

Syntetyczny opis kwalifikacji ze szkolnictwa wyższego

1. Nazwa kwalifikacji

1.1. Tytuł zawodowy	Magister inżynier lub inny równorzędny	Master of Science <small>[sugerowany odpowiednik tytułu w języku angielskim]</small>
1.2. Kierunek studiów	Żywnienie człowieka i dietetyka	Human Nutrition and Dietetics
1.3. Specjalność		

2. Instytucja nadająca kwalifikację

2.1. Uczelnia	Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu	Wrocław University of Environmental and Life Sciences
2.2. Jednostka organizacyjna	Wydział Biotechnologii i Nauk o Żywności	The Faculty of Biotechnology and Food Science

3. Cechy kwalifikacji

3.1. Dziedzina ISCED	0915: Terapia i rehabilitacja,	0915: Therapy and rehabilitation,
3.2. Państwo/region	Polska,	Poland,
3.3. Poziom ERK	7 (studia II stopnia lub jednolite magisterskie),	7 (master's degree or long-cycle studies),
3.4. Profil studiów	Ogólnoakademicki,	Academical oriented,
3.5. Język	język polski,	Polish,
3.6. Nakład pracy (ECTS)	90	90

4. Opis kwalifikacji

4.1. Kompetencje absolwenta	Osoba posiadająca ww. kwalifikację ma pogłębioną wiedzę i umiejętności z zakresu żywienia klinicznego, dietetyki, profilaktyki chorób cywilizacyjnych. Zna czynniki ryzyka chorób dietozależnych i jest specjalistą w zakresie planowania i wprowadzania, opartego o podstawy naukowe, żywienia indywidualnego i zbiorowego dla zróżnicowanych pod względem wieku, zawodu oraz warunków życia grup populacyjnych. Ponadto, ma wiedzę z zakresu technologii przygotowywania potraw oraz nowoczesnych technik stosowanych w analizie żywności. Dysponuje także wiedzą niezbędną do oceny sposobu żywienia i stanu odżywienia oraz zapobiegania i wspomagania leczenia chorób dietozależnych przez propagowanie odpowiednich zaleceń i wskazań żywieniowych.	Persons with this qualification have in-depth knowledge and skills in the field of clinical nutrition, dietetics, and prevention of civilization diseases. They know the risk factors of diet-related diseases and are specialists in planning and implementation of individual and collective feeding based on scientific principles for diverse population groups in terms of age, occupation and living conditions. Moreover, they have knowledge of food preparation technology and modern techniques used in food analysis. They also have the knowledge necessary to evaluate the diet and nutritional state as well as to prevent and support the treatment of diet-related diseases by promoting appropriate dietary recommendations and guidelines.
4.2. Typowe miejsca/stanowiska pracy	Absolwent kierunku Żywnienie człowieka i dietetyka jest przygotowany do podjęcia pracy w: • jednostkach świadczących usługi żywieniowe i dietetyczne, • zakładach gastronomicznych • szpitalach, • sanatoriach, • domach opieki • organizacjach konsumenckich. Ponadto, jest przygotowany do współpracy z organizacjami zajmującymi się promocją zdrowia, a także do założenia własnej działalności gospodarczej,	Graduates of Human Nutrition and Dietetics are prepared to take up work in: • units providing nutritional and dietary services, • catering establishments • hospitals, • sanatoria, • nursing homes • consumer organizations. Moreover, they are prepared to cooperate with organizations involved in health promotion, as well as to set up their own businesses aimed at dietary counselling.

ukierunkowanej na doradztwo żywieniowe.

4.3. Inne składowe opisu, specyficzne dla kwalifikacji

5. Zewnętrzny organ ds. zapewniania jakości

5.1. Zewnętrzny organ ds. zapewniania jakości	Polska Komisja Akredytacyjna,	The Polish Accreditation Committee,
5.2. Podstawa prawna do nadawania kwalifikacji	Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, Ustawa z dnia 5 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym,	Ustawa z dnia 20 lipca 2018 r. Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce, Ustawa z dnia 5 lipca 2005 r. Prawo o szkolnictwie wyższym,
5.3. Posiadane dodatkowe akredytacje		

6. Związek z zawodami lub sektorami zawodowymi

- 6.1. Uprawnienia zawodowe związane z uzyskaniem kwalifikacji
- 6.2. Sposób, w jaki kwalifikacja ułatwia uzyskanie uprawnień zawodowych
- 6.3. Związek efektów kształcenia/uczenia się zdefiniowanych dla kwalifikacji z efektami uczenia się określonymi w sektorowej ramie kwalifikacji

7. Dodatkowe informacje na temat kwalifikacji

7.1. Informacje o szczególnych cechach programu studiów istotnych ze względu na kompetencje absolwenta	Ważnym elementem kształcenia są obowiązkowe praktyki żywieniowo-dietetyczne w wymiarze 320 godzin (12 ECTS), które studenci odbywają w oddziałach szpitalnych, domach opieki, hospicjach, w zakładach żywienia zbiorowego, placówkach doradztwa żywieniowo-dietetycznego (chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych), firmach cateringowych, przedszkolach i żłobkach.	An important element of education is nutritional and dietary obligatory practical training of 320 hours (12 ECTS), which students conduct in hospital wards, nursing homes, hospices, mass catering establishments, nutrition and dietary consultancy centres (concerning digestive system diseases and metabolic diseases), catering companies, kindergartens and nurseries
7.2. Forma prowadzenia studiów	Studia stacjonarne,	Full-time,
7.3. Możliwość uzyskiwania kwalifikacji na wyższym poziomie	Absolwent jest przygotowany do kontynuowania nauki w szkole doktorskiej i uzyskania kwalifikacji na poziomie 8 ERK.	The graduate is prepared to continue education at the doctoral school and obtaining a EQF level 8 qualification.
7.4. Pozostałe uwagi		