

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

Wydział prowadzący studia:		Wydział Nauk o Zdrowiu	
Kierunek na którym są prowadzone studiów:		dietetyka	
Poziom studiów:		studia drugiego stopnia	
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:		poziom 7	
Profil studiów:		ogólnoakademicki	
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:		magister	
Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się:		Dyscyplina: - nauki o zdrowiu (92%) - nauki medyczne (8%) Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu	
Symbol	Po ukończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się		
WIEDZA			
K_W01	wykazuje szczegółową znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w ustroju pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania		
K_W02	ma pogłębioną wiedzę z zakresu demografii, epidemiologii żywieniowej oraz czynników ryzyka chorób żywieniowozależnych		
K_W03	zna immunologię kliniczną oraz wzajemne związki występujące pomiędzy stanem odżywienia i stanem odporności ustroju		
K_W04	posiada rozszerzoną wiedzę z fizjologii żywienia oraz biochemii klinicznej		
K_W05	posiada szczegółową znajomość patofizjologii klinicznej i wpływ procesów patologicznych (a zwłaszcza zapalenia) na metabolizm, trawienie i wchłanianie składników odżywczych		
K_W06	zna metody analizy jakości poszczególnych grup produktów spożywczych i rozumie ich znaczenie		
K_W07	posiada szczegółową znajomość przechowalności i utrwalania żywności		
K_W08	posiada szczegółową znajomość anatomii, fizjologii i patofizjologii człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem fizjologii wysiłku, motoryczności, farmakologii oraz społecznych i prawnych aspektów stosowania dopingu w sporcie		
K_W09	wykazuje rozszerzoną znajomość zmian organicznych, czynnościowych i metabolicznych zachodzących w organizmie pod wpływem choroby oraz wysiłku fizycznego		
K_W10	zna zasady dietetyki i promocji zdrowia opartej na faktach		
K_W11	wykorzystuje w praktyce wiarygodne informacje medyczne		
K_W12	zna podstawy psychologii klinicznej i uwzględnia je w codziennej pracy zawodowej w rozwiązywaniu złożonych problemów zdrowotnych, socjalnych i rodzinnych		
K_W13	zna zagadnienia dotyczące epidemiologii żywieniowej, związki pomiędzy żywieniem		
K_W14	zna zasady żywienia klinicznego obejmującego: żywienie dojelitowe z wykorzystaniem diet przemysłowych w zapobieganiu i leczeniu niedożywienia		

K_W15	zna zasady żywienia pozajelitowego
K_W16	potrafi zdefiniować problemy żywieniowe pacjenta
K_W17	opisuje i wyjaśnia żywienie pacjentów w starszym wieku
K_W18	zna założenia/wytyczne żywieniowe dla osób o zwiększonej aktywności fizycznej – sportowców, z uwzględnieniem produktów naturalnych i specjalnego przeznaczenia żywieniowego
K_W19	zna zasady postępowania dietetycznego w danych jednostkach chorobowych w zależności od stopnia ich zaawansowania i wieku chorego
K_W20	zna 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_W21	objaśnia zasady, w oparciu o aktualny stan wiedzy, żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt
K_W22	zna pojęcia z zakresu medycyny klinicznej i promocji zdrowia
K_W23	zna założenia i zadania zdrowia publicznego, socjologii medycyny, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia oraz założenia i programy promocji zdrowia w Polsce
K_W24	zna teorię marketingu oraz zarządzania
K_W25	wskazuje metody planowania żywienia indywidualnego i zbiorowego dla pacjentów w szpitalu, domu pomocy społecznej i innych ośrodkach zbiorowego żywienia
K_W26	zna polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe oraz przepisy dotyczące urzędowej kontroli żywności
K_W27	zna zasady Dobrej Praktyki Produkcyjnej, System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oraz ich znaczenie w podnoszeniu jakości produkcji i bezpieczeństwa żywności
K_W28	zna i rozumie pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego oraz konieczność zarządzania zasobami własności intelektualnej
K_W29	zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości
K_W30	wyjaśnia zasady nutrigenomiki i nutrigenetyki
UMIEJĘTNOŚCI	
K_U01	potrafi zaplanować i poprowadzić edukację żywieniową indywidualną i grupową, demonstrując postawę promującą zdrowie i aktywność fizyczną
K_U02	posiada pogłębioną umiejętność stosowania technik efektywnego komunikowania się i negocjacji
K_U03	potrafi prezentować i wyjaśniać problem z zakresu ochrony zdrowia w sposób dostosowany do przygotowania osób oraz grup docelowych
K_U04	potrafi opracować jasne i zrozumiałe materiały edukacyjne dla pacjenta oraz instrukcje dla personelu realizującego opiekę żywieniową. Współpracuje z przedstawicielami innych zawodów medycznych i pracownikami administracji ochrony zdrowia w celu prowadzenia edukacji żywieniowej i profilaktyki chorób żywieniowo-zależnych w społeczności lokalnej
K_U05	potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i ocenić sposób żywienia osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze
K_U06	potrafi prowadzić poradnictwo żywieniowe oraz zaplanować i prowadzić opiekę żywieniową nad pacjentami w szpitalu i zapobiegać niedożywieniu szpitalnemu
K_U07	potrafi ocenić efektywność opieki żywieniowej w osiąganiu zamierzonych celów
K_U08	potrafi modyfikować plan opieki żywieniowej w zależności od potrzeb
K_U09	potrafi zinterpretować wyniki podstawowych badań laboratoryjnych i wykorzystać je w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego
K_U10	potrafi, w oparciu o badania przesiewowe rozpoznać niedożywienie, przeprowadzić pełną ocenę stanu odżywienia i określić rodzaj oraz stopień niedożywienia
K_U11	potrafi ustalić wskazania do wspomagania i/lub/ leczenia żywieniowego z wykorzystaniem dostępnych w Polsce diet przemysłowych, suplementów diety

	i żywności specjalnego przeznaczenia żywieniowego w korygowaniu zaburzeń odżywiania
K_U12	planuje żywienie w domu pacjentów wypisanych ze szpitala
K_U13	potrafi zaplanować i realizować kompleksowe postępowanie obejmujące żywienie, aktywność fizyczną i styl życia dla osób z nadwagą lub otyłością
K_U14	potrafi przygotować oraz nadzorować wytwarzanie potraw wchodzących w skład różnego rodzaju diet
K_U15	w pracy zawodowej wykorzystuje wiedzę z dziedziny towaroznawstwa, jakości i bezpieczeństwa żywności
K_U16	potrafi określić zmiany w wartości odżywczej surowców i potraw w zależności od warunków i czasu przechowywania oraz sposobu przetworzenia
K_U17	potrafi określić wartość odżywczą pożywienia na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw, programów komputerowych i zalecanych wielkości spożycia (Recommend Dietary Allowances – RDA)
K_U18	potrafi zaplanować jadłospis w różnych jednostkach chorobowych i dla pacjentów w różnych grupach wiekowych
K_U19	wykorzystuje wiedzę o żywności funkcjonalnej i żywności genetycznie modyfikowanej w edukacji i poradnictwie żywieniowym
K_U20	planuje żywienie kobiet w ciąży i w okresie karmienia piersią oraz żywienie niemowląt zgodnie z współczesną wiedzą w tym zakresie
K_U21	potrafi uzasadnić wpływ prawidłowego żywienia kobiet w ciąży oraz karmienia piersią na rozwój fizyczny i intelektualny dziecka
K_U22	zna zasady dietoprofilaktyki i potrafi zaplanować, dostosowane do wieku postępowanie dietetyczne w celu zapobiegania chorobom związanym z nieprawidłowym odżywianiem i brakiem aktywności fizycznej
K_U23	potrafi posługiwać się wyspecjalizowanymi narzędziami i technikami informatycznymi w celu pozyskiwania danych, a także analizować i krytycznie oceniać dane naukowe oparte na faktach
K_U24	zna przynajmniej jeden język obcy w stopniu pozwalającym na rzeczowy kontakt z pacjentem (zebranie wywiadu, udzielenie porady) oraz korzystanie z fachowej literatury
K_U25	udziela pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia, wykazuje zadbą o bezpieczeństwo własne, otoczenia i współpracowników
K_U26	posiada umiejętności przygotowania pisemnego opracowania oraz prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemyśleń
K_U27	kontynuuje naukę przez całe życie zawodowe w celu stałego uaktualniania wiedzy i umiejętności zawodowych, inspirując przy tym innych
K_U28	współdziała w organizacji i prowadzeniu badań naukowych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_K01	jest świadomy własnych ograniczeń i wie kiedy skorzystać z porady innego specjalisty
K_K02	przestrzega zasad etyki i tajemnicy zawodowej oraz praw pacjenta, w tym prawa do rzetelnej informacji na temat proponowanego postępowania żywieniowego
K_K03	myśli i działa w sposób przedsiębiorczy

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 drugiego stopnia
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji	poziom 7
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się:	Dyscyplina: - nauki o zdrowiu (92%) - nauki medyczne (8%) Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu 92%
Forma studiów:	studia niestacjonarne
Liczba semestrów:	4
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	120
Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:	niestacjonarne: 2013
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	magister
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 z efektów uczenia się osiągniętych przez studenta
Grupa przedmiotów I - fizjologia człowieka	Fizjologia żywienia i procesu starzenia	K_W01; K_W04; K_W05; K_W08; K_W09; KW_11 K_U08; K_K02;	Wykłady: -wykład informacyjny z prezentacją multimedialną Ćwiczenia: -dyskusja dydaktyczna -analiza przypadków -uczenie wspomagane komputerem -metody eksponujące: film -metody symulacyjne Seminarium: -dyskusja -analiza przypadków Wykłady, dyskusja dydaktyczna, seminarium, praca w grupach, uczenie się przez doświadczenie - metoda problemowa, metoda przypadku, omówienie, samodzielne studiowanie literatury.	- śródsesemestralne testy kontrolne, - ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - tzw. „wejściówki”, - pisemny egzamin lub zaliczenie,
	Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii			

Grupa przedmiotów II - wiedza o żywności	Produkcja potraw i towaroznawstwo: suplementy i diety	K_W06; K_W07; K_W11; K_U14 K_U15; K_U16; K_U26; KU_28 K_K01	- wykład informacyjny z prezentacją multimedialną - seminarium - konsultacje	Seminarium: referaty, dyskusja (oceny z referatów) Zaliczenie przedmiotu: Zaliczenie na ocenę. Pozytywna ocena z testu końcowego oraz pozytywna ocena z przygotowanego referatu i jego prezentacji, obecność na zajęciach. - śródsesemestralne testy kontrolne, - ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - sprawozdania z ćwiczeń - tzw. „wejściówki”, - pisemny egzamin lub zaliczenie - przygotowanie i wygłoszenie prezentacji multimedialnej,
	Przechowywalność żywności			
	Zioła i przyprawy w dietetyce			
Grupa przedmiotów III - moduł kształcenia ogólnego	Metodologia i ocena wiarygodności badań z biostatystyką	K_W10; K_W11; K_U23; K_U26; K_U28 K_K01;	- wykład informacyjny i konwersatoryjny z prezentacją multimedialną. - przygotowywanie prezentacji multimedialnej na wybrany temat	- zaliczenie praktyczne - egzamin
	Szkolenie BHP			
	Szkolenie biblioteczne			
Grupa przedmiotów IV - zdrowie publiczne	Demografia i epidemiologia żywieniowa	K_W02; K_W6; K_W7; K_W10; K_W11; KW_13; K_W16; KW_23 K_U01; K_U03; K_U04; K_U06; K_U14; K_U15; K_U16; K_U26; K_U28; K_K01;	Wykłady: - wykład informacyjny z prezentacją multimedialną - wykład problemowy (w tym w oparciu o aspekt naukowy) Ćwiczenia: - sprawozdania pisemne, dyskusja dydaktyczna, opracowania, praca zespołowa, - projektowanie i analiza badań naukowych - nauczanie wspomagane komputerem - konsultacje	- ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność), - prezentacja programu edukacyjnego, - opracowanie danych źródłowych - pisemne kolokwium końcowe,
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe			
	Zdrowie publiczne			

			- dyskusja dydaktyczna - prezentacja multimedialna - metody eksponujące: film, pokaz, prelekcje - analiza przypadków	
Grupa przedmiotów V - podstawy żywienia klinicznego	Żywienie kliniczne	K_W01; K_W02; K_W03; K_W08; K_W10 K_W13; K_W14; K_W15; K_W16; K_W19; K_W20; K_W23; K_U05; K_U06; K_U08 K_U09; K_U10; K_U11; K_U17; K_U18; K_U28; K_U22;	- wykład z wykorzystaniem środków audiowizualnych oraz dyskusją omawianego tematu. - praca z rozpiską (instrukcją wykonania ćwiczenia), praca z programem komputerowym przeznaczonym do układania diet szpitalnych, rozwiązywanie problemów, dyskusja - konsultacje	- ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach - kolokwium wyjściowego, - śródsesemtralne pisemne testy kontrolne, - końcowe praktyczne zaliczenie przedmiotu, - pisemny egzamin lub zaliczenie na ocenę,
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i dietozależnych	K_K01; K_K02;	- wykłady: informacyjny z prezentacją multimedialną - ćwiczenia: projekt praktyczny (przygotowywanie referatów oraz sprawozdania pisemne) - seminaria: projekt praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych), dyskusja - inne: konsultacje	
	Projektowanie diet w oparciu o dostępne narzędzia	K_W16; K_U17; K_U18 K_W20; K_U22; K_U23 K_U26; K_K01; K_K02	wykłady: informacyjny z prezentacją multimedialną ćwiczenia: projekt praktyczny (przygotowywanie referatów oraz sprawozdania pisemne) seminaria: projekt praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych), dyskusja	

			inne: konsultacje	
	Żywnienie kliniczne: żywnienie w gerontologii		Wykłady, dyskusja dydaktyczna, seminarium, praca w grupach, uczenie się przez doświadczenie - metoda problemowa, metoda przypadku, omówienie, samodzielne studiowanie literatury.	
	Żywnienie kliniczne: żywnienie w stanach wycieńczenia organizmu		Wykłady: -wykład informacyjny -wykład problemowy Ćwiczenia: -dyskusja dydaktyczna -analiza przypadków -opracowanie jadłospisów -obliczenia komputerowe	
Grupa przedmiotów VI - żywnienie w sporcie	Antropomotoryka	K_W1; K_W2; K_W3 K_W08; K_W09; K_W10; K_W14; K_W16,K_W17; K_W18; K_U01; K_U02; K_U3; K_U6; K_U07; K_U13;U_15; K_U23 K_U26 K_U27; K_K01; K_K02;	Wykład, ćwiczenia audytoryjne	- ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - kolokwium wyjściowe, - śródsesestralne pisemne testy kontrolne, - końcowe praktyczne zaliczenie przedmiotu, - pisemny egzamin lub zaliczenie na ocenę,
	Bioenergetyka człowieka			
	Dietetyka ze wspomaganiem żywieniowym w aktywności żywienie sportowców			
	Kontrola i regulacja spożycia			
	Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego			
Grupa przedmiotów VII - nauki kliniczne	Diagnostyka lab. zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego	K_W01; K_W03; K_W04; K_W12; K_W16; K_W22; KW_30; K_W9 K_U02; K_U08; K_K01; K_K02; K_U19, K_U4, K_09, K_U10;	-wykład informacyjny -wykład problemowy -dyskusja dydaktyczna	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - tzw. „wejściówki”, - końcowe zaliczenie pisemne lub egzamin,
	Immunologia			
	Psychologia kliniczna: psychologia zdrowia i			

	żywienia			
	Nutragenomika			
	Psychodietetyka			
Grupa przedmiotów VIII - żywienie kobiet w stanach fizjologicznych i pediatryczne	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt: żywienie kobiet w stanach fizjologicznych oraz niemowląt	K_K01; K_W04; K_W11; K_W21; K_W22; K_U01; K_U02; K_U04; K_U05; K_U08; K_U17; K_U18; K_U20; K_U21; K_K01; K_K02;	-wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną -ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - kolokwia pisemne, oceniające poszczególne partie materiału, - zaliczenie na ocenę,
	Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych			
Grupa przedmiotów IX - organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Zasady oraz organizacja żywienia w szpitalach	K_W02;K_W10; K_W23; K_W24; K_W25; K_W26; K_W27; K_W28; K_W29; K_U03; K_U04; K_U06; K_U07; K_U09; K_U10; K_U12; K_U15; K_K01; K_K03;	-wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną - seminarium: prezentacja i dyskusja, wykorzystanie urządzeń multimedialnych i audio-video - ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej oraz z wykorzystaniem burzy mózgów	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - kolokwia pisemne, oceniające poszczególne partie materiału, - zaliczenie na ocenę, - przygotowanie ustnego wystąpienia,
	Polityka wyżywienia			
	Jakość i bezpieczeństwo żywności			
Kształcenie specjalnościowe - dietetyka kliniczna	Badania dodatkowe w dietetyce klinicznej	K_W11;K_W16 K_U09,K_U23; K_K01; K_K02	-wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną -ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej - seminaria: projekt praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych), dyskusja	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - kolokwia pisemne, oceniające poszczególne partie materiału, - zaliczenie na ocenę, - przygotowanie ustnego wystąpienia
	Patofizjologia układu pokarmowego	KW_01;K_W05; K_W08; K_U09, K_U23, K_K01, K_K02		
	Praktyczne aspekty żywienia dojelitowego i pozajelitowego	K_W14; K_W15 K_U05, K_U06,K_10 K_K02		
	Żywienie w intensywnej terapii	K_W08; K_W14; K_W19, K_W20; K_U08; K_U06,		

		K_U10; K_K01; K_K02		
	Fitoterapia w dietetyce klinicznej	K_W06; K_W20, K_U23		
	Produkcja potraw i towaroznawstwo: projektowanie produktu spożywczego	K_W07; K_U14; K_U15, K_U16, K_U19, K_U26; K_01		
Kształcenie specjalnościowe – dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji	Patofizjologia w sporcie	K_W08, K_W09; K_U09; K_U23, K_K01, K_K02	-wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną -ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej - seminaria: projekt praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych), dyskusja	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - kolokwia pisemne, oceniające poszczególne partie materiału, - zaliczenie na ocenę, - przygotowanie ustnego wystąpienia
	Homeostaza w organizmie – uwarunkowania wysiłku fizycznego w sporcie	K_W09; K_W28; K_W09; K_U02; K_U06; K_U15; K_U27, K_K01		
	Badania dodatkowe w żywieniu sportowców	K_W11; K_W16 K_U09, K_K01		
	Produkcja potraw i towaroznawstwo: produkcja potraw i posiłków dla sportowców	K_W09; K_W18, K_U01, K_U15, U19, K_U26; K_01		
	Fitoterapia w sporcie	K_W06; K_W20, K_U11; K_U23, K_01		
	Żywienie sportowców po urazach	K_W04; K_W09; K_W18, K_U11; K_U18, K_01, K_02		
Nauki społeczne	Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem	K_W26, K_W27, K_W29 K_U15, K_K01, K_K03	-wykład informacyjny z prezentacją multimedialną - prezentacja	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - praca semestralna, - końcowe zaliczenie pisemne testowe lub egzamin
	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe			
	Ekonomiczno-finansowe aspekty pracy dietetyka			

Grupa przedmiotów do wyboru:	Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych/ Etyka	K_W10; K_W11; K_W22; K_W23; K_W28; K_U02; K_U03; K_U23; K_U24; K_U26; K_K01; K_K02;	-wykład informacyjny z prezentacją multimedialną	-ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - praca semestralna, - końcowe zaliczenie pisemne testowe lub egzamin,
	Wykład ogólnouniwersytecki/wykład kursowy			
Wychowania fizyczne				
Lektorat z języka obcego	Specjalistyczny język obcy	K_U24; K_K01	- praca w grupach, - odgrywanie scenek, - praca nad prawidłową wymową, - analiza tekstów z dyskusją, - ćwiczenia ustne i pisemne z zastosowaniem poznanych struktur gramatycznych, - ćwiczenia na rozumienie ze słuchu, - ćwiczenia na rozumienie tekstu czytanego, - ćwiczenia na tłumaczenie z zastosowaniem poznanego słownictwa, - konstruowanie wypowiedzi ustnych z użyciem poznanego słownictwa. - rozwijanie umiejętności redagowania tekstów użytkowych i narracyjno-opisowych.	- śródsesemtralne testy kontrolne (pisemne), - śródsesemtralne kolokwia wolne), - ocena ciągła (przygotowanie studenta do zajęć i aktywność podczas zajęć), - końcowe semestralne zaliczenie ustne lub pisemne, - zaliczenie (test pisemny, wypowiedzi ustne n.t. zagadnień specjalistycznych),
Praktyki	Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia	K_U02; K_U03; K_U04; K_U15; K_U16; K_K02; K_K03	- zapoznanie ze specyfiką placówki: obserwowanie, analizowanie oraz omawianie czynności wykonywanych przez personel placówki - współdziałanie z opiekunem praktyk (mentorem) - asystowanie mentorowi	- ocena ciągła dokonywana przez mentora, uwzględniająca: bieżące przygotowanie studenta do zajęć praktycznych oraz aktywność i zaangażowanie - ustne zaliczenie praktyki u koordynatora: dyskusja połączoną z autooceną w formie ustnej wiedzy,
	Praktyka w: szpitalu	K_U04; K_U13; K_U17;		

	dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni w szkole sportowej	K_U21; K_K01; K_K02;	- planowanie i omawianie zadań wykonanych przez siebie na polecenie mentora	umiejętności i kompetencji studenta w odniesieniu do wymogów placówki, w której odbywała się praktyka
	Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej	K_U01; K_U11; K_U13; K_U22; K_K01; K_K02;		
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia: praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziałach: psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	K_U02; K_U07; K_U11; K_U17 K_K01; K_K02;		
	Praktyka w domu opieki społecznej: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	K_U04; K_U11; K_U14; K_U17; K_K01; K_K02;		
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy		K_W28, K_U23, K_U26, K_K01	- wykład informacyjny, seminarium, konsultacje	- ocena ciągła dokonywana przez opiekuna pracy, uwzględniająca:

			bieżące przygotowanie studenta do seminariów oraz aktywność i zaangażowanie
Praktyki			
Wymiar praktyk	Praktyki śródroczne – 245godz. (7 tygodni) Praktyka wakacyjna – 105 godz. (3 tygodnie) Łącznie: 350 godz. (10 tygodni)		
Forma odbywania praktyk	Praktyki śródroczne oraz praktyka wakacyjna realizowane są w formie zajęć praktycznych z dyskusją oraz ustną samooceną wiedzy, umiejętności i kompetencji studenta w odniesieniu do wymogów danej praktyki. Zajęcia praktyczne prowadzone są w grupach 5-6 osobowych.		
Zasady odbywania praktyk	Praktyki odbywają się w ramach porozumień grupowych lub indywidualnych w placówkach, które spełniają kryteria doboru. Praktyki odbywają się w placówkach zatwierdzonych przez Prorektora ds. Kształcenia. Nad pracą studenta, realizowaną w ramach praktyk zawodowych bezpośrednią kontrolę sprawuje mentor praktyk (spełniający wymogi określone w kryteriach doboru). Dziennie mentor może wykonać z 1 grupą studencką maksymalnie 10 godz. dydaktycznych. Tygodniowy wymiar praktyk wynosi 50 godz. dydaktycznych. Nad realizacją efektów kształcenia kontrolę sprawuje koordynator. Odbycie praktyki potwierdza opiekun (mentor), a praktykę zalicza koordynator. Praktyki śródroczne podlegają dwuetapowej ewaluacji: każdy student przed rozpoczęciem praktyki wypełnia „Kwestionariusz oczekiwań wobec placówki szkoleniowej i przebiegu praktyki zawodowej”, po zakończeniu praktyki „Kwestionariusz ewaluacyjny do oceny placówki szkoleniowej i przebiegu praktyki zawodowej”. Praktyka może być wizytowana przez koordynatora.		
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	110,5	92%
2.	Nauki medyczne	9,5	8%

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 Nauki medyczne			
Grupa przedmiotów I - fizjologia człowieka	Fizjologia żywienia i procesu starzenia	3		3		2	1,5
	Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii	1,5		1,5		1	0,8
Grupa przedmiotów II - wiedza o żywności	Produkcja potraw i towaroznawstwo: suplementy i diety	2	2			1,5	1
	Przechowywalność żywności	2	2			1,5	1
	Zioła i przyprawy w dietetyce	1	1			0,8	0,5
Grupa przedmiotów III - moduł kształcenia ogólnego	Metodologia i ocena wiarygodności badań ze statystyką	3	3			2,5	2,0
	Szkolenie BHP	-					

	Szkolenie biblioteczne	-					
Grupa przedmiotów IV - zdrowie publiczne	Demografia i epidemiologia żywieniowa	3	3			2	1,5
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	2	2			1,5	1
	Zdrowie publiczne	1,5	1,5			1	1
Grupa przedmiotów V - podstawy żywienia klinicznego	Żywienie kliniczne	4	4			2,5	2
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i żywieniowozależnych	3	3			2,0	1,5
	Żywienie kliniczne: żywienie w gerontologii	2	2			1,5	1
	Żywienie kliniczne: żywienie w stanach wycieńczenia organizmu	1,5	1,5			0,9	0,8
	Żywienie dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej	2	2			2,0	1,7
	Projektowanie diet w oparciu o dostępne narzędzia	2,5	2,5			2	1,5
Grupa przedmiotów VI - żywienie w sporcie	Antropomotoryka	1	1			1	0,5
	Bioenergetyka człowieka	2	2			1,5	1
	Dietetyka ze wspomaganiem żywieniowym w aktywności ruchowej - żywienie sportowców	2	2			2	1,8
	Kontrola i regulacja spożycia	2	2			2	1,3
	Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	1,5	1,5			1,5	0,8
Grupa przedmiotów VII - nauki kliniczne	Diagnostyka lab. zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego	2		2		1,8	1
	Immunologia	1,5		1,5		1,2	0,8
	Psychologia kliniczna: psychologia zdrowia i żywienia	1,5		1,5		1	0,8
	Nutragenomika	1,5	1,5			1	1
	Psychdietetyka	1	1			1	0,8
Grupa przedmiotów VIII - żywienie kobiet w stanach	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt: żywienie kobiet w stanach	2	2			1,6	1,2

fizjologicznych i pediatryczne	fizjologicznych oraz niemowląt						
	Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych	2	2			1,5	1
Grupa przedmiotów IX - organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Zasady oraz organizacja żywienia w szpitalach	2,5	2,5			1,8	1,5
	Polityka żywienia	1	1			1	0,5
	Jakość i bezpieczeństwo żywności	2,5	2,5			1,5	1,2
Moduł kształcenia specjalnościowego - dietetyka kliniczna - DK	Badania dodatkowe w dietetyce klinicznej	1,5	1,5		1,5	1	0,8
	Patofizjologia układu pokarmowego	1,5	1,5		1,5	1	0,8
	Praktyczne aspekty żywienia dojelitowego i pozajelitowego	2	2		2	1,5	1
	Żywienie w intensywnej terapii	2	2		2	1,5	1
	Fitoterapia w dietetyce klinicznej	1	1		1	0,7	0,5
	Produkcja potraw i towaroznawstwo: projektowanie produktu spożywczego	2	2		2	1,5	1
Moduł kształcenia specjalnościowego – dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji - DS	Patofizjologia w sporcie	1,5	1,5		1,5	1	0,8
	Homeostaza w organizmie – uwarunkowania wysiłku fizycznego w sporcie	2	2		2	1,5	1
	Badania dodatkowe w żywieniu sportowców	1,5	1,5		1,5	1	0,8
	Fitoterapia w sporcie	1	1		1	0,8	0,5
	Żywienie sportowców po urazach	2	2		2	1,5	1
	Produkcja potraw i towaroznawstwo: produkcja potraw i posiłków dla sportowców	2	2		2	1,5	1
Nauki społeczne	Absolwent na rynku pracy – współpraca z	1	1			0,8	0,5

	przemysłem						
	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	1	1			0,8	0,5
	Ekonomiczno-finansowe aspekty pracy dietetyka	1,5	1,5			1,32	1,5
	Wykład ogólnouniwersytecki/wykład kursowy	2+2=4	4		4	2	1
	Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych	1	1		1	1	0,5
	Etyka						
Wychowanie fizyczne							
Lektorat z języka obcego		2	2			1,5	1
Praktyki**	Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia	2	2		2	2	2
	Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni w szkole sportowej	6	6		6	6	3
	Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej	3,5	3,5		3,5	2	2
	Praktyka w domu opieki społecznej: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	4	4		4	3	3
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia: praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziałach: psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	4	4		4	3	3
Praca dyplomowa i/lub		4/7/9=20	20		20	15	10

egzamin dyplomowy***							
RAZEM:		120 - DK 120 - DS	110,5/ 92,1%	9,5/ 7,9%	54,5/ 41,9%	98,02/ 75,4%	72,2/ 55,5%

* załącznikiem do programu studiów jest opis treści programowych dla przedmiotów

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