

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

Wydział prowadzący kierunek studiów:		Wydziału 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 (87%) - nauki medyczne (13%) 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 organizację 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 Produkcyjnej 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. Dbą 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 przechowywalności 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 dietytycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń
K_K05	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia

Opis procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się

Część B) programu studiów

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 (87%) - nauki medyczne (13%) Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu
Forma studiów:	studia niestacjonarne
Liczba semestrów:	6
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	180
Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:	3008 – dietoterapia 3015 – profilaktyka żywieniowa 3010 – żywienie zbiorowe
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	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)	- śródsesemtralne testy kontrolne, -ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - „wejściówki”, - pisemny egzamin/zaliczenie
	Genetyka			
	Anatomia i fizjologia człowieka, w tym: Anatomia, Fizjologia			
	Fizjologia żucia z elementami stomatologii			
	Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem			
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	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;	wykład konwersatoryjny dyskusja dydaktyczna uczenie wspomagane komputerem ćwiczenia praktyczne zajęcia laboratoryjne zajęcia symulacyjne praca indywidualna praca w grupach kształcenie na odległość:	- 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			
	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		metody odnoszące się do autentycznych lub fikcyjnych sytuacji opis pogadanka analiza przypadków opracowanie jadłospisów obliczenia komputerowe sprawozdania pisemne opracowania referat pisemny praca zespołowa projektowanie i analiza badań naukowych konsultacje	
Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	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
	Informatyka			
	Biostatystyka			
	Metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej			
	(Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (szkolenie podstawowe) BHP			
	Szkolenie biblioteczne			
	Kwalifikowana pierwsza pomoc			
Nauki społeczne i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki	K_W12; K_W13; K_W14; K_W15; K_W16; K_W34; K_U24; K_K01		Test sprawdzający
	Psychologia i psychodietetyka			
Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	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_U29; K_K03;		-Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - „wejściówki” - sprawozdania - egzamin lub zaliczenie końcowe
	Podstawy żywienia człowieka			
	Dietetyka pediatryczna			
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)			
Nauki kliniczne	Parazytologia	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 umiejętności praktycznych -końcowe zaliczenie pisemne
	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			
Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	K_W14; K_W17; K_W18; K_W26; K_W27; K_W28; K_W29; K_W33; K_W34;		Ćwiczenia: - „wejściówki” - sprawozdania - prezentacje Wykłady: - obecność obowiązkowa Zaliczenie pisemne z wiedzy wykładowej i ćwiczeniowej
	Podstawy profilaktyki żywieniowej	K_U12; K_U02;		
	Edukacja żywieniowa	K_U03; K_U05; K_U06; K_U11; K_U26; K_U29; K_K03; K_K05; K_K08		
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;		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - kolokwia, - sprawozdania z ćwiczeń, - test zaliczeniowy lub egzamin pisemny
	Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka	K_W27; K_W28; K_W30; K_W34;		
	Żywnienie w szpitalu	K_U01; K_U08; K_U09;		
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	K_U11; K_U14; K_U17; K_U18; K_U21;		
	Prawo i prawo żywnościowe	K_U23; K_U25; K_U27;		
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny	K_K01; K_K4		
	Zasady żywienia zbiorowego			
GRUPA PRZEDMIOTÓW KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO: DIETOTERAPIA	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	K_W07; K_W08; K_W17; K_W18; K_W21; K_W22;		- pisemne wejściówki, - ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć, sprawozdania) - samodzielne przygotowanie diety dla danej jednostki chorobowej
	Żywnienie kliniczne: choroby wewnętrzne i wieku starszego	K_W23; K_W24; K_W25; K_W29; K_W34;		
	Żywnienie kliniczne: choroby neurologiczne	K_U01; K_U02; K_U04;		
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych	K_U05; K_U07; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14;		

	Żywnienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe	K_U18; K_U19; K_U25; K_U26; K_U27; K_U29; K_K02; K_K03;		- egzamin lub zaliczenie pisemne
	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego			
	Żywnienie 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 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 Zarządzanie i marketing małych zakładów			
	Demografia			
	Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych			
	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		- śródsesestralne testy kontrolne (pisemne) - śródsesestralne kolokwia wolne) - ocena ciągła (przygotowanie studenta do zajęć i aktywność podczas zajęć) - końcowe sesestralne 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; K_U22; K_U25; K_U27; K_U29; K_K01; K_K03;				
	Praca licencjacka					
Praktyki**						
Wymiar praktyk	Dietetyka – I stopień 680 h					
Forma odbywania praktyk	praktyka wakacyjna i śródroczna					
Zasady odbywania praktyk	Program zgodny z harmonogramem w Sylabusie i Dzienniku Praktyk pod opieką Mentora					
Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS						
Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:						
	Dyscyplina naukowa lub artystyczna		Punkty ECTS			
			liczba	%		
1.	nauki o zdrowiu		156	87		
2.	nauki medyczne		24	13		
Grupy przedmiotów zajęć	Przedmiot	Liczba punktów ECTS	Liczba ECTS w dyscyplinie: (wpisać nazwy dyscyplin)****	Liczba punktów ECTS z zajęć do	Liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli	Liczba punktów ECTS, które student uzyskuje realizując: zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością

			nauki o zdrowiu	nauki medyczne				akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów*****/ zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne *****
Biologia i fizjologia człowieka	Biologia	2		2				0,8	1
	Genetyka	1,5		1,5				0,8	1
	Anatomia i fizjologia człowieka, w tym: Anatomia, Fizjologia	10,5		10,5				3,2	2,8
	Fizjologia żucia z elementami stomatologii	2		2				1,2	2
	Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem	2,5		2,5				1,4	1,5
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	4	4					2	2
	Program wyrównawczy z chemii	0,5	0,5					0,5	0,2
	Biochemia ogólna i żywności	3,5	3,5					2	2
	Mikrobiologia ogólna i żywności	3	3					3	2,5
	Bromatologia i interakcje leków z żywnością	2	2					1,5	1,5
	Technologia gastronomiczna	3	3					2,9	1,5
	Towaroznawstwo żywności	3	3					2	1,5
	Analiza i ocena jakości żywności	2,5	2,5					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	2	2					0,7	1
	Biostatystyka	1,5		1,5				1	1
	Metodologia poznania nauk. i ochrona	1		1				0,5	0,5

	własności intelektualnej								
	(Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (szkolenie podstawowe) BHP	-	-						
	Szkolenie biblioteczne	-	-						
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3		3				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	1,6
	Podstawy żywienia człowieka	3,5	3,5					2,4	2
	Dietetyka pediatryczna	4	4					1,6	2,5
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)	1	1					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	1,5	1,5					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	1,5

	Diety alternatywne	1	1					0,8	0,5
Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	1	1					0,5	0,5
	Podstawy profilaktyki żywieniowej	1,5	1,5					1	1
	Edukacja żywieniowa	2,5	2,5					2,5	1,5
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	3	3					1,7	1,5
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	4	4					2	2
	Prawo i prawo żywnościowe	1	1					0,8	0,5
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny	2	2					1,3	1
	Zasady żywienia zbiorowego	2	2					1,3	1
GRUPA PRZEDMIOTÓW KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO: DIETOTERAPIA	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3	3				3	1,5	2,5
	Żywnienie kliniczne: choroby wewnętrzne	2	2				2	0,9	1
	Żywnienie kliniczne: wieku starszego	1,5	1,5				1,5	0,6	1
	Żywnienie kliniczne: choroby neurologiczne	2	2				2	0,8	1
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych	3	3				3	1,5	2
	Żywnienie kliniczne: choroby nerek	2	2				2	1	1
	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego	1,5	1,5				1,5	0,8	1
	Żywnienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe	2	2				2	1,2	1
ŻYWIENIE ZBIOROWE	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3	3				3	1,5	2,5
	Ekonomika i rachunkowość w zakładach gastronomicznych	5	5				5	2,5	2
	Maszynoznawstwo i podstawy projektowania zakładów	2	2				2	1	1

		gastronomicznych							
		Edukacja prozdrowotna	4	4			4	1,8	2
		Zarządzanie i marketing małych zakładów	1,5	1,5			1,5	1,2	1
		Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach	1,5	1,5			1,5	1	1
PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA		Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3,5	3,5			3,5	1,5	2,5
		Polityka żywienia	3	3			3	1,4	2
		Metodologia badań spożycia żywności	3	3			3	1,6	2
		Edukacja prozdrowotna	4	4			4	1,8	2
		Zarządzanie i marketing małych zakładów	2	2			2	1,2	2,5
		Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach	1,5	1,5			1,5	1	1
Przedmioty do wyboru	A	4 przedmioty do wyboru z wykładów ogólnouczeniowych: w tym	8	8				1	0,3
		Socjologia							
		Podstawy dietetyki w chorobach układu krążenia							
		Kultura żywienia							
	B	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego	2	2				0,9	1
		Żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne							
		Demografia							
		Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych							
		Wychowanie fizyczne							
Lektorat z języka obcego		Język obcy	7	7			7	1,6	3,5
Praktyki		Praktyka w szpitalu, wakacyjna 3 tyg	4	4			4	3,6	1,5
		Praktyka z technologii potraw, wakacyjna 2 tyg	3	3			3	2,8	1
		Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.	3	3			3	2,5	1
		Praktyka w poradni dietetycznej i dziale	4	4			4	2,5	1,5

	żywienia w szpitalu, wakacyjna 4tyg.								
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg	4,5	4,5				4,5	2,5	1,5
	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg.	4,5	4,5				4,5		
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg.	4,5	4,5				4,5	3,6	1,5
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy***	Seminarium licencjackie	2	2				2		
	Praca licencjacka	8	8				8	3,6	2
RAZEM:		180	156 86%	24 13%			71,5 40%	103 57%	DT 96/53% ŻZ 95/53% DT 98/54%

* załącznikiem do programu studiów jest opis treści programowych dla przedmiotów

Program studiów obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2020/2021.