiów przyjmowani są kandydaci umieszczeni na liście rankingowej w kolejności od najwyższej liczby punktów do wyczerpania liczby miejsc na kierunkach i formach studiów.

4. Dodatkowe informacje:

- Od decyzji Wydziałowej Komisji Rekrutacyjnej służy odwołanie, w terminie 14 dni od daty doręczenia decyzji do Uczelnianej Komisji Rekrutacyjnej. Podstawą odwołania może być jedynie wskazanie naruszenia warunków i trybu rekrutacji na studia.

Każdy podejmujący naukę na kierunku „dietetyka, kosmetologia (studia stacjonarne i niestacjonarne) oraz pielęgniarstwo (studia stacjonarne) w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Koninie zobowiązany jest złożyć w Dziekanacie Wydziału Kultury Fizycznej i Ochrony Zdrowia do dnia 1 października 2018 r. zaświadczenie o posiadaniu szczepienia przeciw wirusowemu zapaleniu wątroby typu B.

2. Zakładane efekty kształcenia

2.1. Umiejscowienie kierunku w obszarze kształcenia

Dietetyka jest interdyscyplinarną dziedziną wiedzy i mieści się w obszarze nauk medycznych. Kierunek Dietetyka wykazuje ścisłe powiązanie z takimi kierunkami kształcenia jak: kierunek lekarski i zdrowie publiczne, z którymi łączy je zarówno program nauczania jak i sylwetka absolwenta przygotowanego do prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych, zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia oświaty zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.

2.2. Ogólne efekty kształcenia

Absolwent studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka wykazuje się:

- Umiejętnością planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności
- Potrafi przygotować potrawy wchodzące w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją i zasadami Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP)
- Potrafi kontrolować jakość produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz organizować żywienie indywidualne i zbiorowe dostosowane do wieku i stanu zdrowia pacjentów.
- Potrafi dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski terapeutyczne.
- Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia
- Opanował język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację.
- Zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem.
- Odbył praktyki zawodowe w szpitalach i poradniach związanych z obranym kierunkiem studiów i nauczył się współpracy z innymi pracownikami ochrony zdrowia.

2.3. Szczegółowe efekty kształcenia

Objaśnienie oznaczeń:

K (przed podkreślnikiem) – kierunkowe efekty kształcenia

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K (po podkreślniku) – kategoria kompetencji społecznych

M1 – efekty kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk

o kulturze fizycznej dla studiów pierwszego stopnia

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

R1P – efekty kształcenia w obszarze nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych dla studiów pierwszego stopnia

Tabela odniesień kierunkowych efektów kształcenia do efektów obszarowych

Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów Dietetyka, Po zakończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej
WIEDZA		
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze	

	szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	M1_W01 M1_W02
K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	M1_W01,
K_W03	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i klinicznej, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	M1_W01,
K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Zna choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	M1_W01,
K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	M1_W01
K_W06	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	M1_W02
K_W07	Zna terminologię związaną z technologią potraw oraz podstawami towaroznawstwa.	M1_W01
K_W08	Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych oraz chorób cywilizacyjnych oraz podstawy działań interwencyjnych i skutki tych działań wobec wybranych jednostek chorobowych.	M1_W03, M1_W05, M1_W07
K_W09	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	M1_W03
K_W10	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	M1_W03
K_W11	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	M1_W01
K_W12	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	M1_W03
K_W13	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.	M1_W08
K_W14	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	M1_W04
K_W15	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	M1_W03
K_W16	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	M1_W03
K_W17	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	M1_W03
K_W18	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	M1_W06
K_W19	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	M1_W11
K_W20	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	M1_W12
K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	M1_W06
K_W22	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	M1_W06

UMIEJĘTNOŚCI

K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową i przygotować materiały edukacyjne dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	M1_U01
K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej indywidualnej oraz w ramach wielodyscyplinarnego zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. Potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą podejmowanych działań.	M1_U01
K_U03	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.	M1_U01
K_U04	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	M1_U03
K_U05	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	M1_U04
K_U06	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	M1_U05
K_U07	Potrafi rozpoznać rodzaj zaburzeń wchłaniania układu pokarmowego i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	M1_U04
K_U08	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodówki.	M1_U04
K_U09	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.	M1_U04
K_U10	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	M1_U04
K_U11	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	M1_U05
K_U12	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	M1_U05
K_U13	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	M1_U05
K_U14	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	M1_U05
K_U15	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dieto-zależnym oraz ich leczenia.	M1_U05
K_U16	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	M1_U06
K_U17	Potrafi prowadzić proste badania statystyczne i interpretować dane liczbowe.	M1_U08
K_U18	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.	M1_U14
K_U19	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	M1_U06
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	M1_K01
K_K02	Posiada świadomość własnych ograniczeń kompetencyjnych i wie, kiedy zwrócić się o konsultacje do innych specjalistów.	M1_K02
K_K03	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej w przypadku wystąpienia choroby dietozależnej.	M1_K03

K_K04	Umiejętność stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta).	M1_K03
K_K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.	M1_K03
K_K06	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	M1_K03
K_K07	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.	M1_K03
K_K08	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.	M1_K07

Symbol	Efekty kształcenia dla kierunku studiów Dietetyka, Po zakończeniu studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:	Odniesienie do efektów kształcenia dla obszaru nauk rolniczych, leśnych i weterynaryjnych
K_W01	Ma podstawową wiedzę z zakresu chemii, fizyki i nauk pokrewnych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, pozwalającą rozumieć procesy zachodzące u człowieka oraz w żywności.	R1P_W01
K_W02	Ma wiedzę w zakresie matematyki, technik informacyjnych, pozwalającą na opisywanie i interpretowanie zjawisk fizyko-chemicznych oraz zachodzących w żywności.	R1P_W01
K_W03	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zjawiska ekonomiczne, prawne oraz socjologiczne dostosowane dla studiowanego kierunku studiów, jakim jest dietetyka	R1P_W02
K_W04	Ma podstawową wiedzę na temat właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych decydujących o możliwościach oraz sposobach ich wykorzystania.	R1P_W03
K_W05	Ma ogólną wiedzę na temat przetwórstwa produktów pochodzenia roślinnego oraz zwierzęcego.	R1P_W03
K_W06	Zna podstawowe maszyny i urządzenia stosowane w przemyśle spożywczym i gastronomii, stosowane do produkcji i przetwarzania żywności w zakładach żywienia.	R1P_W03
K_W07	Ma ogólną wiedzę o występowaniu i funkcjonowaniu organizmów, surowcach żywnościowych i produktach spożywczych.	R1P_W04
UMIĘJĘTNOŚCI		
K_U01	Posiada umiejętność pozyskiwania i zrozumienia informacji potrzebnych do skutecznego kontaktu z pacjentem/ klientem oraz otoczeniem zawodowym.	R1P_U01
K_U02	Posiada umiejętność analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji z różnych źródeł, potrzebnych do wykonywania zawodu dietetyka	R1P_U01
K_U03	Posiada umiejętność komunikowania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i elektronicznej oraz przyjmowania różnych ról w zależności od sytuacji zawodowej	R1P_U02
K_U04	Potrafi dokonać identyfikacji i analizy zjawisk wpływających na produkcję i jakość żywności, wykorzystywanej w prawidłowym żywieniu.	R1P_U05
K_U05	Potrafi zastosować podstawowe badania laboratoryjne do oceny z zakresu analizy żywności i żywienia oraz towaroznawstwa żywności.	R1P_U05
K_U06	Posiada umiejętność przygotowania prac pisemnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	R1P_U11
K_U07	Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych w języku polskim i obcym z wykorzystaniem źródeł tradycyjnych oraz elektronicznych na tematy związane z wykonywaniem zawodu	R1P_U12

	dietetyka.	
K_U08	Ma umiejętności językowe w zakresie dietetyki zgodne z wymaganiami Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	R1P_U13
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
K_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	R1P_K01
K_K02	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	R1P_K02
K_K03	Potrafi prawidłowo zidentyfikować i rozstrzygać dylematy moralno-etyczne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka.	R1P_K04
K_K04	Ma świadomość potrzeby dokończenia i samodoskonalenia w zakresie zawodu dietetyka.	R1P_K07
K_K05	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	R1P_K08

Tabela pokrycia obszarowych efektów kształcenia przez efekty kierunkowe

Symbol	Efekty kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	Odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku
WIEDZA		
M1_W01	Posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.	K_W01 K_W02 K_W03 K_W04 K_W05 K_W07 K_W11
M1_W02	Posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka.	K_W01 K_W06
M1_W03	Zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.	K_W08 K_W09 K_W10 K_W12 K_W15 K_W16 K_W17
M1_W04	Zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.	K_W14
M1_W05	Zna teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych.	K_W08
M1_W06	Zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia.	K_W18 K_W21 K_W22
M1_W07	Zna mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowych stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.	K_W08
M1_W08	Zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w ramach studiowanego kierunku studiów.	K_W13
M1_W11	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	K_W19
M1_W12	Zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującej wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów.	K_W20

UMIEJĘTNOŚCI		
M1_U01	Posiada umiejętności techniczne, manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów.	K_U01 K_U02 K_U03
M1_U03	Potrafi komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym ze studiowanym kierunkiem studiów.	K_U04
M1_U04	Potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej.	K_U05 K_U07 K_U08 K_U09 K_U10
M1_U05	Potrafi podjąć działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów.	K_U06 K_U11 K_U12 K_U13 K_U14 K_U15
M1_U06	Potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przechowywania danych.	K_U16 K_U19
M1_U08	Potrafi interpretować dane liczbowe związane z zawodem właściwym dla studiowanego kierunku studiów.	K_U17
M1_U14	Ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	K_U18
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
M1_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	K_K01
M1_K02	Jest świadoma własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów.	K_K02
M1_K03	Okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro.	K_K03 K_K04 K_K05 K_K06 K_K07
M1_K07	Realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy.	K_K08
Symbol	Efekty kształcenia w obszarze kształcenia w zakresie nauk rolniczych oraz leśnych i weterynaryjnych.	Odniesienie do efektów kształcenia dla kierunku
WIEDZA		
R1P_W01	Ma ogólną wiedzę z zakresu biologii, chemii, matematyki, fizyki i nauk pokrewnych o charakterze aplikacyjnym dostosowaną do studiowanego kierunku studiów.	K_W01 K_W02
R1P_W02	Ma podstawową wiedzę ekonomiczną, prawną i społeczną dostosowaną do studiowanego kierunku studiów.	K_W03
R1P_W03	Ma ogólną wiedzę na temat biosfery, chemicznych i fizycznych procesów w niej zachodzących, właściwości surowców roślinnych i zwierzęcych, podstaw techniki i kształtowania środowiska dostosowaną do studiowanego kierunku studiów.	K_W04 K_W05 K_W06
R1P_W04	Ma ogólną wiedzę o funkcjonowaniu organizmów żywych	K_W07

	na różnych poziomach złożoności, przyrodzie nieożywionej oraz o technicznych zadaniach inżynierskich dostosowanych do studiowanego kierunku studiów.	
UMIEJĘTNOŚCI		
R1P_U01	Posiada umiejętność wyszukiwania, zrozumienia, analizy i wykorzystywania potrzebnych informacji pochodzących z różnych źródeł i w różnych formach właściwych dla studiowanego kierunku studiów.	K_U01 K_U02
R1P_U02	Posiada umiejętność precyzyjnego porozumiewania się z różnymi podmiotami w formie werbalnej, pisemnej i graficznej.	K_U03
R1P_U05	Dokonuje identyfikacji i standardowej analizy zjawisk wpływających na produkcję, jakość żywności, zdrowie zwierząt i ludzi, stan środowiska naturalnego i zasobów naturalnych oraz wykazuje znajomość zastosowania typowych technik i ich optymalizacji dostosowanych do studiowanego kierunku studiów.	K_U04 K_U05
R1P_U11	Posiada umiejętność przygotowania typowych prac pisemnych w języku polskim i języku obcym, uznawanym za podstawowy dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł.	K_U06
R1P_U12	Posiada umiejętność przygotowania wystąpień ustnych, w języku polskim i języku obcym, dotyczących zagadnień szczegółowych, z wykorzystaniem podstawowych ujęć teoretycznych, a także różnych źródeł.	K_U07
R1P_U13	Ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	K_U08
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		
R1P_K01	Rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie.	K_K01
R1P_K02	Potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role.	K_K02
R1P_K04	Prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga dylematy związane z wykonywaniem zawodu.	K_K03
R1P_K07	Ma świadomość potrzeby doksztalcania i samodoskonalenia w zakresie wykonywanego zawodu.	K_K04
R1P_K08	Potrafi myśleć i działać w sposób przedsiębiorczy.	K_K05

3. Program studiów

3.1. Liczba semestrów i punktów ECTS

Liczba semestrów	6
Liczba punktów ECTS konieczna dla uzyskania kwalifikacji pierwszego stopnia	180

3.2. Moduły kształcenia¹

3.2.1. Moduł kształcenia ogólnego

Lp.	Przedmiot	Kod przedmiotu	ECTS
1.	Socjologia zdrowia publicznego	D_01_SS_SN_2017-2020	1
2.	Metody i techniki studiowania	D_02_SS_SN_2017-2020	
3.	Metodologia nauczania dietetyki	D_03_SS_SN_2017-2020	2
4.	Technologia informacyjna	D_04_SS_SN_2017-2020	1

¹ Zakładane efekty kształcenia dla poszczególnych przedmiotów są ujmowane bezpośrednio w sylabusach tych przedmiotów.

5.	Ekologia i ochrona środowiska człowieka	D_05_SS_SN_2017-2020	3
6.	Język obcy	D_06_SS_SN_2017-2020	8
7.	Wychowanie fizyczne	D_07_SS_SN_2017-2020	
8.	Podstawy organizacji i higieny pracy	D_08_SS_SN_2017-2020	3
9.	Fitoterapia w dietetyce	D_09_SS_SN_2017-2020	2
10.	Chemia medyczna	D_10_SS_SN_2017-2020	2
11.	Metodologia pracy dyplomowej	D_11_SS_SN_2017-2020	2
Suma punktów ECTS			24

3.2.2. Moduł kształcenia podstawowego

Lp.	Przedmiot	Kod przedmiotu	ECTS
1.	Anatomia człowieka	D_01_SS_SN_2017-2020	4
2.	Fizjologia człowieka	D_02_SS_SN_2017-2020	4
3.	Psychologia żywienia	D_03_SS_SN_2017-2020	2
4.	Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	D_04_SS_SN_2017-2020	1
5.	Alergie i nietolerancje pokarmowe	D_05_SS_SN_2017-2020	3
6.	Chemia żywności	D_06_SS_SN_2017-2020	4
7.	Genetyka człowieka	D_07_SS_SN_2017-2020	4
8.	Mikrobiologia żywności	D_08_SS_SN_2017-2020	4
9.	Biochemia ogólna i żywienia człowieka	D_09_SS_SN_2017-2020	4
10.	Parazytologia	D_10_SS_SN_2017-2020	1
11.	Podstawy gastrologii	D_11_SS_SN_2017-2020	3
Suma punktów ECTS			34

3.2.3. Moduł kształcenia kierunkowego

Lp.	Przedmiot	Kod przedmiotu	ECTS
1.	Podstawy ed. żyw. z elementami zdrowia publicznego	D_01_SS_SN_2017-2020	3
2.	Technologia żywności	D_02_SS_SN_2017-2020	5
3.	Podstawy dietetyki	D_03_SS_SN_2017-2020	4
4.	Żywienie człowieka	D_04_SS_SN_2017-2020	9
5.	Dietetyka pediatryczna	D_05_SS_SN_2017-2020	4
6.	Kliniczny zarys chorób	D_06_SS_SN_2017-2020	4
7.	Żywienie kliniczne	D_07_SS_SN_2017-2020	5
8.	Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością	D_08_SS_SN_2017-2020	2
9.	Analiza i ocena jakości żywności	D_09_SS_SN_2017-2020	4
10.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	D_10_SS_SN_2017-2020	5
11.	Technologia potraw	D_11_SS_SN_2017-2020	6
12.	Podst. prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	D_12_SS_SN_2017-2020	3
13.	Towaroznawstwo żywności	D_13_SS_SN_2017-2020	2
14.	Projektowanie diet	D_14_SS_SN_2017-2020	2
15.	Diagnostyka laboratoryjna	D_15_SS_SN_2017-2020	2
16.	Prawna ochrona konsumenta z oceną jakości żywienia	D_16_SS_SN_2017-2020	2
17.	Podstawy żywienia zbiorowego	D_17_SS_SN_2017-2020	2
18.	Seminarium dyplomowe	D_18_SS_SN_2017-2020	13
Suma punktów ECTS			77

3.2.4. Moduł kształcenia specjalnościowego – Poradnictwo dietetyczne

Lp.	Przedmiot	Kod przedmiotu	ECTS
1.	Suplementacja w żywieniu człowieka chorego	D_01_SS_SN_2017-2020	2
2.	Choroby dietozależne	D_02_SS_SN_2017-2020	3

3.	Poradnictwo dietetyczne	D_03_SS_SN_2017-2020	6
4.	Żywność regionalna	D_04_SS_SN_2017-2020	2
5.	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	D_05_SS_SN_2017-2020	3
6.	Dietetyka Gerontologiczna	D_06_SS_SN_2017-2020	3
7.	Poradnictwo dietetyczne w sporcie	D_07_SS_SN_2017-2020	4
8.	Żywność funkcjonalna i dietetyczna z elementami nutrigenomiki	D_08_SS_SN_2017-2020	2
9.	Dozwolone i niedozwolone środki ergogeniczne w sporcie i odnowie biologicznej	D_09_SS_SN_2017-2020	3
Suma punktów ECTS			28

3.2.4. Moduł kształcenia specjalnościowego – Żywność w sporcie i odnowie biologicznej

1.	Medycyna sportowa	D_01_SS_SN_2017-2020	2
2.	Teoria sportu	D_02_SS_SN_2017-2020	2
3.	Dozwolone i niedozwolone środki ergogeniczne w sporcie i odnowie biologicznej	D_03_SS_SN_2017-2020	3
4.	Żywność w sporcie i odnowie biologicznej	D_04_SS_SN_2017-2020	5
5.	Fizjologia wysiłku fizycznego	D_05_SS_SN_2017-2020	3
6.	Żywność regionalna	D_06_SS_SN_2017-2020	3
7.	Choroby dietozależne	D_07_SS_SN_2017-2020	3
8.	Poradnictwo dietetyczne w sporcie	D_08_SS_SN_2017-2020	5
9.	Psychologia sportu	D_09_SS_SN_2017-2020	2
Suma punktów ECTS			28