P r o g r a m s t u d i ó w

Część A) programu studiów*

E f e k t y u c z e n i a s i ę

Wydział prowadzący kierunek studiów:	**Wydziała 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: nauki 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	Objaśnia metody (w tym badania przesiewowe) rozpoznawania osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
K_W19	Opisuje fizjologiczne uwarunkowania dietetyki pediatrycznej 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 Produkcyjne i Higienicznej, System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli i ich znaczenie w podnoszeniu jakości żywności
K_W31	Objaśnia 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 dietetyki 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 pogłębiona 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 dietetyki 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

O p i s p r o c e s u p r o w a d z ą c e g o d o u z y s k a n i a e f e k t ó w u c z e n i a s i ę

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:	niestacjonarne
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:	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

		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 Genetyka Anatomia i fizjologia człowieka, w tym: Anatomia, Fizjologia Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem	K_W01; K_W02; K_W03; K_W04; K_W05; K_W08; K_W12; K_W34; K_U07; K_U14; K_U15 K_K03;	wykład informacyjny wykład informacyjny z prezentacją multimedialną wykład problemowy wykład problemowy (w tym w oparciu o aspekt naukowy) 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	- śródsemestralne testy kontrolne, -ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - „wejściówki”, - pisemny egzamin/zaliczenie
Grupa przedmiotów II: Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności Program wyrównawczy z chemii Biochemia ogólna i żywności Mikrobiologia ogólna i żywności Bromatologia i interakcja leków z żywnością Technologia gastronomiczna Towaroznawstwo żywności Analiza i ocena jakości żywności Technologia żywności Żywność funkcjonalna	K_W03; K_W04; K_W06; K_W09; K_W11; K_W20; K_W30; K_W34; K_U12; K_U21; K_U22; K_U26; K_U27; K_K03;		- obecność i praktyczne wykonanie poszczególnych zadań (ćwiczeń); - zaliczenie sprawozdań z ćwiczeń; - odpowiedź ustna - praca pisemna (kolokwia); - egzamin lub zaliczenie końcowe z oceną
Grupa przedmiotów III: Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska Informatyka Biostatystyka Metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej (Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (szkolenie podstawowe) BHP	K_W10; K_W11; K_W31; K_W34; K_U22; K_U24; K_U25; K_K01; K_K03;		-Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - Śródsemestralne sprawdziany ustne i pisemne -Śródsemestralne sprawdziany praktyczne -pisemne zaliczenie końcowe

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

		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 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	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
Grupa przedmiotów IX: **GRUPA PRZEDMIOTÓW KSZTAŁCENIA <u>SPECJALNOŚCIOWEGO</u>:** **DIETOTERAPIA**	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych 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	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 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 wyżywienia				
	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 dietetyki w chorobach układu krążenia			
		Kultura żywienia			
	B	Demografia			
		Żywienie kliniczne: 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		- śródsemestralne testy kontrolne (pisemne) - śródsemestralne 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 Praktyka z technologii potraw, wakacyjna 2 tyg Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, wakacyjna 4tyg. Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg. Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg. Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.	K_U01; K_U02 K_U03; K_U05; K_U06; K_U07; K_U08; K_U10; K_U11;K_U12; K_U13; K_U14; K_U17; K_U18; K_U19; K_U20; K_U21; K_U22; K_U23; K_U24; K_U26 K_K01; K_K02 K_K03; K_K04 K_K05; K_U06; K_K07; K_K01;		- sprawozdanie - odpowiedź ustna
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy	Seminarium licencjackie Praca licencjacka	K_W31; K_W33; K_W34; K_U22; K_U25; K_U27; K_U29; K_K01; K_K03;	- wykład informacyjny, seminarium, konsultacje	- ocena ciągła dokonywana przez opiekuna pracy, uwzględniająca: bieżące przygotowanie studenta do seminariów oraz aktywność

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
	Żywienie 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 badan 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 (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	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:** (wpisać nazwy dyscyplin)****				**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	2	2					0,8	1

Biologia i fizjologia człowieka	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
	Żywienie 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
	Żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne	2	2				2	0,9	1
	Żywienie kliniczne: wieku starszego	1	1				1	0,6	0,5
	Żywienie kliniczne: choroby neurologiczne	2	2				2	0,8	1
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych	3	3				3	1,5	2

	Żywienie kliniczne: choroby układu moczowego		2	2				2	1	1
	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** **100%**	**180** **100%**				**61** **33,89%**	**101** **56,11%**	**105,6** **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
	Ochrona środowiska	1	1					0,6	0,5

Przedmioty kształcenia ogólnego	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 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 (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
	Żywienie 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		4	4				4	2,5	1,5

	dietetycznej) 3 tyg.								
	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	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.