

Program studiów**Część A) programu studiów*****Efekty uczenia się**

Wydział prowadzący kierunek studiów:	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek na którym są prowadzone studiów:	dietetyka
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	poziom 6
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:	licencjat
Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się:	Dyscyplina: nauki o zdrowiu (100%) Dyscyplina wiodąca: nauk o zdrowiu
Symbol	Po ukończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się:
WIEDZA	
K_W01	Opisuje budowę i funkcję organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, jego budowy i funkcji oraz procesów trawienia i wchłaniania.
K_W02	Wyjaśnia wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem krążenia, oddychania, nerwowym, moczowo-płciowym i dokrewnym.
K_W03	Opisuje charakterystykę biochemiczną i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i hormonów oraz rolę elektrolitów i pierwiastków śladowych.
K_W04	Opisuje zagadnienia z zakresu fizjologii, biochemii ogólnej i klinicznej, chemii ogólnej i żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.
K_W05	Objaśnia mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
K_W06	Omawia technologię żywności i potraw oraz charakterystykę towaroznawczą produktów.
K_W07	Wskazuje składniki pokarmowe nie tolerowane w danych jednostkach chorobowych.
K_W08	Opisuje zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w organizmie pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania
K_W09	Opisuje zagadnienia z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności, substancji antyodżywczych i zanieczyszczeń żywności.
K_W10	Wyjaśnia wpływ zanieczyszczeń środowiska na bezpieczeństwo żywności i stan zdrowia ludności
K_W11	Opisuje organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.
K_W12	Opisuje proces rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości
K_W13	Charakteryzuje psychologiczne uwarunkowania zachowań indywidualnych osób zdrowych i chorych, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.
K_W14	Omawia psychologiczno-pedagogiczne podstawy prowadzenia edukacji żywieniowej.
K_W15	Opisuje psychologiczne, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.
K_W16	Opisuje psychologiczne, etyczne i prawne problemy wykonywania zawodu dietetyka
K_W17	Charakteryzuje zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych oraz przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.

K_W18	Objasnia metody (w tym badania przesiewowe) rozpoznawania osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
K_W19	Opisuje fizjologiczne uwarunkowania diety pediatricznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.
K_W20	Omawia wybrane zagadnienia z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz wyjaśnia interakcje leków z żywnością.
K_W21	Wyjaśnia wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.
K_W22	Omawia zasady postępowania dietetycznego w danych chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania.
K_W23	Wymienia wskazania do wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą.
K_W24	Omawia wybrane zagadnienia z zakresu medycyny klinicznej.
K_W25	Prezentuje wybrane zagadnienia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej.
K_W26	Wymienia cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.
K_W27	Omawia zasady organizacji ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego
K_W28	Identyfikuje uwarunkowania ekonomiczne, organizacyjne i prawne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka
K_W29	Opisuje znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
K_W30	Omawia polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe, przepisy dotyczące kontroli urzędowej żywności, system Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli i ich znaczenie w podnoszeniu jakości żywności
K_W31	Objasnia zasady organizacji badań naukowych oraz omawia zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
K_W32	Omawia zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości
K_W33	Charakteryzuje zasady diety i promocji zdrowia opartej na faktach
K_W34	Analizuje krytycznie piśmiennictwo naukowe
UMIEJĘTNOŚCI	
K_U01	Przeprowadza wywiad żywieniowy i odżywiania się osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze oraz potrafi dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.
K_U02	Udziela porady w zakresie trybu życia, diety i aktywności fizycznej; formułuje opinie dotyczące pacjentów, konsumentów, grup społecznych oraz taktownie i skutecznie sugeruje pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej
K_U03	Prowadzi edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. Dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej do wykonywania zadań związanych z zawodem dietetyka i promowania zdrowego stylu życia
K_U04	Udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
K_U05	Współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. Planuje i organizuje pracę własną i w zespole
K_U06	Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta oraz realizuje proces samokształcenia promując zasadę uczenia się przez całe życie
K_U07	Planuje i wdraża żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
K_U08	Rozpoznaje rodzaj niedożywienia i planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe.
K_U09	Przewiduje skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
K_U10	Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.
K_U11	Wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
K_U12	Dokonuje odpowiedniego doboru surowców i technik do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii, z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w danych jednostkach chorobowych.

K_U13	Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze.
K_U14	Określa wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
K_U15	Planuje i wdraża żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku.
K_U16	Planuje prawidłowe żywienie dostosowane do potrzeb, wieku i stanu klinicznego pacjenta, w tym dla kobiety w ciąży i karmiącej.
K_U17	Posługuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
K_U18	Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych
K_U19	Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym
K_U20	Wykorzystuje w pracy zawodowej podstawy towaroznawstwa i przechowalnictwa żywności oraz technologii przygotowywania potraw
K_U21	Ocenia jakość i bezpieczeństwo żywności
K_U22	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem oraz przygotowywaniem prezentacji
K_U23	Posługuje się językiem obcym zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego
K_U24	Wykonuje czynności ratunkowe w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii
K_U25	Interpretuje dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii
K_U26	Prezentuje w formie ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń
K_U27	Przygotowuje pisemne raporty w oparciu o własne działania lub dane źródłowe.
K_U28	Posługuje się zasadami dietytyki i promocji zdrowia opartej na faktach
K_U29	Współdziała w organizacji i prowadzeniu badań naukowych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów
K_K02	Przestrzega zasad etyki zawodowej
K_K03	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych
K_K04	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń
K_K05	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia

Część B) programu studiów

Opis procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się

Wydział prowadzący studia:	Wydział Nauk o Zdrowiu
Kierunek na którym są prowadzone studia:	dietetyka
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	poziom 6
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się:	Dyscyplina: nauki o zdrowiu (100%) Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu
Forma studiów:	stacjonarne
Liczba semestrów:	6
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	180
Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:	2513 – dietoterapia 2493 – żywienie zbiorowe 2488 – profilaktyka żywieniowa
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	licencjat
Wskazanie związku programu studiów z misją i strategią UMK:	<p>Program kierunku jest zgodny z misją i celami strategicznymi Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, w szczególności z wysokiej jakości nauczaniem na poziomie akademickim, odpowiadającym potrzebom i aspiracjom społecznym oraz opartym na głębokiej wiedzy i najwyższych wartościach etycznych. Dostarczając studentom nowoczesnej wiedzy z zakresu dietetyki oraz stwarzając warunki rozwoju osobistego studia umożliwiają kształtowanie cenionych na rynku kwalifikacji i postaw. W misję i cele strategiczne Uniwersytetu oraz Wydziału wpisuje się także oparcie koncepcji kształcenia na udziale interesariuszy zewnętrznych w tworzeniu i opiniowaniu programu nauczania. Jednym z celów kształcenia na kierunku dietetyka jest także promowanie i upowszechnianie aktywności międzynarodowej i społecznej studentów, poprzez umożliwienie im udziału w aktywnościach w ramach programów międzynarodowych i wspieranie działań niosących publiczny pożytek. Plan studiów i treści programowe poszczególnych przedmiotów mają także na celu kształtowanie wszechstronnego rozwoju studentów i współodpowiedzialności za zdrowie jednostki jak i społeczeństwa, opartych na interdyscyplinarnej wiedzy, poczynając od psychologii, wiedzy o żywności i z obszaru nauk klinicznych, podstawy żywienia</p>

klinicznego, organizację żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo żywności, po promocję zdrowia, edukację i profilaktykę żywieniową.

Przedmioty/grupy zajęć wraz z zakładanymi efektami uczenia się*

Grupy przedmiotów	Przedmiot	Zakładane efekty uczenia się	Formy i metody kształcenia zapewniające osiągnięcie efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta
Biologia i fizjologia człowieka	Biologia	K_W01; K_W02; K_W03;	wykład informacyjny wykład informacyjny z prezentacją multimedialną wykład problemowy wykład problemowy (w tym w oparciu o aspekt naukowy)	- śródsesemtralne testy kontrolne, -ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - „wejściówki”, - pisemny egzamin/zaliczenie
	Genetyka	K_W04; K_W05; K_W08;		
	Anatomia i fizjologia człowieka, w tym: Anatomia, Fizjologia	K_W12; K_W34; K_U07; K_U14; K_U15		
	Fizjologia wysiłku fizycznego z żywniem	K_K03;		
Grupa przedmiotów II: Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	K_W03; K_W04; K_W06;	wykład konwersatoryjny dyskusja dydaktyczna uczenie wspomagane komputerem ćwiczenia praktyczne zajęcia laboratoryjne zajęcia symulacyjne praca indywidualna praca w grupach kształcenie na odległość: metody odnoszące się do autentycznych lub fikcyjnych sytuacji opis pogadanka analiza przypadków opracowanie jadłospisów obliczenia komputerowe	- obecność i praktyczne wykonanie poszczególnych zadań (ćwiczeń); - zaliczenie sprawozdań z ćwiczeń; - odpowiedź ustna - praca pisemna (kolokwia); - egzamin lub zaliczenie końcowe z oceną
	Program wyrównawczy z chemii	K_W09; K_W11; K_W20;		
	Biochemia ogólna i żywności	K_W30; K_W34;		
	Mikrobiologia ogólna i żywności	K_U12; K_U21; K_U22;		
	Bromatologia i interakcja leków z żywnością	K_U26; K_U27; K_K03;		
	Technologia gastronomiczna			
	Towaroznawstwo żywności			
	Analiza i ocena jakości żywności			
	Technologia żywności			
Żywność funkcjonalna				
Grupa przedmiotów III: Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	K_W10; K_W11; K_W31;		-Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - Śródsesemtralne sprawdziany ustne i pisemne -Śródsesemtralne sprawdziany praktyczne -pisemne zaliczenie końcowe
	Informatyka	K_W34;		
	Biostatystyka	K_U22; K_U24; K_U25;		
	Metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej (Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (szkolenie podstawowe) BHP	K_K01; K_K03;		

	Szkolenie biblioteczne		sprawozdania pisemne opracowania		
	Kwalifikowana pierwsza pomoc				
Grupa przedmiotów IV: Nauki społeczne i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki	K_W12; K_W13; K_W14;	referat pisemny praca zespołowa projektowanie i analiza badań naukowych konsultacje	Test sprawdzający	
	Psychologia i psychodietetyka	K_W15; K_W16; K_W34; K_U24; K_K01			
Grupa przedmiotów V: Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	K_W01; K_W03; K_W07;		-Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - „wejściówki” - sprawozdania - egzamin lub zaliczenie końcowe	
	Podstawy żywienia człowieka	K_W08; K_W09; K_W12;			
	Dietetyka pediatryczna	K_W19; K_W22; K_W24; K_W33; K_W34;			
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)	K_U01; K_U04; K_U07; K_U12; K_U14; K_U26; K_U28; K_U29; K_K03;			
Grupa przedmiotów VI: Nauki kliniczne	Parazytologia	K_W04; K_W07;			- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - kolokwia, - sprawozdania z ćwiczeń, -śródsesemstralny pisemny test kontrolny -końcowe zaliczenie umiejętności praktycznych -końcowe zaliczenie pisemne
	Diagnostyka laboratoryjna	K_W08;K_W12; K_W19;			
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby wewnętrzne	K_W20; K_W21; K_W22; K_W24; K_W25; K_W34;			
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby narządu ruchu	K_U01; K_U04; K_U05; K_U07; K_U10; K_U13;			
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Chirurgia i onkologia	K_U14; K_U16; K_U18; K_U19; K_U23; K_U29;			
	Farmakologia	K_K01;K_K02:			
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry				
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Położnictwo i ginekologia				
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Pediatria				
	Dietoterapia (leczenie wspomagane dieta)				
	Diety alternatywne				
Grupa przedmiotów VII: Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	K_W14; K_W17; K_W18; K_W26; K_W27; K_W28;		Ćwiczenia: - „wejściówki” - sprawozdania - prezentacje	
	Podstawy profilaktyki żywieniowej	K_W29; K_W33; K_W34;			
	Edukacja żywieniowa	K_U12;K_U02;			

		K_U03; K_U05; K_U06; K_U11; K_U26; K_U28; K_U29; K_K03; K_K05; K_K08		Wykłady: - obecność obowiązkowa Zaliczenie pisemne z wiedzy wykładowej i ćwiczeniowej
Grupa przedmiotów VIII: Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo żywności	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia	K_W07; K_W09; K_W11; K_W18; K_W22; K_W26; K_W27; K_W28; K_W30; K_W32; K_W34; K_U01; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14; K_U17; K_U18; K_U21; K_U23; K_U25; K_U27; K_K01; K_K4		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - kolokwia, - sprawozdania z ćwiczeń, - test zaliczeniowy lub egzamin pisemny
	Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka			
	Żywienie w szpitalu			
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności			
	Prawo i prawo żywnościowe			
	Epidemiologia i nadzór sanitarno- epidemiologiczny			
	Zasady żywienia zbiorowego			
Grupa przedmiotów IX: GRUPA PRZEDMIOTÓW KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO: DIETOTERAPIA	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	K_W07; K_W08; K_W17; K_W18; K_W21; K_W22; K_W23; K_W24; K_W25; K_W29; K_W34; K_U01; K_U02; K_U04; K_U05; K_U07; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14; K_U18; K_U19; K_U25; K_U26; K_U27; K_U29; K_K02; K_K03;		- pisemne wejściówki, - ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć, sprawozdania) - samodzielne przygotowanie diety dla danej jednostki chorobowej - egzamin lub zaliczenie pisemne
	Żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne i wieku starszego			
	Żywienie kliniczne: choroby neurologiczne			
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych			
	Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe			
	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego			
	Żywienie kliniczne: choroby nerek			
ŻYWIENIE ZBIOROWE	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych			
	Ekonomika i rachunkowość w zakładach gastronomicznych			
	Maszynoznawstwo i podstawy projektowania zakładów gastronomicznych			
	Edukacja prozdrowotna			

	Zarządzanie i marketing małych zakładów				
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach				
PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych				
	Polityka żywienia				
	Metodologia badań spożycia żywności				
	Edukacja prozdrowotna				
	Zarządzanie i marketing małych zakładów				
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach				
Przedmioty do wyboru	4 wykłady ogólnouniwersyteckie/ kursowe	K_W08; K_W09; K_W15; K_W18; K_W21; K_W34; K_U09; K_U25; K_U26; K_U27; K_U29; K_K01; K_K03;		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność), sprawozdania z ćwiczeń; - praca pisemna (referat); - końcowa, pisemna praca zaliczeniowa z oceną/test zaliczeniowy	
	A				Socjologia
					Podstawy diety w chorobach układu krążenia
					Kultura żywienia
	B				Demografia
					Żywność kliniczna: choroby układu ruchu i neurologiczne
	Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych				
Wychowanie fizyczne	Wychowanie fizyczne	K_K10		-ocena ciągła aktywności	
Lektorat z języka obcego	Język obcy	K_U23; K_U26; K_K03		- śródsesemestralne testy kontrolne (pisemne) - śródsesemestralne kolokwia wolne) - ocena ciągła (przygotowanie studenta do zajęć i aktywność podczas zajęć) - końcowe semestralne zaliczenie ustne lub pisemne - egzamin (test pisemny; wypowiedzi ustne n.t. wybranych	

				zagadnień)
Praktyki	Praktyka w szpitalu, wakacyjna 3 tyg	K_U01; K_U02		- sprawozdanie - odpowiedź ustna
	Praktyka z technologii potraw, wakacyjna 2 tyg	K_U03; K_U05; K_U06; K_U07; K_U08; K_U10;		
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, wakacyjna 4tyg.	K_U11;K_U12; K_U13; K_U14; K_U17; K_U18;		
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg	K_U19; K_U20; K_U21; K_U22; K_U23; K_U24; K_U26		
	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg.	K_K01; K_K02 K_K03; K_K04 K_K05; K_U06; K_K07;		
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg.	K_K01;		
	Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.			
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy***	Seminarium licencjackie	K_W31; K_W33; K_W34;	- wykład informacyjny, seminarium, konsultacje	- ocena ciągła dokonywana przez opiekuna pracy, uwzględniająca: bieżące przygotowanie studenta do seminariów oraz aktywność
	Praca licencjacka	K_U22; K_U25; K_U27; K_U29; K_K01; K_K03;		
Praktyki				
Wymiar praktyk	680 h			
Forma odbywania praktyk	praktyka wakacyjna i śródroczna			
Zasady odbywania praktyk	Program zgodny z harmonogramem w Sylabusie i Dzienniku Praktyk pod opieką Mentora Aktualny dzienniczek praktyk obowiązuje od naboru 2022/23			
Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS DLA SPECJALNOŚCI PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA				
Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:				
	Dyscyplina naukowa lub artystyczna		Punkty ECTS	
			liczba	%
1.	nauki o zdrowiu		180	100

Grupy przedmiotów zajęć	Przedmiot	Liczba punktów ECTS	Liczba ECTS w dyscyplinie:				Liczba punktów ECTS z zajęć do wyboru	Liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Liczba punktów ECTS, które student uzyskuje realizując: zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów/ zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne
			nauki o zdrowiu						
Biologia i fizjologia człowieka	Biologia	2	2				0,8	1	
	Genetyka	2	2				0,8	1	
	Anatomia	4	4				3,2	3	
	Fizjologia	4	4				3,2	3	
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	5	5				2	2	
	Program wyrównawczy z chemii	1	1				0,5	0,2	
	Biochemia ogólna i żywności	3	3				2	2	
	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	5				3	2,5	
	Bromatologia i interakcje leków z żywnością	3	3				1,5	1,5	
	Technologia gastronomiczna	2	2				2	1,5	
	Towaroznawstwo żywności	4	4				2	1,5	
	Analiza i ocena jakości żywności	3	3				2,5	1,6	
	Technologia żywności	2	2				1,7	1	
Żywność funkcjonalna	1	1				0,7	0,5		

Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	1	1					0,6	0,5
	Informatyka	1	1					0,7	1
	Biostatystyka	1	1					1	1
	Metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej	1	1					0,5	0,5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	2					1	1,5
Nauk społecznych i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki	2	2					0,8	1
	Psychologia i psychodietetyka	2	2					1	1
Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	3	3					2,4	2
	Podstawy żywienia człowieka	5	5					4	4
	Dietetyka pediatryczna	5	5					2,5	2,5
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)	2	2					0,8	1
Nauki kliniczne	Farmakologia	2	2					1,2	1
	Parazytologia	2	2					1	1
	Diagnostyka laboratoryjna	2	2					1,4	1,6
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby wewnętrzne	2	2					1,2	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Chirurgia i onkologia	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu	2	2					1,2	0,7
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry	1	1					0,8	0,5
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Położnictwo i ginekologia	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Pediatria	2	2					0,8	1
	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą)	3	3					2,5	2
	Diety alternatywne	1	1					0,8	0,5
Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	1	1					0,5	0,5

	Podstawy profilaktyki żywieniowej	1	1					0,5	0,5
	Edukacja żywieniowa	2	2					1,2	1
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia	1	1					0,6	0,5
	Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka	1	1					0,6	0,5
	Żywnienie w szpitalu	2	2					1,7	1,5
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	4	4					2	2
	Prawo i prawo żywnościowe	1	1					0,5	0,5
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny	1	1					0,5	0,5
	Zasady żywienia zbiorowego	2	2					1,5	1,5
SPECJALNOŚĆ: PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3	3				3	1,5	2,5
	Polityka wyżywienia	3	3				3	2,5	2
	Metodologia badań spożycia żywności	3	3				3	1,5	1,5
	Edukacja prozdrowotna	4	5				4	1,8	3
	Zarządzanie i marketing małych zakładów	2	2				2	1,2	1
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach	2	2				2	1	1
Przedmioty do wyboru	A Wykład ogólnouniwersytecki / wykład kursowy	8	8				8	2,4	8
	B Przedmioty do wyboru	2	2				2	1,6	0,5
Lektorat z języka obcego	Język obcy	7	7				7	3,4	3,5
Praktyki	Praktyka w szpitalu (wakacyjna) 3 tyg (do wyboru)	4	4				4	3,6	1,5
	Praktyka z technologii potraw, 2 tyg	3	3					2,8	1
	Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.	3	3					2,5	1
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (wakacyjna), 4tyg.	4	4					2,5	1,5
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg	4	4					2,5	1,5
	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale, kuchni, żłobku, poradni	4	4				4	2,5	1,5

	dietetycznej) 3 tyg. Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziały, kuchni ogólnej, działy żywienia) 3 tyg.	4	4				4	3,6	1,5
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy***	Seminarium licencjackie	15	15				15	0,6	15
	RAZEM:	180 100%	180 100%				61 33,89%	101 56,11%	106,6 59,22%

**Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS
DLA SPECJALNOŚCI DIETOTERAPIA**

Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:

		Dyscyplina naukowa lub artystyczna				Punkty ECTS			
						liczba	%		
1.	nauki o zdrowiu					180	100		
Grupy przedmiotów zajęć	Przedmiot	Liczba punktów ECTS	Liczba ECTS w dyscyplinie:				Liczba punktów ECTS z zajęć do wyboru	Liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Liczba punktów ECTS, które student uzyskuje realizując zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów/ zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne
			nauki o zdrowiu						
Biologia i fizjologia człowieka	Biologia	2	2				0,8	1	
	Genetyka	2	2				0,8	1	

	Anatomia	4	4					3,2	3
	Fizjologia	4	4					3,2	3
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	5	5					2	2
	Program wyrównawczy z chemii	1	1					0,5	0,2
	Biochemia ogólna i żywności	3	3					2	2
	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	5					3	2,5
	Bromatologia i interakcje leków z żywnością	3	3					1,5	1,5
	Technologia gastronomiczna	2	2					2	1,5
	Towaroznawstwo żywności	4	4					2	1,5
	Analiza i ocena jakości żywności	3	3					2,5	1,6
	Technologia żywności	2	2					1,7	1
	Żywność funkcjonalna	1	1					0,7	0,5
Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	1	1					0,6	0,5
	Informatyka	1	1					0,7	1
	Biostatystyka	1	1					1	1
	Metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej	1	1					0,5	0,5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	2					1	1,5
Nauk społecznych i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki	2	2					0,8	1
	Psychologia i psychodietetyka	2	2					1	1
Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	3	3					2,4	2
	Podstawy żywienia człowieka	5	5					4	4
	Dietetyka pediatryczna	5	5					2,5	2,5
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)	2	2					0,8	1
Nauki kliniczne	Farmakologia	2	2					1,2	1
	Parazytologia	2	2					1	1
	Diagnostyka laboratoryjna	2	2					1,4	1,6
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby wewnętrzne	2	2					1,2	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Chirurgia i onkologia	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami	2	2					1,2	0,7

	dietetycznymi: choroby układu ruchu								
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry	1	1					0,8	0,5
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergię i nietolerancje pokarmowe	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Położnictwo i ginekologia	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Pediatria	2	2					0,8	1
	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą)	3	3					2,5	2
	Diety alternatywne	1	1					0,8	0,5
Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	1	1					0,5	0,5
	Podstawy profilaktyki żywieniowej	1	1					0,5	0,5
	Edukacja żywieniowa	2	2					1,2	1
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia	1	1					0,6	0,5
	Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka	1	1					0,6	0,5
	Żywność w szpitalu	2	2					1,7	1,5
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	4	4					2	2
	Prawo i prawo żywnościowe	1	1					0,5	0,5
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny	1	1					0,5	0,5
	Zasady żywienia zbiorowego	2	2					1,5	1,5
SPECJALNOŚĆ: DIETOTERAPIA	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3	3				3	1,5	2,5
	Żywność kliniczne: choroby wewnętrzne	2	2				2	0,9	1
	Żywność kliniczne: wieku starszego	1	1				1	0,6	0,5
	Żywność kliniczne: choroby neurologiczne	2	2				2	0,8	1
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych	3	3				3	1,5	2
	Żywność kliniczne: choroby układu	2	2				2	1	1

	moczowego								
	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego		2	2			2	1	1
	Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe		2	2			2	1,2	1
Przedmioty do wyboru	A	Wykład ogólnouniwersytecki / wykład kursowy	8	8			8	2,4	8
	B	Przedmioty do wyboru	2	2			2	1,6	0,5
Lektorat z języka obcego	Język obcy		7	7			7	3,4	3,5
Praktyki	Praktyka w szpitalu (wakacyjna) 3 tyg (do wyboru)		4	4			4	3,6	1,5
	Praktyka z technologii potraw, 2 tyg		3	3				2,8	1
	Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.		3	3				2,5	1
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (wakacyjna), 4tyg.		4	4				2,5	1,5
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg		4	4				2,5	1,5
	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg.		4	4			4	2,5	1,5
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg.		4	4			4	3,6	1,5
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy	Seminarium licencjackie		15	15			15	1,6	15
RAZEM:			180	180			61	101	105,6
			100%	100%			33,89%	56,11%	58,67%
Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS DLA SPECJALNOŚCI ŻYWIENIE ZBIOROWE									
Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:									
	Dyscyplina naukowa lub artystyczna						Punkty ECTS		
							liczba	%	
1.	nauki o zdrowiu						180	100	

Grupy przedmiotów zajęć	Przedmiot	Liczba punktów ECTS	Liczba ECTS w dyscyplinie:				Liczba punktów ECTS z zajęć do wyboru	Liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Liczba punktów ECTS, które student uzyskuje realizując: zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów/ zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne
			nauki o zdrowiu						
Biologia i fizjologia człowieka	Biologia	2	2				0,8	1	
	Genetyka	2	2				0,8	1	
	Anatomia	4	4				3,2	3	
	Fizjologia	4	4				3,2	3	
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	5	5				2	2	
	Program wyrównawczy z chemii	1	1				0,5	0,2	
	Biochemia ogólna i żywności	3	3				2	2	
	Mikrobiologia ogólna i żywności	5	5				3	2,5	
	Bromatologia i interakcje leków z żywnością	3	3				1,5	1,5	
	Technologia gastronomiczna	2	2				2	1,5	
	Towaroznawstwo żywności	4	4				2	1,5	
	Analiza i ocena jakości żywności	3	3				2,5	1,6	
	Technologia żywności	2	2				1,7	1	
	Żywność funkcjonalna	1	1				0,7	0,5	
Przedmioty kształcenia	Ochrona środowiska	1	1				0,6	0,5	
	Informatyka	1	1				0,7	1	

ogólnego	Biostatystyka	1	1					1	1
	Metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej	1	1					0,5	0,5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	2	2					1	1,5
Nauk społeczne i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki	2	2					0,8	1
	Psychologia i psychodietetyka	2	2					1	1
Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	3	3					2,4	2
	Podstawy żywienia człowieka	5	5					4	4
	Dietetyka pediatryczna	5	5					2,5	2,5
	EBN (Żywnienie oparte na dowodach)	2	2					0,8	1
Nauki kliniczne	Farmakologia	2	2					1,2	1
	Parazytologia	2	2					1	1
	Diagnostyka laboratoryjna	2	2					1,4	1,6
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby wewnętrzne	2	2					1,2	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Chirurgia i onkologia	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu	2	2					1,2	0,7
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry	1	1					0,8	0,5
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergie i nietolerancje pokarmowe	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Położnictwo i ginekologia	2	2					0,8	1
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Pediatria	2	2					0,8	1
	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą)	3	3					2,5	2
	Diety alternatywne	1	1					0,8	0,5
Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	1	1					0,5	0,5
	Podstawy profilaktyki żywieniowej	1	1					0,5	0,5
	Edukacja żywieniowa	2	2					1,2	1
Organizacja żywienia	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia	1	1					0,6	0,5

zbiorowego i bezpieczeństwo	Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka		1	1				0,6	0,5
	Żywnienie w szpitalu		2	2				1,7	1,5
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności		4	4				2	2
	Prawo i prawo żywnościowe		1	1				0,5	0,5
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny		1	1				0,5	0,5
	Zasady żywienia zbiorowego		2	2				1,5	1,5
SPECJALNOŚĆ: ŻYWIENIE ZBIOROWE	Ekonomika i rachunkowość w zakładach gastronomicznych		4	4			4	2,5	2
	Maszynoznawstwo i podstawy projektowania zakładów gastronomicznych		2	2			2	1	1,5
	Edukacja prozdrowotna		4	4			4	1,8	3
	Zarządzanie i marketing małych zakładów		2	2			2	1,2	1
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach		2	2			2	1	1
Dietoterapia chorób cywilizacyjnych		3	3			3	1,4	2	
Przedmioty do wyboru	A	Wykład ogólnouniwersytecki / wykład kursowy	8	8			8	2,4	8
	B	Przedmioty do wyboru	2	2			2	1,6	0,5
Lektorat z języka obcego	Język obcy		7	7			7	3,4	3,5
Praktyki	Praktyka w szpitalu (wakacyjna) 3 tyg (do wyboru)		4	4			4	3,6	1,5
	Praktyka z technologii potraw, 2 tyg		3	3				2,8	1
	Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.		3	3				2,5	1
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (wakacyjna), 4tyg.		4	4				2,5	1,5
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg		4	4				2,5	1,5
	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg.		4	4			4	2,5	1,5
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych		4	4			4	3,6	1,5

	(oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg.								
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy	Seminarium licencjackie	15	15				15	2	15
	RAZEM:	180 100%	180 100%				61 33,89%	102 56,67%	106,6 59,22%

* załącznikiem do programu studiów jest opis treści programowych dla przedmiotów

Program studiów – części A) i B) obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2022/2023.