

KARTA PROGRAMU STUDIÓW¹Nazwa programu studiów (kierunku studiów) **Dietetyka i jakość żywności**Nazwa wydziału **Wydział Inżynierii Produkcji i Logistyki**

poziom studiów (I stopnia / II stopnia / jednolite studia magisterskie)	Studia I stopnia
profil studiów (ogólnoakademicki / praktyczny)	Praktyczny
forma studiów (stacjonarne / niestacjonarne)	Stacjonarne
program studiów obowiązuje od roku akademickiego	2023/2024
data i numer uchwały Senatu przyjmującej program studiów ²	
data i numer uchwały Senatu przyjmującej kierunkowe efekty uczenia się ³	
dyscyplina wiodąca (w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się) – podać udział procentowy	Nauki o zdrowiu – 51%
pozostałe dyscypliny – podać udział procentowy	1) Technologia żywności i żywienia – 39% 2) Inżynieria mechaniczna – 10%
czas trwania studiów (w semestrach)	6 semestrów
łącznie liczba punktów ECTS (w tym praktyki)	180
łącznie liczba godzin w planie studiów (w tym praktyki)	2865 (w tym 960 godzin praktyk)
wymiar (godzinowy) praktyk zawodowych, zasady i forma ich odbywania oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk (jeśli program studiów przewiduje praktyki)	960 godzin praktyk / 32 ECTS Zasady i formy odbywania praktyk są zgodne z punktem 6.3.3. Księgi Jakości Kształcenia PO oraz z Regulaminem praktyk i wydziałowymi zasadami określania praktyk
tytuł zawodowy otrzymywany przez absolwenta	Licencjat
klasyfikacja ISCED ⁴	0915 Terapia i rehabilitacja: żywność/dietetyka
związek z misją uczelni i jej strategią rozwoju	Założenia realizacji studiów na kierunku Dietetyka i jakość żywności spełniają zapisy misji Politechniki Opolskiej, jakim jest kształcenie wysoko kwalifikowanych kadr w zakresie zorientowanych rynkowo kierunków studiów

	<p>i specjalności, wynikających z potrzeb i trendów rozwojowych gospodarki, w oparciu o nowoczesną infrastrukturę dydaktyczną i doświadczenie naukowo-badawcze. Kształcenie na kierunku Dietetyka i jakość żywności łączy potrzeby dnia obecnego szczególnie w zakresie promocji prawidłowego odżywiania się z wyzwaniami stawianymi w obliczu szybkich przemian technologicznych współczesnego świata. Tworzy w tym zakresie kierunek interdyscyplinarny łączący nauki medyczne i nauki o zdrowiu z naukami rolniczymi i inżynierjno-technicznymi. Stanowi to jeden z głównych elementów wizji autonomicznej, prorozwojowej uczelni technicznej. Ponadto jest otwarty na potrzeby rynku pracy proponując oryginalne i nowoczesne kształcenie studentów efektywnie wspierając rozwój regionu.</p>
<p>wymagania wstępne – oczekiwane kompetencje kandydata (szczególnie w przypadku studiów drugiego stopnia)</p>	<p>Preferowani są kandydaci o zainteresowaniach związanych tematyką zdrowia oraz prawidłowego odżywiania i dietetyki, technologią żywności a także wykazujących umiejętności analityczne i posiadających wiedzę z zakresu nauk ścisłych i przyrodniczych. Kandydaci powinni również posiadać umiejętność pracy w grupie i łatwego nawiązywania kontaktów oraz charakteryzować się zdolnościami analitycznymi. Kandydaci zobowiązani są do posiadania kwalifikacji na poziomie 4 PRK.</p>
<p>zasady rekrutacji (w tym: przedmioty kwalifikacyjne oraz ustalone dla nich współczynniki wagowe)</p>	<p>Zgodnie z warunkami i trybem rekrutacji, podstawę przyjęcia na studia I stopnia stanowią wyniki egzaminu maturalnego (dojrzałości). Kryterium decydującym o przyjęciu na studia I stopnia jest wartość wskaźnika rekrutacyjnego</p>

	<p>obliczanego w oparciu o liczbę punktów uzyskanych na egzaminie maturalnym (dojrzałości) z języka obcego nowożytnego oraz 2 przedmiotów wybranych z wykazu zestawionego w warunkach rekrutacji. Przedmioty kwalifikacyjne i współczynniki wagowe: język obcy nowożytny (z wagą 0,5); biologia, chemia, matematyka, fizyka, informatyka (każdy z wagą 2,0); język polski (z wagą 0,5).</p> <p>Więcej informacji na stronie https://rekrutacja.po.edu.pl/.</p>								
<p>sposoby weryfikacji zakładanych efektów uczenia się</p>	<p>Zakładane efekty uczenia się będą podlegały weryfikacji w sposób określony w kartach opisu przedmiotu. Zaliczanie zajęć dydaktycznych dokonywane jest na podstawie weryfikacji efektów uczenia się w formie: prac kontrolnych, sprawdzianów, kolokwium, projektów, referatów oraz innych form sprawdzania wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów (Regulamin Studiów PO).</p>								
<p>sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów, a w tym:</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="451 1317 1150 1458"> <p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia</p> </td> <td data-bbox="1158 1317 1428 1458"> <p>170 ECTS</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 1458 1158 1648"> <p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z zakresu nauk, do których odnoszą się efekty uczenia się dla określonego programu studiów, poziomu i profilu studiów</p> </td> <td data-bbox="1158 1458 1428 1648"> <p>36</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 1648 1158 2018"> <p>dla profilu praktycznego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, dla profilu ogólnoakademickiego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów</p> </td> <td data-bbox="1158 1648 1428 2018"> <p>110 ECTS</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 2018 1158 2130"> <p>liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych</p> </td> <td data-bbox="1158 2018 1428 2130"> <p>5 ECTS</p> </td> </tr> </table>	<p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia</p>	<p>170 ECTS</p>	<p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z zakresu nauk, do których odnoszą się efekty uczenia się dla określonego programu studiów, poziomu i profilu studiów</p>	<p>36</p>	<p>dla profilu praktycznego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, dla profilu ogólnoakademickiego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów</p>	<p>110 ECTS</p>	<p>liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych</p>	<p>5 ECTS</p>
<p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia</p>	<p>170 ECTS</p>								
<p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z zakresu nauk, do których odnoszą się efekty uczenia się dla określonego programu studiów, poziomu i profilu studiów</p>	<p>36</p>								
<p>dla profilu praktycznego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, dla profilu ogólnoakademickiego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów</p>	<p>110 ECTS</p>								
<p>liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych</p>	<p>5 ECTS</p>								

w przypadku studiów stacjonarnych I stopnia lub jednolitych magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	60 godzin
liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	47,8% 86 pkt. ECTS w tym: 31 pkt. ECTS – przedmioty specjalnościowe, 32 pkt. ECTS praktyka, 5 pkt. ECTS przedmioty humanistyczno-społeczne, 10 pkt. ECTS praca dyplomowa. 8 pkt. ECTS język obcy.

¹ Karta programu studiów osobna dla studiów stacjonarnych i studiów niestacjonarnych (jeżeli występują)

² data i numer uchwały Senatu uzupełniane przez Dziekana po uchwaleniu programu przez Senat

³ data i numer uchwały Senatu przyjmującej program studiów w którym uchwalane (zmieniane) były efekty uczenia się

⁴ należy wpisać jeden kod klasyfikacji ISCED

Program studiów zaopiniowany przez organ samorządu studenckiego.

Jakub Cioch
.....
podpis przedstawiciela
organu samorządu studenckiego

DZIEKAN
Wydziału Inżynierii Produkcji i Logistyki
[Podpis]
.....
dr inż. Iwona Lubińska
data, podpis, pieczęć dziekana

PRODZIEKAN
Wydziału Inżynierii Produkcji i Logistyki
[Podpis]
dr Janeta Grzywacz

KARTA PROGRAMU STUDIÓW¹Nazwa programu studiów (kierunku studiów) **Dietetyka i jakość żywności**Nazwa wydziału **Wydział Inżynierii Produkcji i Logistyki**

poziom studiów (I stopnia / II stopnia / jednolite studia magisterskie)	Studia I stopnia
profil studiów (ogólnoakademicki / praktyczny)	Praktyczny
forma studiów (stacjonarne / niestacjonarne)	Niestacjonarne
program studiów obowiązuje od roku akademickiego	2023/2024
data i numer uchwały Senatu przyjmującej program studiów ²	
data i numer uchwały Senatu przyjmującej kierunkowe efekty uczenia się ³	
dyscyplina wiodąca (w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się) – podać udział procentowy	Nauki o zdrowiu – 51%
pozostałe dyscypliny – podać udział procentowy	1) Technologia żywności i żywienia – 39% 2) Inżynieria mechaniczna – 10%
czas trwania studiów (w semestrach)	6 semestrów
łącznie liczba punktów ECTS (w tym praktyki)	180
łącznie liczba godzin w planie studiów (w tym praktyki)	2190 (w tym 960 godzin praktyk)
wymiar (godzinowy) praktyk zawodowych, zasady i forma ich odbywania oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk (jeśli program studiów przewiduje praktyki)	960 godzin praktyk / 32 ECTS Zasady i formy odbywania praktyk są zgodne z punktem 6.3.3. Księgi Jakości Kształcenia PO oraz z Regulaminem praktyk i wydziałowymi zasadami określania praktyk
tytuł zawodowy otrzymywany przez absolwenta	Licencjat
klasyfikacja ISCED ⁴	0915 Terapia i rehabilitacja: żywność/dietetyka
związek z misją uczelni i jej strategią rozwoju	Założenia realizacji studiów na kierunku Dietetyka i jakość żywności spełniają zapisy misji Politechniki Opolskiej, jakim jest kształcenie wysoko kwalifikowanych kadr w zakresie zorientowanych rynkowo kierunków studiów

	<p>i specjalności, wynikających z potrzeb i trendów rozwojowych gospodarki, w oparciu o nowoczesną infrastrukturę dydaktyczną i doświadczenie naukowo-badawcze. Kształcenie na kierunku Dietetyka i jakość żywności łączy potrzeby dnia obecnego szczególnie w zakresie promocji prawidłowego odżywiania się z wyzwaniami stawianymi w obliczu szybkich przemian technologicznych współczesnego świata. Tworzy w tym zakresie kierunek interdyscyplinarny łączący nauki medyczne i nauki o zdrowiu z naukami rolniczymi i inżynierjno-technicznymi. Stanowi to jeden z głównych elementów wizji autonomicznej, prorozwojowej uczelni technicznej. Ponadto jest otwarty na potrzeby rynku pracy proponując oryginalne i nowoczesne kształcenie studentów efektywnie wspierając rozwój regionu.</p>
<p>wymagania wstępne – oczekiwane kompetencje kandydata (szczególnie w przypadku studiów drugiego stopnia)</p>	<p>Preferowani są kandydaci o zainteresowaniach związanych z technologią żywności, tematyką zdrowia oraz prawidłowego odżywiania i dietetyki, a także wykazujących umiejętności analityczne i posiadających wiedzę z zakresu nauk ścisłych i przyrodniczych. Kandydaci powinni również posiadać umiejętność pracy w grupie i łatwego nawiązywania kontaktów oraz charakteryzować się zdolnościami analitycznymi. Kandydaci zobowiązani są do posiadania kwalifikacji na poziomie 4 PRK.</p>
<p>zasady rekrutacji (w tym: przedmioty kwalifikacyjne oraz ustalone dla nich współczynniki wagowe)</p>	<p>Zgodnie z warunkami i trybem rekrutacji, podstawę przyjęcia na studia I stopnia stanowią wyniki egzaminu maturalnego (dojrzałości). Kryterium decydującym o przyjęciu na studia I stopnia jest wartość wskaźnika rekrutacyjnego</p>

	<p>obliczanego w oparciu o liczbę punktów uzyskanych na egzaminie maturalnym (dojrzałości) z języka obcego nowożytnego oraz 2 przedmiotów wybranych z wykazu zestawionego w warunkach rekrutacji. Przedmioty kwalifikacyjne i współczynniki wagowe: język obcy nowożytny (z wagą 0,5); biologia, chemia, matematyka, fizyka, informatyka (każdy z wagą 2,0); język polski (z wagą 0,5).</p> <p>Więcej informacji na stronie https://rekrutacja.po.edu.pl/.</p>								
<p>sposoby weryfikacji zakładanych efektów uczenia się</p>	<p>Zakładane efekty uczenia się będą podlegały weryfikacji w sposób określony w kartach opisu przedmiotu. Zaliczanie zajęć dydaktycznych dokonywane jest na podstawie weryfikacji efektów uczenia się w formie: prac kontrolnych, sprawdzianów, kolokwium, projektów, referatów oraz innych form sprawdzania wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych studentów (Regulamin Studiów PO).</p>								
<p>sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów, a w tym:</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="451 1319 1150 1458"> <p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia</p> </td> <td data-bbox="1158 1319 1428 1458"> <p>170 ECTS</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 1458 1158 1648"> <p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z zakresu nauk, do których odnoszą się efekty uczenia się dla określonego programu studiów, poziomu i profilu studiów</p> </td> <td data-bbox="1158 1458 1428 1648"> <p>36</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 1648 1158 2018"> <p>dla profilu praktycznego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, dla profilu ogólnoakademickiego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów</p> </td> <td data-bbox="1158 1648 1428 2018"> <p>110 ECTS</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 2018 1158 2130"> <p>liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych</p> </td> <td data-bbox="1158 2018 1428 2130"> <p>5 ECTS</p> </td> </tr> </table>	<p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia</p>	<p>170 ECTS</p>	<p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z zakresu nauk, do których odnoszą się efekty uczenia się dla określonego programu studiów, poziomu i profilu studiów</p>	<p>36</p>	<p>dla profilu praktycznego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, dla profilu ogólnoakademickiego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów</p>	<p>110 ECTS</p>	<p>liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych</p>	<p>5 ECTS</p>
<p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia</p>	<p>170 ECTS</p>								
<p>łączna liczba punktów ECTS, którą student uzyskuje w ramach zajęć z zakresu nauk, do których odnoszą się efekty uczenia się dla określonego programu studiów, poziomu i profilu studiów</p>	<p>36</p>								
<p>dla profilu praktycznego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, dla profilu ogólnoakademickiego łączna liczba punktów ECTS przypisanych do zajęć związanych z prowadzonymi w uczelni badaniami naukowymi w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów</p>	<p>110 ECTS</p>								
<p>liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych</p>	<p>5 ECTS</p>								

w przypadku studiów stacjonarnych I stopnia lub jednolitych magisterskich liczba godzin zajęć z wychowania fizycznego	brak
liczba punktów ECTS objętych programem studiów uzyskiwana w ramach zajęć do wyboru	47,8% 86 pkt. ECTS w tym: 31 pkt. ECTS – przedmioty specjalnościowe, 32 pkt. ECTS praktyka, 5 pkt. ECTS przedmioty humanistyczno-społeczne, 10 pkt. ECTS praca dyplomowa. 8 pkt. ECTS język obcy.

¹ Karta programu studiów osobna dla studiów stacjonarnych i studiów niestacjonarnych (jeżeli występują)

² data i numer uchwały Senatu uzupełniane przez Dziekana po uchwaleniu programu przez Senat

³ data i numer uchwały Senatu przyjmującej program studiów w którym uchwalane (zmieniane) były efekty uczenia się

⁴ należy wpisać jeden kod klasyfikacji ISCED

Program studiów zaopiniowany przez organ samorządu studenckiego.

Jakub Ciach

.....
podpis przedstawiciela
organu samorządu studenckiego

DZIEKAN
Wydziału Inżynierii Produkcji i Logistyki

.....
dr inż. Iwona Łapińska

.....
data, podpis, pieczęć dziekana

PRODZIEKAN
ds. dydaktyki
.....
dr Zaneta Grzywacz

Tabela kierunkowych efektów uczenia się

program studiów (kierunek studiów): Dietetyka i jakość żywności poziom studiów: studia pierwszego stopnia profil studiów: praktyczny	
symbol kierunkowych efektów uczenia się	efekty uczenia się (treść)
Wiedza	
DiJZ_K1_W01	Ma wiedzę z zakresu anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.
DiJZ_K1_W02	Zna procesy fizjologiczne i biochemiczne zachodzące w żywych organizmach.
DiJZ_K1_W03	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i cywilizacyjne oraz ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
DiJZ_K1_W04	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii żywności, biotechnologii, chemii żywności, mikrobiologii oraz toksykologii i higieny, niezbędną do rozumienia zjawisk i procesów zachodzących w organizmie człowieka i przetwórstwie żywności.
DiJZ_K1_W05	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu dietetyki, doradztwa żywieniowego, promocji prawidłowego odżywiania się jednostek indywidualnych oraz wybranych grup ludności również w różnych stanach fizjologicznych.
DiJZ_K1_W06	Zna w stopniu zaawansowanym funkcje makro – i mikrośladników produktów żywnościowych, ich wpływ na organizm człowieka, skutki ich niedoborów i nadmiaru oraz wpływu farmakoterapii, żywienia i wspomagania suplementacją.
DiJZ_K1_W07	Zna choroby związane z nieprawidłową dietą w tym związane z zaburzeniami gospodarki wodnoelektrolitowej, kwasowo-zasadowej, lipidowej, węglowodanowej i białkowej oraz będące skutkami ubocznymi i zabiegów medycznych i niemedykowych a także choroby zakaźne oraz pasożytnicze.
DiJZ_K1_W08	Posiada wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego, planowania jadłospisów oraz zagadnień związanych z podstawami psychodietetyki i nutrigenomiki.
DiJZ_K1_W09	Zna w stopniu zaawansowanym zasady zdrowego żywienia oraz przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania na każdym etapie rozwoju człowieka.
DiJZ_K1_W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu poradnictwa dietetycznego.
DiJZ_K1_W11	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej.
DiJZ_K1_W12	Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz technologii potraw.
DiJZ_K1_W13	Zna w stopniu zaawansowanym zasady i metody oceny jakości żywności oraz jej bezpiecznej produkcji.
DiJZ_K1_W14	Zna zasady wprowadzania produktów żywnościowych na rynek oraz metody oceny zafałszowań żywności.
DiJZ_K1_W15	Dysponuje wiedzą z zakresu funkcjonowania podmiotów gospodarczych oraz służby zdrowia z uwzględnieniem zarządzania, kontroli, nadzoru, logistyki i certyfikacji.
DiJZ_K1_W16	Zna w stopniu zaawansowanym typowe technologie mające zastosowanie w produkcji żywności i jej przechowywaniu i magazynowaniu.
DiJZ_K1_W17	Zna zasady identyfikowania zagrożeń, bezpieczeństwa przemysłowego i higieny pracy oraz ergonomii w zakresie produkcji żywności, dietetyki, żywienia człowieka i jakości żywności.
DiJZ_K1_W18	Ma wiedzę o stosowaniu przepisów prawa żywnościowego, norm oraz wytycznych w projektowaniu i eksploatacji obiektów technicznych służących bezpieczeństwu produkcji i przechowywalnictwa żywności.
DiJZ_K1_W19	Zna i rozumie pojęcia i zasady związane z ochroną własności intelektualnej i bioetyki.
DiJZ_K1_W20	Posiada wiedzę z zakresu maszyn i aparatów, procesów i operacji jednostkowych oraz analizy etapów produkcji istotnych z punktu technologii żywności szczególnie pod względem jej jakości i bezpieczeństwa.
DiJZ_K1_W21	Posiada wiedzę z zakresu towaroznawstwa, materiałoznawstwa i opakowań w produkcji żywności.
DiJZ_K1_W22	Zna zasady zrównoważonego rozwoju, ochrony środowiska i produkcji ekologicznej oraz ich wpływ na jakość i bezpieczeństwo produkcji żywności.
DiJZ_K1_W23	Zna metody statystyczne i narzędzia informatyczne stosowane przez dietetyków oraz służące do analizy i oceny zjawisk oraz procesów zachodzących w procesie produkcji żywności i kontroli jej jakości.
DiJZ_K1_W24	Absolwent zna i rozumie teorie i terminologię z zakresu języka obcego umożliwiającą posługiwanie się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Zna polską i angielską terminologię związaną z Dietetyką i jakością żywności.
Umiejętności	
DiJZ_K1_U01	Potrafi korzystać ze specjalistycznych programów oraz technologii informatycznych do pozyskiwania, przetwarzania, analizy i wykorzystywania danych odnoszących się do dietetyki i jakości żywności.

DiJZ_K1_U02	Potrafi wykorzystać umiejętności w zakresie profilaktyki zdrowotnej w żywieniu indywidualnym i grupowym dostosowanym do wieku, płci, stanu fizjologicznego oraz zastosować alternatywne metody poprawy kondycji organizmu.
DiJZ_K1_U03	Potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę do prowadzenia doradztwa żywieniowego indywidualnego, a także edukacji żywieniowej poszczególnych grup.
DiJZ_K1_U04	Posiada umiejętność zastosowania metod oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i różnych grup populacyjnych oraz dokonać korekty sposobu żywienia.
DiJZ_K1_U05	Potrafi przygotowywać jadłospisy oraz potrawy zgodnie z wytycznymi danych diet.
DiJZ_K1_U06	Posługuje się mianownictwem anatomicznym oraz zagadnieniami zakresu fizjologii, biochemii, genetyki i immunologii.
DiJZ_K1_U07	Potrafi komunikować się z jednostką lub grupą społeczną w celu określenia ich potrzeb zdrowotnych a także potrafi budować relacje interpersonalne z pacjentem lub grupą pracowniczą.
DiJZ_K1_U08	Posiada umiejętności w zakresie dokonywania pomiarów i obserwacji zjawisk chemicznych, fizycznych oraz biologicznych mających miejsce w procesie produkcji żywności oraz pracy urządzeń przemysłu spożywczego. Uzyskane wyniki potrafi opisać i poddać analizie w stopniu pozwalającym na kontrolę procesów technologicznych.
DiJZ_K1_U09	Potrafi dokonywać analiz żywności z zakresu fizykochemii, sensoryki, mikrobiologii i toksykologii mających na celu kontrolę jakości i bezpieczeństwa żywności.
DiJZ_K1_U10	Potrafi wykorzystywać i obsługiwać aparaturę i sprzęt do badań funkcjonalnych i laboratoryjnych oraz w ocenie żywienia i stanu odżywienia.
DiJZ_K1_U11	Potrafi ocenić wpływ poszczególnych procesów produkcyjnych technologii żywności na wartość produktów pod względem jakości oraz parametrów odżywczych czy dodatkowych nadających jej znamiona żywności specjalnego przeznaczenia a także pod względem aspektów środowiskowych.
DiJZ_K1_U12	W oparciu o aktualne akty prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności potrafi identyfikować krytyczne punkty kontroli niezbędne do nadzoru procesu produkcji żywności na każdym etapie.
DiJZ_K1_U13	Potrafi przygotowywać dokumentację dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej (GMP/GHP) oraz analizy krytycznych punktów kontrolnych (księga HACCP).
DiJZ_K1_U14	Potrafi wyznaczyć optymalne warunki produkcji oraz oszacować parametry eksploatacyjne maszyn i urządzeń i środków transportu przemysłu spożywczego.
DiJZ_K1_U15	Potrafi formułować cele i hipotezy badawcze.
DiJZ_K1_U16	Potrafi planować i realizować wielokierunkową działalność związaną z doradztwem żywieniowym zgodnie z obowiązującymi zasadami a także poszerzonymi o znajomość ekonomiki, zarządzania i organizacji produkcji żywności oraz obrotu żywnością.
DiJZ_K1_U17	Potrafi zidentyfikować problem i udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej.
DiJZ_K1_U18	Posiada umiejętność przygotowania i opracowania wystąpień ustnych w języku polskim i języku obcym dotyczących zagadnień szczegółowych studiowanej dyscypliny.
DiJZ_K1_U19	Posiada umiejętność organizacji pracy, zarządzania produkcją i jej marketingiem.
DiJZ_K1_U20	Absolwent potrafi posługiwać się językiem obcym na poziomie B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego. Posiada umiejętności komunikowania się przy użyciu różnych technik w środowisku zawodowym w obszarze dietetyki i jakości żywności.
DiJZ_K1_U21	Posiada umiejętności wyszukiwania, interpretacji, oceny przydatności danych i wyciągania wniosków związanych z dietetyką i jakością żywności.
DiJZ_K1_U22	Potrafi wykonywać zadania badawcze związane z identyfikacją jakości materiałów, opakowań i produktów oraz zmian zachodzących podczas ich przetwarzania.
DiJZ_K1_U23	Potrafi ocenić istniejące operacje i procesy jednostkowe i zaproponować rozwiązania alternatywne, uwzględniające doskonalenie jakości i procesów technologicznych w produkcji żywności.
Kompetencje społeczne	
DiJZ_K1_K01	Ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za bezpieczne użytkowanie sprzętu technicznego, prowadzenie doradztwa żywieniowego czy nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności.
DiJZ_K1_K02	Rozumie potrzebę ciągłego uczenia się i podnoszenia umiejętności zawodowych oraz osobistych ponadto wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów a także działa w sposób przedsiębiorczy.
DiJZ_K1_K03	Absolwent jest gotów do identyfikowania problemów zawodowych, określania priorytetów i ich rozwiązywania. W sposób krytyczny ocenia posiadaną wiedzę.
DiJZ_K1_K04	Absolwent jest gotów do samodzielnej pracy i rozwiązywania problemów zawodowych.
DiJZ_K1_K05	Absolwent jest gotów do współdziałania i pracy w zespole przyjmując w nim różne funkcje, potrafiąc krytycznie ocenić własne i cudze działania w pracy zespołu także przyjmując w nim różne obowiązki.
DiJZ_K1_K06	Jest wrażliwy na estetykę, autentyczność oraz jakość i bezpieczeństwo działań podejmowanych w zakresie rozwoju technologii żywności przy zachowaniu dobrostanu środowiska naturalnego.
DiJZ_K1_K07	Rozumie wagę zapewniania odpowiednich warunków pracy w procesie obsługi sprzętu technicznego oraz przestrzegania zasad higieny pracy.
DiJZ_K1_K08	Ma świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy się zwrócić do ekspertów.
DiJZ_K1_K09	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.
DiJZ_K1_K10	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń ponadto przestrzega tajemnicy obowiązującej

	pracowników ochrony zdrowia.
DiJZ_K1_K11	Bierze odpowiedzialność za działania własne i potrafi właściwie organizować pracę własną ponadto wyznaczone zadania realizuje z zachowaniem bezpieczeństwa własnego i otoczenia.

Objaśnienia

Symbol efektu tworzą:

- litera K – wyróżnik efektów kierunkowych,
- liczba 1 – studia pierwszego stopnia,
- znak _ (podkreślnik),
- litery W, U lub K – oznaczenie kategorii efektów (W – wiedza, U – umiejętności, K – kompetencje społeczne),
- 01, ... - numer efektu w obrębie danej kategorii, zapisany w postaci dwóch cyfr
(numery 1-9 należy poprzedzić cyfrą 0).

PRODZIEKAN
ds. dydaktyki
Grzywacz
dr Zaneta Grzywacz

Małgorzata Basile

**WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI I
LOGISTYKI**



**PLANY I PROGRAMY STUDIÓW
*STUDY PLANS AND PROGRAMMES***

KIERUNEK STUDIÓW - FIELD OF STUDY

- DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI
- DIETETICS AND FOOD QUALITY

***Studia stacjonarne
pierwszego stopnia***

First Cycle Programme - Full-Time Studies

Politechnika Opolska, 2023 r.

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

kierunek studiów: DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI

profil: PRAKTYCZNY

nazwa wydziału: WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI I LOGISTYKI

plan studiów	uchwała Senatu PO z dnia	nie podano daty
	obowiązuje od roku akademickiego	2023/2024
forma studiów (stacjonarne / niestacjonarne)	stacjonarne	
poziom studiów (I stopnia / II stopnia)	I-go stopnia	
czas trwania (w sem.)	6	
tytuł zawodowy otrzymywany przez absolwenta	licencjat	
liczba punktów ECTS	180	

PLAN STUDIÓW – STUDY PLAN

POLITECHNIKA OPOLSKA WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI I LOGISTYKI	OPOLE UNIVERSITY OF TECHNOLOGY FACULTY OF PRODUCTION ENGINEERING AND LOGISTICS
Kierunek studiów: DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI	Field of study: DIETETICS AND FOOD QUALITY
STUDIA STACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA – LICENCJACKIE	
FIRST CYCLE PROGRAMME - FULL-TIME STUDIES (Bachelor's degree)	

SPECJALNOŚĆ – SPECIALIZATION:
JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI - FOOD QUALITY AND SAFETY
DIETETYKA I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA - HUMAN NUTRITION AND DIETETICS

SEMESTR: 1 (1st Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot Subject unit – semester curricular	W (Lecture)	C (Practical classes)	L (Laboratory classes)	P (Project)	S (Seminar)		
1.1	Technologie informacyjne Information technology	15	–	15	–	–	2	P
1.2	Chemia ogólna i nieorganiczna General and inorganic chemistry	15E	15	15	–	–	5	P
1.3	Psychologia z elementami pedagogiki Psychology with elements of pedagogy	30	–	15	–	–	4	P
1.4	Pierwsza pomoc przedmedyczna Premedical first aid	15	–	15	–	–	2	P
1.5	Podstawy ekologii i ochrony środowiska Fundamentals of ecology and environmental protection	30	–	–	–	15	3	P
1.6	Technologia żywności z towaroznawstwem Food technology with commodities science	30E	–	–	–	–	3	K
1.7	Podstawy żywienia człowieka Fundamentals of human nutrition	30	15	–	–	–	4	K
1.8	Produkcja surowców roślinnych i zwierzęcych Production of plant and animal raw materials	15E	–	30	–	–	5	K
Przedmioty bloku humanistyczno-społecznego – wymagana liczba p. ECTS w semestrze (Optional units – compulsory ECTS in a semester)							2	
1.9	Przedmiot humanistyczno-społeczny I Humanistic and social course I	30	–	–	–	–	(2)	HS
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		210	135				30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		345						

SEMESTR: 2 (2nd Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot Subject unit – semester curricular	W (Lecture)	C (Practical classes)	L (Laboratory classes)	P (Project)	S (Seminar)		
2.1	Język obcy Foreign language	–	–	30	–	–	2	PW

2.2	Chemia organiczna i żywności	30	-	15	-	-	3	P
	Organic and food chemistry							
2.3	Anatomia i fizjologia człowieka	30	15	-	-	-	3	P
	Human anatomy and physiology							
2.4	Mikrobiologia ogólna i żywności	30E	-	15	-	-	4	P
	General and food microbiology							
2.5	Materiały i opakowania w produkcji żywności	30	-	-	-	-	2	K
	Materials and packaging in food production							
2.6	Systemy jakości i bezpieczeństwa żywności	15E	-	-	15	-	4	K
	Food quality and safety systems							
2.7	Dietetyka ogólna	30E	-	-	-	-	4	K
	General dietetics							
2.8	Podstawy immunologii	30	-	-	-	-	2	K
	Fundamentals of immunology							
2.9	Procesy i operacje jednostkowe w przemyśle spożywczym	30	-	15	-	-	3	K
	Processes and unit operations in food industry							
Przedmioty bloku humanistyczno-społecznego – wymagana liczba p. ECTS w semestrze (Optional units – compulsory ECTS in a semester)							3	
2.10	Przedmiot humanistyczno-społeczny II	30	-	-	-	-	(3)	HS
	Humanistic and social course II							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		255	105				30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		360						

SEMESTR: 3 (3 rd Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot	W	C	L	P	S		
		Subject unit – semester curricular	(Lecture)	(Practical classes)	(Laboratory classes)	(Project)	(Seminar)	
3.1	Język obcy	-	-	30	-	-	2	PW
	Foreign language							
3.2	Wychowanie fizyczne	-	30	-	-	-	0	PW
	Physical education							
3.3	Analiza i ocena jakości żywności	15E	-	30	-	-	3	K
	Analysis and assessment of food quality							
3.4	Podstawy biotechnologii żywności	30E	15	-	-	-	3	K
	Fundamentals of food biotechnology							
3.5	Przechowywanie i utrwalanie żywności	30	-	-	15	-	3	K
	Food storage and preservation							
3.6	Technologia gastronomiczna	30	-	15	-	-	2	K
	Gastronomic technology							
3.7	Kliniczny zarys chorób	30E	-	-	-	15	3	K
	Clinical outline of diseases							
3.8	Technologia przetwarzania produktów roślinnych i zwierzęcych	15	15	-	15	-	3	K
	Technology processing of plant and animal products							
3.9	Praktyka z produkcji i kontroli żywności	-	-	-	270	-	9	KW
	Practice. Food production and control							
3.10	Biochemia żywienia	30	-	-	-	-	2	K
	Biochemistry of nutrition							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		180	60	75	300	15	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		630						

SEMESTR: 4 (4 th Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot	W	C	L	P	S		
		Subject unit – semester curricular	(Lecture)	(Practical classes)	(Laboratory classes)	(Project)	(Seminar)	
4.1	Język obcy Foreign language	-	-	30	-	-	2	PW
4.2	Wychowanie fizyczne Physical education	-	30	-	-	-	0	PW
4.3	Prawo żywnościowe i bioetyka Food law and bioethics	15	-	-	-	-	1	K
4.4	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności Food hygiene, toxicology and safety	30	-	15	-	-	3	K
4.5	Choroby zakaźne i pasożytnicze Infectious and parasitic diseases	15E	-	-	-	15	2	K
4.6	Praktyka w domu opieki Practice in a nursing home	-	-	-	210	-	7	KW
4.7	Analiza danych w dietetyce Data analysis in dietetics	15	-	15	-	-	2	K
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności Specialization: Food quality and safety								
4.8	Jakość produktów pochodzenia zwierzęcego Quality of animal products	30E	-	30	-	-	4	WS
4.9	Jakość produktów pochodzenia roślinnego Quality of plant products	30E	-	30	-	-	5	WS
4.10	Bezpieczeństwo i higiena żywności a globalizacja Food safety, hygiene and globalization	15	-	-	-	15	3	WS
4.11	Żywność genetycznie modyfikowana Genetically modified foods	15	-	-	-	-	1	WS
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		165	30	120	210	30	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		555						
Specjalność: Dietetyka i żywienie człowieka Specialization: Human nutrition and dietetics								
4.12	Ocena żywienia i analiza stanu odżywienia Nutrition assessment and nutritional status analysis	15E	-	30	-	-	4	WS
4.13	Choroby dietozależne i cywilizacyjne Diet-related and civilization diseases	30E	-	30	-	-	5	WS
4.14	Psychodietetyka i coaching w żywieniu Psychodietetics and coaching in nutrition	30	-	-	-	15	3	WS
4.15	Podstawy nutrigenomiki Fundamentals of nutrigenomics	15	-	-	-	-	1	WS
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		165	30	120	210	30	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		555						

SEMESTR: 5 (5 th Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot	W	C	L	P	S		
		Subject unit – semester curricular	(Lecture)	(Practical classes)	(Laboratory classes)	(Project)	(Seminar)	
5.1	Język obcy Foreign language	(E)	-	30	-	-	2	PW
5.2	Żywienie zbiorowe Collective nutrition	15E	15	-	-	-	2	K

5.3	Wyposażenie techniczne w produkcji żywności	30	-	-	30	-	4	K
	Technical equipment in food production							
5.4	Pracownia żywienia i dietetyki	-	15	30	-	-	3	KW
	Laboratory of nutrition and dietetics							
5.5	Praktyka w szpitalu i poradni	-	-	-	270	-	9	KW
	Practice in a hospital and clinic							
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności Specialization: Food quality and safety								
5.6	Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych	15E	15	15	-	-	4	WS
	Commercial quality of agri-food products							
5.7	Bezpieczeństwo i jakość suplementów i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego	15E	-	-	-	15	2	WS
	Safety and quality of supplements and means for special nutritional purposes							
5.8	Zarządzanie produkcją i jakością żywności	15	15	-	-	-	2	WS
	Management of food production and quality							
5.9	Logistyka i transport w gospodarce żywnościowej	15	15	-	-	-	2	WS
	Logistics and transportation in the food economy							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		105	75	75	300	15	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		570						
Specjalność: Dietetyka i żywienie człowieka Specialization: Human nutrition and dietetics								
5.10	Dietoprofilaktyka i dietoterapia	15E	15	15	-	-	4	WS
	Diet-prevention and diet-therapy							
5.11	Suplementy i środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	15E	-	-	-	15	2	WS
	Supplements and means for special nutritional purposes							
5.12	Dietetyka pediatryczna i geriatryczna	15	15	-	-	-	2	WS
	Pediatric and geriatric dietetics							
5.13	Dietetyka i suplementacja w sporcie	15	15	-	-	-	2	WS
	Dietetics and supplementation in sports							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		105	75	75	300	15	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		570						

SEMESTR: 6 (6 th Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot Subject unit – semester curricular	W (Lecture)	C (Practical classes)	L (Laboratory classes)	P (Project)	S (Seminar)		
6.1	Żywność konwencjonalna, ekologiczna i funkcjonalna	15E	-	15	-	-	2	K
	Conventional, organic and functional foods							
6.2	Marketing i organizacja pracy	15	15	-	-	-	1	K
	Marketing and work organization							
6.3	Nowe trendy w dietetyce	30	-	-	-	15	2	K
	New trends in dietetics							
6.4	Praca dyplomowa	godziny niekontaktowe (un-contact hours)					10	KW
	Diploma thesis							
6.5	Praktyka z technologii gastronomicznej i żywienia zbiorowego	-	-	-	210	-	7	KW
	Practice in gastronomic technology and collective nutrition							
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności Specialization: Food quality and safety								

6.6	Opracowanie nowych produktów spożywczych	15E	15	-	-	-	3	WS
	Development of new food products							
6.7	Nowe trendy w produkcji żywności	15	-	-	-	15	3	WS
	New trends in food production							
6.8	Seminarium dyplomowe	-	-	-	-	30	2	WS
	Diploma seminar							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		90	30	15	210	60	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		405						
Specjalność: Dietetyka i żywienie człowieka Specialization: Human nutrition and dietetics								
6.9	Dietetyka w kosmetologii	15E	15	-	-	-	3	WS
	Dietetics in cosmetology							
6.10	Fitoterapia	15	-	-	-	15	3	WS
	Phytotherapy							
6.11	Seminarium dyplomowe	-	-	-	-	30	2	WS
	Diploma seminar							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		90	30	15	210	60	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		405						

PLAN STUDIÓW RAZEM (TOTAL STUDY PLAN)								ECTS
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności Specialization: Food quality and safety								
Łącznie godzin kontaktowych/ECTS w planie studiów		2865					180	
Total contact hours/ECTS in study plan								
Specjalność: Dietetyka i żywienie człowieka Specialization: Human nutrition and dietetics								
Łącznie godzin kontaktowych/ECTS w planie studiów		2865					180	
Total contact hours/ECTS in study plan								

STATYSTYKA PROGRAMU KSZTAŁCENIA			
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności Specialization: Food quality and safety			
Typ	Przedmioty	p. ECTS	liczba godzin
WS	Wybieralne specjalnościowe	31	390
P	Podstawowe	26	330
PW	Podstawowe wybieralne	8	180
HS	Humanistyczno - społeczne	5	60
K	Kierunkowe	65	900
KW	Kierunkowe wybieralne	45	1005
Łącznie:		180	2865
Specjalność: Dietetyka i żywienie człowieka Specialization: Human nutrition and dietetics			
Typ	Przedmioty	p. ECTS	liczba godzin
WS	Wybieralne specjalnościowe	31	390
P	Podstawowe	26	330
PW	Podstawowe wybieralne	8	180
HS	Humanistyczno - społeczne	5	60
K	Kierunkowe	65	900
KW	Kierunkowe wybieralne	45	1005
Łącznie:		180	2865

Program kształcenia dostosowany do wydziałowych efektów uczenia się dla kierunku studiów DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI (studia pierwszego stopnia)
Plan i program studiów:
– uchwalony przez Senat PO w dniu nie podano daty
– zaopiniowany przez samorząd studencki.

Politechnika Opolska
Wydział Inżynierii Produkcji i Logistyki
Opole 2023 r.

PRODZIEKAN
ds. dydaktyki
Grzywacz
dr Żaneta Grzywacz

Małgorzata Pasler

SZCZEGÓŁOWY OPIS DOTYCZĄCY ODBYWANIA PRAKTYK NA KIERUNKU STUDIÓW - DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI

PRAKTYKI 960 GODZ., 32 ECTS:

- **SEMESTR 3 (praktyka odbywana w wakacje po 2 semestrze).**
Praktyka z produkcji i kontroli żywności (270 godz.):
 - Praktykach w zakładach produkujących żywność i zajmujących się jej obrotem;
 - Praktyka w jednostkach zajmujących się kontrolą żywnością, analizą jej jakości jak np. Sanepid, laboratoria specjalistyczne, Zakład Weterynarii.
- **SEMESTR 4 (praktyka odbywana w roku akademickim semestr 3/4).**
Praktyka w domu opieki (210 godz.):
 - Praktyka w DPS lub domu opieki (spokojnej starości), sanatorium
- **SEMESTR 5 (praktyka odbywana w wakacje po 4 semestrze).**
Praktyka w szpitalu i poradni (270 godz.):
 - Praktyka w szpitalu;
 - Praktyka w poradni dietetycznej lub innej poradni medycznej np. chorób metabolicznych.
- **SEMESTR 6 (praktyka odbywana w roku akademickim semestr 5/6).**
Praktyka z technologii gastronomicznej i żywienia zbiorowego (210 godz.):
 - Praktyka z technologii gastronomicznej (zakład żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego);
 - Praktyka w żłobku, przedszkolu.

PRODZIEKAN
ds. dydaktyki
Zaneta Grzywacz
dr Zaneta Grzywacz

Magdalena Bielek

**WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI I
LOGISTYKI**



**PLANY I PROGRAMY STUDIÓW
*STUDY PLANS AND PROGRAMMES***

KIERUNEK STUDIÓW - FIELD OF STUDY

- DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI

- DIETETICS AND FOOD QUALITY

***Studia niestacjonarne
pierwszego stopnia***

First Cycle Programme - Part-Time Studies

Politechnika Opolska, 2023 r.

CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA

kierunek studiów: DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI

profil: PRAKTYCZNY

nazwa wydziału: WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI I LOGISTYKI

plan studiów	uchwała Senatu PO z dnia	nie podano daty
	obowiązuje od roku akademickiego	2023/2024
forma studiów (stacjonarne / niestacjonarne)	niestacjonarne	
poziom studiów (I stopnia / II stopnia)	I-go stopnia	
czas trwania (w sem.)	6	
tytuł zawodowy otrzymywany przez absolwenta	licencjat	
liczba punktów ECTS	180	

PLAN STUDIÓW – STUDY PLAN

POLITECHNIKA OPOLSKA WYDZIAŁ INŻYNIERII PRODUKCJI I LOGISTYKI	OPOLE UNIVERSITY OF TECHNOLOGY FACULTY OF PRODUCTION ENGINEERING AND LOGISTICS
Kierunek studiów: DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI	Field of study: DIETETICS AND FOOD QUALITY
STUDIA NIESTACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA – LICENCJACKIE	
FIRST CYCLE PROGRAMME - PART-TIME STUDIES (Bachelor's degree)	

SPECJALNOŚĆ – SPECIALIZATION:
JAKOŚĆ I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI - FOOD QUALITY AND SAFETY
DIETETYKA I ŻYWIENIE CZŁOWIEKA - HUMAN NUTRITION AND DIETETICS

SEMESTR: 1 (1st Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot Subject unit – semester curricular	W (Lecture)	C (Practical classes)	L (Laboratory classes)	P (Project)	S (Seminar)		
1.1	Technologie informacyjne Information technology	10	–	10	–	–	2	P
1.2	Chemia ogólna i nieorganiczna General and inorganic chemistry	10E	10	10	–	–	5	P
1.3	Psychologia z elementami pedagogiki Psychology with elements of pedagogy	20	–	10	–	–	4	P
1.4	Pierwsza pomoc przedmedyczna Premedical first aid	10	–	10	–	–	2	P
1.5	Podstawy ekologii i ochrony środowiska Fundamentals of ecology and environmental protection	20	–	–	–	10	3	P
1.6	Technologia żywności z towaroznawstwem Food technology with commodities science	20E	–	–	–	–	3	K
1.7	Podstawy żywienia człowieka Fundamentals of human nutrition	20	10	–	–	–	4	K
1.8	Produkcja surowców roślinnych i zwierzęcych Production of plant and animal raw materials	10E	–	20	–	–	5	K
Przedmioty bloku humanistyczno-społecznego – wymagana liczba p. ECTS w semestrze (Optional units – compulsory ECTS in a semester)							2	
1.9	Przedmiot humanistyczno-społeczny I Humanistic and social course I	20	–	–	–	–	(2)	HS
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		140	90				30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		230						

SEMESTR: 2 (2nd Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot Subject unit – semester curricular	W (Lecture)	C (Practical classes)	L (Laboratory classes)	P (Project)	S (Seminar)		
2.1	Język obcy Foreign language	–	–	20	–	–	2	PW

2.2	Chemia organiczna i żywności	20	-	10	-	-	3	P
	Organic and food chemistry							
2.3	Anatomia i fizjologia człowieka	20	10	-	-	-	3	P
	Human anatomy and physiology							
2.4	Mikrobiologia ogólna i żywności	20E	-	10	-	-	4	P
	General and food microbiology							
2.5	Materiały i opakowania w produkcji żywności	20	-	-	-	-	2	K
	Materials and packaging in food production							
2.6	Systemy jakości i bezpieczeństwa żywności	10E	-	-	10	-	4	K
	Food quality and safety systems							
2.7	Dietetyka ogólna	20E	-	-	-	-	4	K
	General dietetics							
2.8	Podstawy immunologii	20	-	-	-	-	2	K
	Fundamentals of immunology							
2.9	Procesy i operacje jednostkowe w przemyśle spożywczym	20	-	10	-	-	3	K
	Processes and unit operations in food industry							
Przedmioty bloku humanistyczno-społecznego – wymagana liczba p. ECTS w semestrze (Optional units – compulsory ECTS in a semester)							3	
2.10	Przedmiot humanistyczno-społeczny II	20	-	-	-	-	(3)	HS
	Humanistic and social course II							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		170	70				30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		240						

SEMESTR: 3 (3 rd Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot	W	C	L	P	S		
		Subject unit – semester curricular	(Lecture)	(Practical classes)	(Laboratory classes)	(Project)	(Seminar)	
3.1	Język obcy	-	-	20	-	-	2	PW
	Foreign language							
3.2	Analiza i ocena jakości żywności	10E	-	20	-	-	3	K
	Analysis and assessment of food quality							
3.3	Podstawy biotechnologii żywności	20E	10	-	-	-	3	K
	Fundamentals of food biotechnology							
3.4	Przechowywanie i utrwalanie żywności	20	-	-	10	-	3	K
	Food storage and preservation							
3.5	Technologia gastronomiczna	20	-	10	-	-	2	K
	Gastronomic technology							
3.6	Kliniczny zarys chorób	20E	-	-	-	10	3	K
	Clinical outline of diseases							
3.7	Technologia przetwarzania produktów roślinnych i zwierzęcych	10	10	-	10	-	3	K
	Technology processing of plant and animal products							
3.8	Praktyka z produkcji i kontroli żywności	-	-	-	270	-	9	KW
	Practice. Food production and control							
3.9	Biochemia żywienia	20	-	-	-	-	2	K
	Biochemistry of nutrition							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		120	20	50	290	10	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		490						

SEMESTR: 4 (4th Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot	W	C	L	P	S		
	Subject unit – semester curricular	(Lecture)	(Practical classes)	(Laboratory classes)	(Project)	(Seminar)		
4.1	Język obcy Foreign language	-	-	20	-	-	2	PW
4.2	Prawo żywnościowe i bioetyka Food law and bioethics	10	-	-	-	-	1	K
4.3	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności Food hygiene, toxicology and safety	20	-	10	-	-	3	K
4.4	Choroby zakaźne i pasożytnicze Infectious and parasitic diseases	10E	-	-	-	10	2	K
4.5	Praktyka w domu opieki Practice in a nursing home	-	-	-	210	-	7	KW
4.6	Analiza danych w dietetyce Data analysis in dietetics	10	-	10	-	-	2	K
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności Specialization: Food quality and safety								
4.7	Jakość produktów pochodzenia zwierzęcego Quality of animal products	20E	-	20	-	-	4	WS
4.8	Jakość produktów pochodzenia roślinnego Quality of plant products	20E	-	20	-	-	5	WS
4.9	Bezpieczeństwo i higiena żywności a globalizacja Food safety, hygiene and globalization	10	-	-	-	10	3	WS
4.10	Żywność genetycznie modyfikowana Genetically modified foods	10	-	-	-	-	1	WS
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		110	0	80	210	20	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		420						
Specjalność: Dietetyka i żywienie człowieka Specialization: Human nutrition and dietetics								
4.11	Ocena żywienia i analiza stanu odżywienia Nutrition assessment and nutritional status analysis	10E	-	20	-	-	4	WS
4.12	Choroby dietozależne i cywilizacyjne Diet-related and civilization diseases	20E	-	20	-	-	5	WS
4.13	Psychodietetyka i coaching w żywieniu Psychodietetics and coaching in nutrition	20	-	-	-	10	3	WS
4.14	Podstawy nutrigenomiki Fundamentals of nutrigenomics	10	-	-	-	-	1	WS
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		110	0	80	210	20	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		420						

SEMESTR: 5 (5th Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot	W	C	L	P	S		
	Subject unit – semester curricular	(Lecture)	(Practical classes)	(Laboratory classes)	(Project)	(Seminar)		
5.1	Język obcy Foreign language	(E)	-	20	-	-	2	PW
5.2	Żywnienie zbiorowe Collective nutrition	10E	10	-	-	-	2	K
5.3	Wyposażenie techniczne w produkcji żywności Technical equipment in food production	20	-	-	20	-	4	K

5.4	Pracownia żywienia i dietetyki	-	10	20	-	-	3	KW
	Laboratory of nutrition and dietetics							
5.5	Praktyka w szpitalu i poradni	-	-	-	270	-	9	KW
	Practice in a hospital and clinic							
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności Specialization: Food quality and safety								
5.6	Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych	10E	10	10	-	-	4	WS
	Commercial quality of agri-food products							
5.7	Bezpieczeństwo i jakość suplementów i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego	10E	-	-	-	10	2	WS
	Safety and quality of supplements and means for special nutritional purposes							
5.8	Zarządzanie produkcją i jakością żywności	10	10	-	-	-	2	WS
	Management of food production and quality							
5.9	Logistyka i transport w gospodarce żywnościowej	10	10	-	-	-	2	WS
	Logistics and transportation in the food economy							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		70	50	50	290	10	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		470						
Specjalność: Dietetyka i żywienie człowieka Specialization: Human nutrition and dietetics								
5.10	Dietoprofilaktyka i dietoterapia	10E	10	10	-	-	4	WS
	Diet-prevention and diet-therapy							
5.11	Suplementy i środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego	10E	-	-	-	10	2	WS
	Supplements and means for special nutritional purposes							
5.12	Dietetyka pediatryczna i geriatryczna	10	10	-	-	-	2	WS
	Pediatric and geriatric dietetics							
5.13	Dietetyka i suplementacja w sporcie	10	10	-	-	-	2	WS
	Dietetics and supplementation in sports							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		70	50	50	290	10	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		470						

SEMESTR: 6 (6 th Semester)		Liczba godzin zajęć w semestrze; E – egzamin Working time (hours) a semester; E – Exam					ECTS	TYP
Nr	Przedmiot	W	C	L	P	S		
		Subject unit – semester curricular	(Lecture)	(Practical classes)	(Laboratory classes)	(Project)	(Seminar)	
6.1	Żywność konwencjonalna, ekologiczna i funkcjonalna	10E	-	10	-	-	2	K
	Conventional, organic and functional foods							
6.2	Marketing i organizacja pracy	10	10	-	-	-	1	K
	Marketing and work organization							
6.3	Nowe trendy w dietetyce	20	-	-	-	10	2	K
	New trends in dietetics							
6.4	Praca dyplomowa	godziny niekontaktowe (un-contact hours)					10	KW
	Diploma thesis							
6.5	Praktyka z technologii gastronomicznej i żywienia zbiorowego	-	-	-	210	-	7	KW
	Practice in gastronomic technology and collective nutrition							
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności Specialization: Food quality and safety								
6.6	Opracowanie nowych produktów spożywczych	10E	10	-	-	-	3	WS
	Development of new food products							

6.7	Nowe trendy w produkcji żywności	10	-	-	-	10	3	WS
	New trends in food production							
6.8	Seminarium dyplomowe	-	-	-	-	20	2	WS
	Diploma seminar							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		60	20	10	210	40	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		340						
Specjalność: Dietetyka i żywienie człowieka Specialization: Human nutrition and dietetics								
6.9	Dietetyka w kosmetologii	10E	10	-	-	-	3	WS
	Dietetics in cosmetology							
6.10	Fitoterapia	10	-	-	-	10	3	WS
	Phytotherapy							
6.11	Seminarium dyplomowe	-	-	-	-	20	2	WS
	Diploma seminar							
Liczba godzin w semestrze (Number of hours in a semester)		60	20	10	210	40	30	
Razem godzin/ECTS w semestrze (Total hours/ECTS in a semester)		340						

PLAN STUDIÓW RAZEM (TOTAL STUDY PLAN)								ECTS
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności Specialization: Food quality and safety								
Łącznie godzin kontaktowych/ECTS w planie studiów		2190					180	
Total contact hours/ECTS in study plan								
Specjalność: Dietetyka i żywienie człowieka Specialization: Human nutrition and dietetics								
Łącznie godzin kontaktowych/ECTS w planie studiów		2190					180	
Total contact hours/ECTS in study plan								

STATYSTYKA PROGRAMU KSZTAŁCENIA			
Specjalność: Jakość i bezpieczeństwo żywności Specialization: Food quality and safety			
Typ	Przedmioty	p. ECTS	liczba godzin
P	Podstawowe	26	220
PW	Podstawowe wybieralne	8	80
HS	Humanistyczno - społeczne	5	40
K	Kierunkowe	65	600
KW	Kierunkowe wybieralne	45	990
WS	Wybieralne specjalnościowe	31	260
Łącznie:		180	2190
Specjalność: Dietetyka i żywienie człowieka Specialization: Human nutrition and dietetics			
Typ	Przedmioty	p. ECTS	liczba godzin
P	Podstawowe	26	220
PW	Podstawowe wybieralne	8	80
HS	Humanistyczno - społeczne	5	40
K	Kierunkowe	65	600
KW	Kierunkowe wybieralne	45	990
WS	Wybieralne specjalnościowe	31	260
Łącznie:		180	2190

Program kształcenia dostosowany do wydziałowych efektów uczenia się dla kierunku studiów DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOŚCI (studia pierwszego stopnia)
Plan i program studiów:
- uchwalony przez Senat PO w dniu nie podano daty
- zaopiniowany przez samorząd studencki.

Politechnika Opolska
Wydział Inżynierii Produkcji i Logistyki
Opole 2023 r.

PRODZIEKAN
ds. dydaktyki
Grzywacz
dr Zuzanna Grzywacz

Marysławka Resek

SZCZEGÓŁOWY OPIS DOTYCZĄCY ODBYWANIA PRAKTYK NA KIERUNKU STUDIÓW - DIETETYKA I JAKOŚĆ ŻYWNOSCI

PRAKTYKI 960 GODZ., 32 ECTS:

- **SEMESTR 3 (praktyka odbywana w wakacje po 2 semestrze).**
Praktyka z produkcji i kontroli żywności (270 godz.):
 - Praktykach w zakładach produkujących żywność i zajmujących się jej obrotem;
 - Praktyka w jednostkach zajmujących się kontrolą żywnością, analizą jej jakości jak np. Sanepid, laboratoria specjalistyczne, Zakład Weterynarii.
- **SEMESTR 4 (praktyka odbywana w roku akademickim semestr 3/4).**
Praktyka w domu opieki (210 godz.):
 - Praktyka w DPS lub domu opieki (spokojnej starości), sanatorium
- **SEMESTR 5 (praktyka odbywana w wakacje po 4 semestrze).**
Praktyka w szpitalu i poradni (270 godz.):
 - Praktyka w szpitalu;
 - Praktyka w poradni dietetycznej lub innej poradni medycznej np. chorób metabolicznych.
- **SEMESTR 6 (praktyka odbywana w roku akademickim semestr 5/6).**
Praktyka z technologii gastronomicznej i żywienia zbiorowego (210 godz.):
 - Praktyka z technologii gastronomicznej (zakład żywienia zbiorowego typu otwartego i zamkniętego);
 - Praktyka w żłobku, przedszkolu.

PRODZIEKAN
ds. dydaktyki
Grzywacz
dr *Zaneta* Grzywacz

Małgorzata Rosel

Sylwetka absolwenta studiów I-go stopnia na kierunku Dietetyka i Jakość Żywności

Wiedza

Absolwent posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu dietetyki, doradztwa żywieniowego, promocji prawidłowego odżywiania się jednostek indywidualnych oraz wybranych grup ludności również w różnych stanach fizjologicznych a także z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka oraz technologii potraw co obecnie ze względu na powszechne zjawiska nadwagi i otyłości (także u dzieci) czy przewlekłych chorób niezakaźnych jest szczególnie istotne. Ponadto absolwent ma wiedzę z zakresu chemii, biochemii żywności, mikrobiologii, toksykologii oraz procesów jednostkowych pozwalającą na zrozumienie oraz analizę etapów produkcji istotnych z punktu widzenia technologii żywności szczególnie pod względem jej jakości i bezpieczeństwa. Posiada zaawansowaną wiedzę z zakresu funkcjonowania organizmów żywych oraz z zagadnień przydatnych w produkcji żywności. Zna w stopniu zaawansowanym technologie mające zastosowanie w produkcji żywności i jej przechowywaniu co pozwala na podnoszenie jakości oraz bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem ich wpływu na środowisko. Posiada pogłębioną wiedzę o procesach fizycznych, chemicznych, biochemicznych i mikrobiologicznych zachodzących podczas produkcji żywności i jej przechowywania oraz rozumie ich znaczenie dla żywienia człowieka. Dysponuje wiedzą z zakresu analizy żywności pozwalającą na opisanie zmian zachodzących w przetwórstwie. Zna wybrane operacje i procesy jednostkowe stosowane w produkcji żywności, jak również dysponuje wiedzą na temat stosowanej aparatury. Posiada wiedzę z zakresu identyfikacji zagrożeń w łańcuchu produkcji żywności mających wpływ na jej bezpieczeństwo i jakość. Zna zasady funkcjonowania i eksploatacji maszyn stosowanych w obróbce żywności. Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania oraz znaczenie prawidłowego odżywiania i aktywności fizycznej dla właściwej kondycji organizmu. Zna w stopniu zaawansowanym funkcje makro – i mikroskładników produktów żywnościowych ich wpływ na organizm człowieka oraz skutki niedoborów i nadmiaru. Ma wiedzę z zakresu wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia oraz wspomagania suplementacją. Zna zasady organizacji żywienia zbiorowego. Zna zasady wprowadzania produktów żywnościowych na rynek oraz metody oceny zafałszowań żywności. Dysponuje wiedzą z zakresu funkcjonowania podmiotów gospodarczych z uwzględnieniem zarządzania, kontroli i nadzoru. Posiada także wiedzę z zakresu żywienia zbiorowego, planowania jadłospisów oraz zagadnień związanych z podstawami psychodietetyki oraz udzielaniem pierwszej pomocy przedmedycznej.

Zna polską i angielską terminologię w zakresie dietetyki i jakości żywności.

Umiejętności

Absolwent studiów pierwszego stopnia posiada umiejętności w zakresie profilaktyki zdrowotnej, którą wykorzystuje w żywieniu indywidualnym i grupowym dostosowanym do wieku, płci, stanu fizjologicznego oraz stanu zdrowia. Potrafi wykorzystywać zdobytą wiedzę do prowadzenia doradztwa żywieniowego indywidualnego a także edukacji żywieniowej poszczególnych grup. Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia osób z nieprawidłową masą ciała czy występowaniem wybranych zaburzeń o charakterze przewlekłym. Posiada umiejętność zastosowania metod oceny

sposobu żywienia i stanu odżywienia pojedynczych osób i różnych grup populacyjnych. Umie zastosować metody epidemiologii żywieniowej i przygotowywać jadłospisy oraz potrawy zgodnie z wytycznymi danych diet. Absolwent posiada umiejętności w zakresie dokonywania pomiarów i obserwacji zjawisk chemicznych mających miejsce w procesie produkcji żywności oraz pracy urządzeń przemysłu spożywczego. Uzyskane wyniki potrafi opisać i poddać analizie w stopniu pozwalającym na kontrolę procesów technologicznych. Potrafi dokonywać analiz żywności z zakresu fizykochemii, sensoryki, mikrobiologii i toksykologii mających na celu kontrolę jakości i bezpieczeństwa żywności. Potrafi ocenić wpływ poszczególnych procesów produkcyjnych technologii żywności na wartość produktów pod względem jakości oraz parametrów odżywczych czy dodatkowych nadających jej znamiona żywności specjalnego przeznaczenia. W oparciu o aktualne akty prawne z zakresu bezpieczeństwa żywności potrafi identyfikować krytyczne punkty kontroli niezbędne do nadzoru procesu produkcji żywności na każdym etapie. Potrafi przygotowywać dokumentację dobrej praktyki produkcyjnej i dobrej praktyki higienicznej (GMP/GHP) oraz analizy krytycznych punktów kontrolnych (księga HACCP). Ponadto potrafi wyznaczyć optymalne warunki produkcji oraz oszacować parametry eksploatacyjne maszyn i urządzeń przemysłu spożywczego. Potrafi formułować cele i hipotezy badawcze. Absolwent potrafi planować i realizować wielokierunkową działalność związaną z doradztwem żywieniowym zgodnie z obowiązującymi zasadami a także poszerzonymi o znajomość ekonomiki, zarządzania i organizacji produkcji żywności oraz obrotu żywnością. Potrafi udzielić pierwszej pomocy przedmedycznej.

Kompetencje

Absolwent studiów pierwszego stopnia dietetyki i jakości żywności rozumie potrzebę ciągłego uczenia się i podnoszenia umiejętności zawodowych oraz osobistych, ponadto wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Działa w sposób przedsiębiorczy, a także ma świadomość znaczenia społecznej, zawodowej i etycznej odpowiedzialności za bezpieczne użytkowanie sprzętu technicznego, prowadzenie doradztwa żywieniowego czy nadzoru nad jakością i bezpieczeństwem żywności. Potrafi współdziałać i pracować w zespole przyjmując w nim różne funkcje, jak również posiada umiejętność samodzielnego rozwiązywania problemów. Ponadto jest wrażliwy na estetykę, autentyczność oraz jakość i bezpieczeństwo działań podejmowanych w zakresie rozwoju technologii żywności przy zachowaniu dobrostanu środowiska naturalnego.

PERSPEKTYWY ZAWODOWE I PERSPEKTYWY ROZWOJU

Absolwent studiów I stopnia na kierunku Dietetyka i jakość żywności (w zależności od wybranej specjalności) posiada kompetencje do:

- pracy jako specjalista w zakresie przetwarzania, utrwalania, przechowywania i kontroli jakości oraz bezpieczeństwa żywności w różnych działach przemysłu spożywczego jak np. cukrownie, słodownie, browary, drożdżownie, gorzelnie, winiarnie, piekarnie oraz w zakładach chłodniczych, przetwórstwa mleka i mięsa, zbożowych, przemysłu ziemniaczanego, zakładach zajmujących się produkcją żywności specjalnego przeznaczenia (żywności medycznej, dla niemowląt, suplementów diety) i innych.,
- pracy w zakładach żywienia zbiorowego, publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej oraz prowadzenie doradztwa żywieniowego indywidualnego,
- prowadzenia edukacji żywieniowej,
- pracy w zakładach dostarczających żywność do różnych odbiorców (firmy cateringowe),
- pracy w placówkach kontroli jakości i laboratoriach analizy żywności,

- pracy w przedsiębiorstwach, instytucjach i organizacjach zajmujących się przetwórstwem, kontrolą, obrotem żywności oraz dietetyką i żywieniem człowieka,
- przygotowania jadłospisów i potraw zgodnie z wytycznymi danych diet,
- oceny stopnia i stanu odżywienia organizmu,
- posługiwania się techniką komputerową w sterowaniu procesami technologicznymi oraz zarządzaniu przedsiębiorstwem,
- kontynuacji nauki na studiach II-go stopnia.

PRODZIEKAN
ds. dydaktyki
Grzywacz
dr Zuzanna Grzywacz

Małgorzata Bosen

Profile of a graduate of the first-cycle studies

in the field of Dietetics and Food Quality

Knowledge

The graduate has advanced knowledge in dietetics, nutrition counseling, promotion of proper nutrition of individuals and selected groups of the population also in various physiological states, as well as food technology and human nutrition and food preparation technology, which is particularly important nowadays due to the common phenomena of overweight and obesity (also in children) or chronic non-infectious diseases. In addition, the graduate has knowledge of food chemistry, biochemistry, microbiology, toxicology, and unit processes, which enables to understand and analyze the production stages relevant to food technology, especially in terms of quality and safety. He/she has advanced knowledge of the functioning of living organisms and issues of relevance to food production, has advanced knowledge of technologies applicable to food production and food storage, which allows for the improvement of food quality and safety, taking into account their impact on the environment. The graduate has an in-depth knowledge of the physical, chemical, biochemical, and microbiological processes taking place during food production and storage and understands their significance for human nutrition. Has knowledge of food analysis to describe the changes occurring in processing. The graduate is familiar with selected operations and unit processes used in food production and has knowledge of the apparatus used. Knows the identification of hazards in the food production chain affecting food safety and quality. Knows the principles of operation and use of machinery used in food processing. He/she demonstrates knowledge of human anatomy and physiology with particular emphasis on the digestive system and the processes of digestion and absorption, as well as the importance of proper nutrition and physical activity for the proper condition of the body. The graduate has advanced knowledge of the functions of macro- and micro-nutrients of food products; their influence on the human organism, and the effects of deficiency and excess. Knows the mutual influence of pharmacotherapy and nutrition and support by supplementation, as well as the principles of the organization of collective nutrition. The graduate knows the principles of food marketing and methods of assessing food adulteration. Knows the functioning of business entities including management, control, and supervision. He/she also knows the collective nutrition, menu planning, and issues related to the basics of psycho-dietetics and first aid. Is familiar with Polish and English terminology in the field of dietetics and food quality.

Skills

The graduate of the first-cycle studies has skills in health prevention, which applies in individual and group nutrition adjusted to age, gender, physiological state, and health condition. He/she is able to use their knowledge in individual nutrition counseling as well as group nutrition education, to recognize and correct the diet of persons with abnormal body weight or the occurrence of selected chronic disorders. The graduate can apply methods of assessing the diet and nutritional status of individuals and various population groups, apply methods of nutritional epidemiology and prepare menus and dishes under the guidelines of given diets. The graduate can measure and observe chemical phenomena taking place in the process of food production and operation of food industry equipment. He/she can describe and analyze the obtained results to the extent enabling to control of technological

processes, and is able to carry out analyses of food in the field of physicochemistry, sensorics, microbiology, and toxicology, aiming at quality and food safety control. The graduate is able to assess the influence of particular production processes of food technology on the value of products in terms of quality and nutritional or additional parameters giving it the features of special-purpose food. Based on current legislation on food safety, he/she can identify critical control points necessary for supervising the food production process at each stage. Is able to prepare documentation of good production practice and good hygiene practice (GMP/GHP) and hazard analysis and critical control points (HACCP book). In addition, is able to determine optimal production conditions and estimate the operating parameters of food industry machinery and equipment. Can formulate research objectives and hypotheses. The graduate is able to plan and carry out multidirectional activities related to nutrition counseling following the rules in force as well as extended by the knowledge of economics, management, and organisation of food production and trade. The graduate is also able to administer first aid.

Competences

The graduate of the first-cycle studies in dietetics and food quality understands the need for continuous learning and improvement of professional and personal skills and knows when to turn to other professionals. He/she acts in an entrepreneurial manner and is aware of the importance of social, professional, and ethical responsibility for the safe use of technical equipment, providing nutritional advice, or supervision of food quality and safety. Can interact and work in a team assuming various functions within it, as well as having the ability to solve problems independently. In addition, is sensitive to aesthetics, authenticity, and the quality and safety of food technology development activities while maintaining the well-being of the environment.

Professional prospects and development prospects

The graduate of the first-cycle studies in the field of Dietetics and Food Quality (depending on the specialization chosen) is competent to:

- work as a specialist in processing, preservation, storage, quality control, and food safety in various branches of the food industry such as sugar factories, malting plants, breweries, yeast mills, distilleries, wineries, bakeries, and in refrigeration plants, milk, and meat processing plants, grain plants, the potato industry, plants producing special foodstuffs (medical food, baby food, food supplements) and others,
- work in mass catering establishments, public and non-public health care institutions, and providing individual nutrition counseling,
- providing nutritional education,
- work in establishments supplying food to various recipients (catering companies),
- work in quality control facilities and food analysis laboratories,
- work in enterprises, institutions, and organizations dealing with food processing, control, marketing, dietetics and human nutrition,
- preparation of menus and dishes under the guidelines of given diets,
- assess the degree and state of nutrition of the organism,
- use of computer technology in controlling technological processes and in business management,
- continuation of the studies in the second cycle studies (on Master's degree).

PRODZIEKAN
dr Zuzanna Grzywacz

Konferencja
B.504