



POLITECHNIKA KOSZALIŃSKA
WYDZIAŁ MECHANICZNY



PROGRAM STUDIÓW

studia podyplomowe

**Poradnictwo żywieniowe
z elementami gastronomii**

Informacje ogólne:

Skład zespołu powołanego do opracowania programu studiów podyplomowych *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii* oraz planu studiów:

1. prof. dr hab. inż. Jarosław Diakun – kierownik Katedry Procesów Urządzeń Przemysłu Spożywczego,
2. dr inż. Sylwia Mierzejewska - adiunkt Katedry Procesów Urządzeń Przemysłu Spożywczego,
3. dr inż. Monika Sterczyńska - adiunkt Katedry Procesów Urządzeń Przemysłu Spożywczego,
4. dr inż. Maria Dymkowska-Malesa- starszy wykładowca Katedry Procesów Urządzeń Przemysłu Spożywczego,
5. dr hab. inż. Iwona Michalska-Požoga, prof. PK - Prodziekan ds. Kształcenia WM.

Wykorzystane akty prawne:

Rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 20. września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych.

Ustawa o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji z dnia 22. grudnia 2015 r. (z przepisami wykonawczymi).

Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów

Rozporządzenie Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 14 listopada 2018 r w sprawie charakterystyk drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomach 6-8 Polskiej Ramy Kwalifikacji

Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. - Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce

Uchwała Senatu PK Nr 1/2015 z dnia 21 stycznia 2015 r.

SPIS TREŚCI

1.	OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA STUDIÓW	4
	OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ	6
3.1.	Zbiór efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: <i>Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii</i> zgodnych ze Zintegrowanym Systemem Kwalifikacji	6
4.	PROGRAM STUDIÓW	7
4.1.	Forma studiów.....	7
4.2.	Liczba semestrów i punktów ECTS	7
4.3.	Moduły zajęć	8

1. OGÓLNA CHARAKTERYSTYKA STUDIÓW

Wydział/Instytut: Wydział Mechaniczny

Kierunek kształcenia: *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii*

Poziom kształcenia (studiów): *podyplomowe*

Charakterystyka studiów: *studia doskonalące*

Forma studiów: *studia niestacjonarne*

Dziedzina i dyscyplina naukowa: nauki rolnicze, technologia żywności i żywienia

Czas trwania studiów: *dwa semestry, wymiar godzin 240 (40 ECTS)*

Przewidywany termin rozpoczęcia studiów: *Rok akademicki 2019/2020*

Treści programowe obejmują zagadnienia związane z: fizjologią i biochemią żywienia stanowiące podstawy dietetyki oraz poradnictwa żywieniowego, żywieniem zbiorowym, bezpieczeństwem produkcji żywności oraz zasadami projektowania jadłospisów i zakładów gastronomicznych. W ramach studiów dodatkowo organizowany jest kurs pierwszej pomocy obejmujący między innymi zagadnienia związane z bezpieczeństwem pracy w zakładach gastronomicznych.

Studia Podyplomowe kierowane są do osób, które posiadają wykształcenie wyższe i chcą pogłębić swoje kompetencje, wiedzę i umiejętności w zakresie poradnictwa żywieniowego, gastronomii i bezpieczeństwa higieniczno-sanitarnego żywności. Studia te organizowane są przez Katedrę Procesów i Urządzeń Przemysłu Spożywczego w Politechnice Koszalińskiej we współpracy z lekarzami i ratownikami medycznymi. Dzięki tej współpracy program studiów ma charakter praktyczny, a słuchacze mają dostęp do najnowszej wiedzy z zakresu prawidłowego żywienia człowieka i technologii gastronomicznych. Nasi absolwenci, dzięki zdobytej w trakcie zajęć wiedzy oraz nabytym umiejętnościom, uzyskują kwalifikacje do pracy na stanowiskach związanych z poradnictwem żywieniowym, układaniem jadłospisów i diet, kierowaniem jednostkami żywienia zbiorowego oraz uczestnictwa w pracach zespołów do spraw bezpieczeństwa.

Opracowany program studiów zapewnia uzyskanie równowagi, między przekazywaniem wiedzy, a nauczaniem umiejętności i kształtowaniem cech kreatywności poprzez:

- zwiększanie udziału zadań wymagających kreatywnego podejścia i samodzielności;
- zwiększanie znaczenia jakości rozwiązania problemu i efektywności zastosowanych metod w stosunku do oceny pracochłonności zadań;
- zwiększanie samodzielności studentów w kreowaniu tematów zadań i problemów do rozwiązania;
- zrozumienie odpowiedzialności jednostki za całokształt działań w organizacji.

Wskazanie związku kierunku studiów ze strategią rozwoju Wydziału oraz misją Politechniki Koszalińskiej

Program studiów podyplomowych *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii* wpisuje się w misję Politechniki Koszalińskiej w zakresie kształcenia społeczeństwa celem nabycia zdolności wypełniania funkcji zawodowych i społecznych w obszarze objętym efektami uczenia się. W ramach kształcenia na kierunku studiów podyplomowych *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii* studenci uzyskują

efekty uczenia się wynikające z realizacji misji Wydziału Mechanicznego Politechniki Koszalińskiej w zakresie wspierania rozwoju techniki i technologii, integrowania społeczności akademickiej oraz wspierania rozwoju gospodarczego i społecznego regionów pomorskich.

Informacje związane z programem studiów (ogólne cele oraz możliwości zatrudnienia, typowe miejsca pracy)

Absolwent studiów podyplomowych: *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii* posiada wiedzę specjalistyczną:

- w zakresie podstaw fizjologii i biochemii żywienia oraz zagadnień związanych z toksykologią żywności, zatruciami i alergiami pokarmowymi;
- w zakresie poradnictwa żywieniowego uwzględniającego umiejętności tworzenia diet z uwzględnieniem potrzeb klienta, stosowania żywności funkcjonalnej i dietetycznej oraz suplementacji;
- w zakresie gastronomii z uwzględnieniem oceny sensorycznej produktów żywnościowych, żywności dietetycznej oraz umiejętności układania menu;
- w zakresie bezpieczeństwa i higieny żywności, środowiska produkcyjnego oraz mikrobiologii żywności;
- przygotowującą do pracy w szeroko rozumianym żywieniu zbiorowym (sanatoria, ośrodki wypoczynkowe, hotele i restauracje), w jednostkach usługowych i doradczych związanych z poradnictwem żywieniowym;
- w zakresie pierwszej pomocy związanej między innymi z wypadkami i zagrożeniami w szeroko rozumianej branży gastronomicznej.

Słuchacze, oprócz otrzymania **świadectwa ukończenia studiów podyplomowych Politechniki Koszalińskiej**, otrzymują zaświadczenie o odbyciu kursu pierwszej pomocy.

Absolwenci studiów podyplomowych *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii* mogą być zatrudniani w przedsiębiorstwach usługowych na stanowisku: kierownika zakładu gastronomicznego, specjalisty do spraw żywienia zbiorowego, poradnictwa dietetycznego i innych.

OPIS ZAKŁADANYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ

3.1. Zbiór efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii zgodnych z Polską Ramą Kwalifikacji*

Tab. 1. Zbiór efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii*

Symbol EKU	Kierunkowy efekt uczenia się (EKU)	Odniesienie do PRK
Wiedza		
P7S_WG_D01	Absolwent zna i rozumie w pogłębiony sposób fizykochemiczne i biologiczne podstawy nauk o zdrowiu w zakresie poradnictwa dietetycznego i podstaw gastronomii właściwym dla programu kształcenia	P7S_WG
P7S_WG_D02	Absolwent zna i rozumie aktualny kierunek rozwoju podstaw nauk o zdrowiu zakresie właściwym dla programu kształcenia	P7S_WG
P6S_WG_D01	Absolwent zna i rozumie budowę i funkcje organizmu człowieka, a także metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie właściwym dla programu kształcenia	P6S_WG
P6S_WK_D01	Absolwent zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka, w zakresie właściwym dla programu kształcenia	P6S_WK
P7S_WK_D01	Absolwent zna i rozumie teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych, a także zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia	P7S_WK
Umiejętności		
P7S_UK_D01	Absolwent potrafi prowadzić debatę i dyskutować na specjalistyczne tematy z różnymi grupami odbiorców	P7S_UK
P6S_UW_D01	Absolwent potrafi identyfikować problemy klienta oraz grupy społecznej i podjąć odpowiednie działania diagnostyczne, profilaktyczne oraz edukacyjne	P6S_UW
P6S_UO_D01	Absolwent potrafi planować i organizować pracę indywidualną i w zespole oraz jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	P6S_UO
P7S_UU_D01	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz ukierunkować innych w tym zakresie	P7S_UU
P6S_UO_D02	Absolwent potrafi samodzielnie planować, realizować oraz dokumentować działania związane z wykonywanym zawodem, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	P6S_UO
Kompetencje społeczne		
P7S_KK_D01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	P7S_KK
P7S_KR_D01	Absolwent jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej, dbałości i rozwijania dorobku i tradycji zawodowych	P7S_KR
P6S_KO_D01	Absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych i formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej	P6S_KO

4. PROGRAM STUDIÓW

4.1. Forma studiów

Nazwa kierunku studiów: *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii*

Poziom kształcenia (studiów): *studia podyplomowe, doskonalące*

Forma studiów: *niestacjonarne*

Profil kształcenia: *ogólnoakademicki*

Absolwentom wydawane jest świadectwo ukończenia studiów podyplomowych z zakresu ***Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii***.

4.2. Liczba semestrów i punktów ECTS

Czas trwania studiów: *2 semestry*

Liczba punktów ECTS konieczna dla uzyskania kwalifikacji: *40*

Termin rozpoczęcia cyklu: *2019/2020 (semestr zimowy)*

Szczegółowy wykaz punktów ECTS przypisanych do poszczególnych modułów kształcenia oraz kursów realizowanych w modułach z podziałem na semestry zawierają plany studiów stanowiące załącznik do niniejszego opracowania: plan studiów podyplomowych – **załącznik 1a**.

4.3. Moduły zajęć

W tabeli 2 wyszczególniono grupy i nazwy modułów kształcenia oraz przedstawiono odniesienie kierunkowych efektów uczenia się do modułów kształcenia

Tab. 2. Odniesienie kierunkowych efektów uczenia się (EKU) do modułów kształcenia na studiach podyplomowych *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii*

Symbol EKU	Kierunkowe efekty uczenia się (EKU)	Nazwa modułu				
		Moduł podstawowy	Moduł Poradnictwa Żywieniowego	Moduł Gastronomiczny	Moduł organizacyjny	Moduł dyplomowania
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.
Wiedza						
P7S_WG_D01	Absolwent zna i rozumie w pogłębiony sposób fizykochemiczne i biologiczne podstawy nauk o zdrowiu w zakresie poradnictwa dietetycznego i podstaw gastronomii właściwym dla programu studiów	X	X	X		X
P7S_WG_D02	Absolwent zna i rozumie aktualny kierunek rozwoju podstaw nauk o zdrowiu zakresie właściwym dla programu studiów	X			X	X
P6S_WG_D01	Absolwent zna i rozumie budowę i funkcje organizmu człowieka, a także metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie właściwym dla programu studiów	X	X			
P6S_WK_D01	Absolwent zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych ważnych dla zdrowia i jego ochrony oraz stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych, kreatywnych i rekreacyjnych podejmowanych przez człowieka, w zakresie właściwym dla programu studiów		X	X		
P7S_WK_D01	Absolwent zna i rozumie teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych, a także zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia		X		X	X
Umiejętności						
P7S_UK_D01	Absolwent potrafi prowadzić debatę i dyskutować na specjalistyczne tematy z różnymi grupami odbiorców		X		X	
P6S_UW_D01	Absolwent potrafi identyfikować problemy klienta oraz grupy społecznej i podjąć odpowiednie działania diagnostyczne, profilaktyczne oraz edukacyjne	X	X		X	X
P6S_UO_D01	Absolwent potrafi planować i organizować pracę indywidualną i w zespole oraz jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu		X	X		X
P7S_UU_D01	Absolwent potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się oraz ukierunkować innych w tym zakresie		X	X	X	
P6S_UO_D02	Absolwent potrafi samodzielnie planować, realizować oraz dokumentować działania związane z wykonywanym zawodem, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	X	X	X	X	X
Kompetencje społeczne						
P7S_KK_D01	Absolwent jest gotów do krytycznej oceny posiadanej wiedzy i zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	X	X		X	X
P7S_KR_D01	Absolwent jest gotów do przestrzegania etyki zawodowej, dbałości i rozwijania dorobku i tradycji zawodowych		X	X		
P6S_KO_D01	Absolwent jest gotów do wypełniania zobowiązań społecznych i formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej	X		X	X	X

W tabelach 3-7 przedstawiono efekty modułowe wraz z liczbą punktów ECTS, skrótowym opisem sposobów weryfikacji ich osiągnięcia oraz odwołaniem danego efektu uczenia się dla modułu (EUM) do efektów uczenia się dla kierunku (EKU), dla następujących modułów kształcenia:

modułu podstawowy MP (tab. 3),

modułu poradnictwa żywieniowego MPZ (tab. 4),

modułu gastronomicznego MG (tab. 5),

modułu organizacyjnego MO (tab. 6),

modułu dyplomowania MD (tab. 7).

Tab. 3. Efekty uczenia się przypisane do modułu podstawowego

MODUŁ PODSTAWOWY						SYMBOL ODNIESIENIE DO EKU		
SYMBOL EMU	MODUŁOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ				Podstawy fizjologii i biochemii żywienia		Alergie i nietolerancje pokarmowe	Toksykologia żywności, zatrucia i zakażenia
1	2	3 (w)	4 (w)	5 (w)	6 (w, l)	7		
WIEDZA								
MP_W01	Absolwent zna i rozumie fizykochemiczne i biologiczne podstawy nauk o żywieniu i zdrowiu z rozszerzeniem o toksykologię i alergie pokarmowe	X	X	X	X	P7U_WG_D01		
MP_W02	Absolwent zna i rozumie aktualny kierunek rozwoju nauk o zdrowiu zakresie toksykologii i alergii pokarmowych		X	X	X	P7S_WG_D02		
MP_W03	Absolwent zna funkcje organizmu człowieka, a także objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych	X	X	X		P6S_WG_D01		
UMIĘJĘTNOŚCI								
MP_U01	Absolwent potrafi identyfikować problemy związane z nietolerancją produktów i zatruciami pokarmowymi oraz podjąć odpowiednie działania diagnostyczne, profilaktyczne oraz edukacyjne	X	X	X		P6S_UW_D01		
MP_U02	Absolwent potrafi samodzielnie planować, realizować i dokumentować badania				X	P6S_UO_D02		
KOMPETENCJE SPOŁECZNE								
MP_K01	Absolwent jest gotów do korzystania z wiedzy innych ekspertów w celu rozwiązania problemu	X		X	X	P7S_KK_D01		
MP_K02	Absolwent jest gotów do formułowania opinii i wniosków dotyczących diety, zdrowia i żywienia	X	X		X	P6S_KO_D01		
PUNKTY ECTS		2	1	2	2 (1/1)			
ŁĄCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA MODUŁU		7						
SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA MODUŁU		Weryfikacja efektów w zakresie wiedzy: zaliczenie na ocenę podstawie pracy kontrolnej lub testu Weryfikacja efektów w zakresie umiejętności i kompetencji: ocena zadań zleczanych na zajęciach laboratoryjnych, ocena pracy w grupie						

Tab. 4. Efekty uczenia się przypisane do modułu poradnictwa żywieniowego

MODUŁ PORADNICTWA ŻYWIENIOWEGO						SYMBOL (ODNIESIENIE DO) EKU
Opis modułu: zajęcia w module poradnictwa żywieniowego prowadzą do uzyskania wiedzy z zakresu dietetyki, rodzajów diet oraz ich zastosowania zależność od potrzeb konsumenta, z zasadami suplementacji oraz z żywnością funkcjonalną i dietetyczną						
SYMBOL EMU	MODUŁOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ	Podstawy dietetyki	Rodzaje diet i ich zastosowanie	Suplementacja	Żywność funkcjonalna i dietetyczna	
1	2	3 (w)	4 (w, p)	5 (w)	6 (w)	7
WIEDZA						
MPŻ_W01	Absolwent zna i rozumie podstawy i kierunek rozwoju nauk o żywieniu i zdrowiu w zakresie dietetyki i suplementacji	X	X	X		P7S_WG_D01 P7S_WG_D02
MPŻ_W02	Absolwent zna i rozumie zasady analizy stylu życia i wybranych modeli zachowań prozdrowotnych podejmowanych przez człowieka w zakresie prawidłowego żywienia i suplementacji		X	X		P6S_WK_D01
MPŻ_W03	Absolwent zna i rozumie teoretyczne podstawy działań związanych z poradnictwem żywnościowym wobec jednostek oraz grup społecznych, a także zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia	X	X	X	X	P7S_WK_D01
MPŻ_W04	Absolwent zna i rozumie budowę i funkcje organizmu człowieka, a także metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie właściwym dla programu studiów	X	X	X	X	P6S_WG_D01
UMIĘTNOŚCI						
MPŻ_U01	Absolwent potrafi komunikować się i negocjować z jednostkami lub grupami społecznymi wykorzystując wychowawcze aspekty promocji zdrowia	X	X			P7S_UK_D01
MPŻ_U02	Absolwent potrafi identyfikować problemy dietetyczne i podjąć odpowiednie działania diagnostyczne, profilaktyczne oraz edukacyjne	X		X	X	P6S_UW_D01
MPŻ_U03	Absolwent potrafi korzystać z wiedzy ekspertów i technik informacyjnych w celu pozyskania i przechowywania danych, a także pozyskiwać i interpretować dane liczbowe związane z poradnictwem dietetycznym		X			P6_UO_D01
MPŻ_U04	Absolwent potrafi samodzielnie planować, realizować oraz dokumentować działania związane z poradnictwem dietetycznym (w tym własne uczenie) z uwzględnieniem obowiązujących norm żywieniowych		X	X	X	P6S_UO_D02 P7S_UU_D01
KOMPETENCJE SPOŁECZNE						
MPŻ_K01	Absolwent jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	X	X	X	X	P7U_KO_D01
MPŻ_K02	Absolwent jest gotów do okazywania szacunku wobec klienta i grup społecznych oraz troski o ich dobro		X		X	P7S_KR_D01
PUNKTY ECTS		1	3 (1/2)	1	1	
ŁĄCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA MODUŁU		6				
SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA MODUŁU		Weryfikacja efektów w zakresie wiedzy: zaliczenie na ocenę na podstawie pracy kontrolnej lub testu. Weryfikacja efektów w zakresie umiejętności i kompetencji: ocena zadań zleczanych na zajęciach ocena pracy w grupie.				

Tab. 5. Efekty uczenia się przypisane do modułu gastronomicznego

MODUŁ GASTRONOMICZNY					
Opis modułu: zajęcia w module gastronomicznym prowadzą do uzyskania wiedzy z zakresu technologii gastronomicznej, towaroznawstwa, projektowania kart menu oraz podstaw analizy sensorycznej.					
SYMBOL EMU	MODUŁOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ	Wybrane zagadnienia z technologii gastronomicznej	Towaroznawstwo gastronomiczne i projektowanie kart menu	Analiza sensoryczna i jakościowa żywności	SYMBOL (ODNIESIENIE DO) EKU
1	2	3 (w, l)	4 (w, p)	5 (w, l)	6
WIEDZA					
MG_W01	Absolwent zna i rozumie zagadnienia związane z wpływem działania bodźców sensorycznym na problemy związane z zaburzeniami odżywiania	X		X	P7S_WG_D01
MG_W02	Absolwent zna i rozumie zasady analizy procesów psychospołecznych związanych z gastronomią, odżywianiem i stylem życia ważnych dla ochrony zdrowia	X	X		P6S_WK_D01
UMIĘTNOŚCI					
MG_U01	Absolwent potrafi planować i organizować pracę indywidualną i zespołową, korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskania, przetwarzania i interpretacji danych związanych z gastronomią i oceną sensoryczną		X	x	P6S_UO_D01
MG_U02	Absolwent potrafi planować, realizować działania związane z wykonywanym zawodem oraz potrafi identyfikować błędy i zaniedbania w opracowywaniu wyników i wniosków z badań oraz analizie jadłospisów i kart menu	X	X	X	P6S_UO_D02
KOMPETENCJE SPOŁECZNE					
MG_K01	Absolwent jest gotów do okazywania szacunku wobec klienta i grup społecznych oraz troski o ich dobro		X	X	P7S_KR_D01
MG_K02	Absolwent jest gotów do formułowania opinii dotyczących różnych aspektów działalności zawodowej (żywienie zbiorowe i poradnictwo żywieniowe)	X	X	X	P6S_KO_D01
PUNKTY ECTS		2 (1/1)	3(1/2)	2(1/1)	
ŁĄCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA MODUŁU			7		
SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA MODUŁU		Weryfikacja efektów w zakresie wiedzy: zaliczenie na ocenę na podstawie pracy kontrolnej lub testu. Weryfikacja efektów w zakresie umiejętności i kompetencji: ocena zadań zlecanych na zajęciach ćwiczeniowych i projektowych, ocena pracy w grupie.			

Tab. 6. Efekty uczenia się przypisane do modułu organizacyjnego

MODUŁ ORGANIZACYJNY						SYMBOL SYMBOLENIENIE DO EKU
SYMBOL EMU	MODUŁOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ	Marketing produktów żywnościowych i usług gastronomicznych	Pierwsza pomoc przedmedyczna	System HACCP z elementami mikrobiologii	Projektowanie zakładów gastronomicznych	
1	2	3 (w, c)	4 (w, c)	5 (w, c, p)	6 (w, p)	7
WIEDZA						
MO_W01	Absolwent zna i rozumie aktualne wymagania dotyczące produkcji bezpiecznej żywności (GMP, GHP, HACCP)	X		X	X	P7S_WG_D02
MO_W02	Absolwent zna i rozumie teoretyczne podstawy działań zapobiegawczych i ratujących życie wobec jednostek i grup społecznych		X		X	P7S_WK_D01
UMIĘTNOŚCI						
MO_U01	Absolwent potrafi stosować zaawansowane techniki efektywnego komunikowania się i negocjacji z jednostkami w zakresie wytwarzania i nadzorowania produkcji odpowiedniej jakości i bezpiecznej dla konsumenta	X		X		P7U_UK_D01
MO_U02	Absolwent potrafi identyfikować problemy i podjąć odpowiednie działania		X	X		P6S_UW_DS01
MO_U03	Absolwent potrafi planować swoją ścieżkę rozwoju zawodowego			X	X	P7S_UU_D01
MO_U04	Absolwent potrafi samodzielnie planować, realizować oraz dokumentować działania związane z wykonywanym zawodem, z uwzględnieniem obowiązujących norm i przepisów prawnych	X	X	X	X	P6S_UO_D01
KOMPETENCJE SPOŁECZNE						
MO_K01	Absolwent jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów i poszukiwania innych źródeł informacji w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	X	X	X	X	P7S_KK_DJ01
MO_K02	Absolwent jest gotów do formułowania opinii dotyczących aspektów działalności zawodowej i wypełniania zobowiązań społecznych		X	X	X	P6S_KO_D01
PUNKTY ECTS		2(1/1)	2(1/1)	4(1/1/2)	3(1/2)	
ŁĄCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA MODUŁU		11				
SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA MODUŁU		Weryfikacja efektów w zakresie wiedzy: zaliczenie na ocenę na podstawie pracy kontrolnej lub testu. Weryfikacja efektów w zakresie umiejętności i kompetencji: ocena zadań zleczanych na zajęciach ćwiczeniowych i projektowych, ocena pracy w grupie.				

Tab. 7. Efekty uczenia się przypisane do modułu pracy dyplomowej

MODUŁ PRACY DYPLOMOWEJ				SYMBOL (ODNIESIENIE DO) EKU
SYMBOL EMU	MODUŁOWE EFEKTY UCZENIA SIĘ	Seminarium projektowe	Praca projektowa z egzaminem dyplomowym	
1	2	3 (p)	4	5
WIEDZA				
MPD_W01	Absolwent zna i rozumie w pogłębiony sposób fizykochemiczne i biologiczne podstawy nauk o żywności i zdrowiu w zakresie poradnictwa dietetycznego i podstaw gastronomii	X	X	P7S_WG_D01
MPD_W02	Absolwent zna i rozumie aktualny kierunek rozwoju dietetyki, gastronomii i bezpieczeństwa żywnościowego	X	X	P7S_WG_D02
MPD_W03	Absolwent zna i rozumie teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych, a także zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia	X		P7S_WK_D01
UMIĘTNOŚCI				
MPD_U01	Absolwent potrafi identyfikować problemy klienta oraz grupy społecznej i podjąć odpowiednie działania diagnostyczne, profilaktyczne oraz edukacyjne	X	X	P6S_UW_D01
MPD_U02	Absolwent potrafi samodzielnie planować, realizować oraz dokumentować działania związane z wykonywanym zawodem oraz pozyskiwać i opracowywać informacje związane z poradnictwem dietetycznym i gastronomią	X	X	P6S_UO_D01
KOMPETENCJE SPOŁECZNE				
MPD_K01	Absolwent jest gotów do zasięgnięcia opinii ekspertów i poszukiwania innych źródeł informacji w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	X	X	P7S_KK_D01
MPD_K02	Absolwent jest gotów do formułowania opinii dotyczących aspektów działalności zawodowej		X	P6S_KO_D01
PUNKTY ECTS		2	7	
ŁĄCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS DLA MODUŁU		9		
SPOSOBY WERYFIKACJI EFEKTÓW UCZENIA SIĘ DLA MODUŁU		Ocena zadań zleczanych na zajęciach projektowych. Ocena i recenzja pracy dyplomowej, ocena prezentacji ustnej wyników pracy dyplomowej.		

Zasady prowadzenia procesu dyplomowania, w tym przeprowadzenia egzaminu dyplomowego

1. *Praca projektowa*
zakres: *Dieta tygodniowa dla wybranej grupy żywieniowej lub jednostki chorobowej*
Projekt księgi HACCP (Schemat procesu technologicznego, wyznaczenie CCP)
Projekt Karty menu (restauracji, stołówki, baru, imprezy okolicznościowej)
2. *Obrona pracy projektowej- ustna, pytania z zakresu pracy i programu studiów*
3. *Uzyskanie zaświadczenia o odbytych Kursie Pierwszej Pomocy (16 h)*
4. *Ewentualnie (po uiszczeniu opłaty) uzyskanie zaświadczenia o ukończeniu kursu systemu HACCP.*

ZESTAWIENIE TABEL

Tab. 1.	Zbiór efektów uczenia się dla studiów podyplomowych: Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii	6
Tab. 2.	Odniesienie kierunkowych efektów uczenia się (EKU) do modułów kształcenia na studiach podyplomowych Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii	8
Tab. 3.	Efekty uczenia się przypisane do modułu podstawowego	10
Tab. 4.	Efekty uczenia się przypisane do modułu poradnictwa żywieniowego	11
Tab. 5.	Efekty uczenia się przypisane do modułu gastronomicznego	12
Tab. 6.	Efekty uczenia się przypisane do modułu organizacyjnego	13
Tab. 7.	Efekty uczenia się przypisane do modułu pracy dyplomowej	14

WYAZ ZAŁĄCZNIKÓW

Załącznik 1a. Plan studiów podyplomowych na kierunku *Poradnictwo żywieniowe z elementami gastronomii*