

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: (nazwa kierunku musi być adekwatna do zawartości programu studiów a zwłaszcza do zakładanych efektów uczenia się)	dietetyka	
Poziom studiów: (studia pierwszego, drugiego stopnia, jednolite studia magisterskie)	studia pierwszego stopnia	
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: (poziom 6, poziom 7)	poziom 6	
Profil studiów: (ogólnoakademicki, praktyczny)	ogólnoakademicki	
Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się: W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny, wskazuje się dyscypliny (malejąco wg udziału %); jako pierwszą wykazuje się dyscyplinę wiodącą, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się (zob. szczegółowe wskaźniki – punktacji ECTS)	Dyscyplina: nauki o zdrowiu (87%) nauki medyczne (13%) Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu 87%	
Forma studiów: (studia stacjonarne, studia niestacjonarne)	stacjonarne	
Liczba semestrów:	6	
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	180	
Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:	Stacjonarne: 3005– dietoterapia 3015– profilaktyka żywieniowa 3010 – żywienie zbiorowe	Niestacjonarne: 3000 – dietoterapia 3002– profilaktyka żywieniowa 3007 – żywienie zbiorowe

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:		licencjat		
Wskazanie związku programu studiów z misją i strategią UMK:				
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)	- śródsemestralne 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 żucia z elementami stomatologii	K_K03;		
	Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem			
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	- 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 specjalnego przeznaczenia (funkcjonalna)				
Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	K_W10; K_W11; K_W31;	opis pogadanka analiza przypadków opracowanie jądłospisów	-Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - Śródsemestralne sprawdziany ustne i
	Informatyka	K_W34;		
	Biostatystyka	K_U22; K_U24; K_U25;		
	Metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej	K_K01; K_K03;		

	(Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (szkolenie podstawowe) BHP Szkolenie biblioteczne Kwalifikowana pierwsza pomoc		obliczenia komputerowe sprawozdania pisemne opracowania referat pisemny praca zespołowa projektowanie i analiza badań naukowych konsultacje	pisemne -Śródsemestralne sprawdziany praktyczne -pisemne zaliczenie końcowe
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
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_U29; K_K03;		-Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - „wejściówki” - sprawozdania - egzamin lub zaliczenie końcowe
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 umiejętności praktycznych -końcowe zaliczenie pisemne
Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	K_W14; K_W17; K_W18;		Ćwiczenia:

	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia	K_W26; K_W27; K_W28; K_W29; K_W33; K_W34;		- „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 pracy w zakładach żywienia	K_W07; K_W09; K_W11; K_W18; K_W22; K_W26;		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność)
	Żywnienie w szpitalu	K_W27; K_W28; K_W30; K_W34;		- kolokwia,
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	K_U01; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14; K_U17; K_U18; K_U21;		- sprawozdania z ćwiczeń,
	Prawo i prawo żywnościowe	K_U23; K_U25; K_U27; K_K01;		- test zaliczeniowy lub egzamin pisemny
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny			
	Zasady żywienia zbiorowego			
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;		- pisemne wejściówki,
	Żywnienie kliniczne: choroby wewnętrzne i wieku starszego	K_W29; K_W34;		- ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć, sprawozdania)
	Żywnienie kliniczne: choroby neurologiczne	K_U01; K_U02; K_U04; K_U05; K_U07; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14;		- samodzielne przygotowanie diety dla danej jednostki chorobowej
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych	K_U18; K_U19; K_U25; K_U26; K_U27; K_U29;		- egzamin lub zaliczenie pisemne
	Żywnienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe	K_K02; K_K03;		
	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 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				Zarządzanie i marketing małych zakładów
					Demografia
					Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych
	B				Demografia
					Żywnienie 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		- śródsesemtralne testy kontrolne (pisemne) - śródsesemtralne 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;		
	Praca licencjacka	K_U22; K_U25; K_U27; K_U29; K_K01; K_K03;		
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 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					
Biologia i fizjologia człowieka	Biologia	2		2				0,8	0,3
	Genetyka	1,5		1,5				0,8	0,3
	Anatomia i fizjologia człowieka, w tym: Anatomia, Fizjologia	10,5		10,5				3,16	2,84
	Fizjologia żucia z elementami stomatologii	2		2				1,16	1,04
	Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem	2,5		2,5				1,4	0,7
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	4	4					2	0,5
	Program wyrównawczy z chemii	0,5	0,5					0,5	0,1

	Biochemia ogólna i żywności	3,5	3,5					2	0,9
	Mikrobiologia ogólna i żywności	3,5	3,5					3	2
	Bromatologia i interakcje leków z żywnością	2	2					1,5	0,5
	Technologia gastronomiczna	3	3					2,92	1,08
	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	0,3
	Żywność specjalnego przeznaczenia (funkcjonalna)	1	1					0,68	0,32
Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	1	1					0,6	0,5
	Informatyka	2	2					0,7	0,51
	Biostatystyka	1,5		1,5				1	0,3
	Metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej	1		1				0,5	0,2
	(Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (szkolenie podstawowe) BHP	-	-						
	Szkolenie biblioteczne	-	-						
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3		3				1	0,3
Nauk społecznych i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki	2	2					0,8	0,2
	Psychologia i psychodietetyka	2	2					1	0,4
Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	3	3					2,4	1,56
	Podstawy żywienia człowieka	4	4					2,4	1,56
	Dietetyka pediatryczna	6	6					1,6	0,7
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)	2	2					0,8	0,8
Nauki kliniczne	Farmakologia	2	2					1,2	0,6
	Parazytologia	2	2					1	0,3
	Diagnostyka laboratoryjna	2	2					1,36	1,64
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami	2	2					1,2	0,7

	dietetycznymi: Choroby wewnętrzne								
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Chirurgia i onkologia	2	2					0,8	0,4
	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	2,5	2,5					0,8	0,3
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Położnictwo i ginekologia	2,5	2,5					0,8	0,3
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Pediatria	2,5	2,5					0,8	0,3
	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą)	3,5	3,5					2,5	1
	Diety alternatywne	1	1					0,8	0,5
Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	1	1					0,48	0,2
	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia	1	1					1	0,51
	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	2	2					0,6	0,3
	Żywność w szpitalu	3	3					1,7	0,3
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	4	4					2	2
	Prawo i prawo żywnościowe	1	1					0,8	0,2
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny	2	2					1,3	1
	Zasady żywienia zbiorowego	2	2					1,28	1
GRUPA PRZEDMIOTÓW KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO:	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3,5	3,5				3,5	1,5	1
	Żywność kliniczna: choroby wewnętrzne	2	2				2	0,9	0,5
	Żywność kliniczna: wieku starszego	1,5	1,5				1,5	0,6	0,4

DIETOTERAPIA	Żywienie kliniczne: choroby neurologiczne		2	2				2	0,8	0,5
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych		3,5	3,5				3,5	1,52	0,8
	Żywienie kliniczne: choroby nerek		2	2				2	0,8	0,3
	Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe		3	3				3	1,2	0,8
ŻYWIENIE ZBIOROWE	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych		3,5	3,5				3,5	1,5	1
	Ekonomika i rachunkowość w zakładach gastronomicznych		4	4				4	2	1,2
	Maszynoznawstwo i podstawy projektowania zakładów gastronomicznych		2	2				2	1	0,5
	Edukacja prozdrowotna		4	4				4	1,8	0,8
	Zarządzanie i marketing małych zakładów		2	2				2	1,2	0,3
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach		1,5	1,5				1,5	1	0,3
PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych		3,5	3,5				3,5	1,5	1
	Polityka wyżywienia		3	3				3	1,4	0,3
	Metodologia badań spożycia żywności		3	3				3	1,6	0,3
	Edukacja prozdrowotna		4	4				4	1,8	0,9
	Zarządzanie i marketing małych zakładów		2	2				2	1,2	0,3
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach		1,5	1,5				1,5	1	0,3
Przedmioty do wyboru	A	4 przedmioty do wyboru z wykładów ogólnouczeniowych: w tym	8	8				8	1	0,3
		Socjologia								
		Podstawy dietyki w chorobach układu krążenia								
		Kultura żywienia								
	B	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego	2	2				2	0,9	0,3
	Żywienie kliniczne: choroby							0,9	0,16	

	układu ruchu i neurologiczne								
	Demografia							0,8	0,2
	Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych							1,5	0,3
Wychowanie fizyczne	Wychowanie fizyczne								
Lektorat z języka obcego	Język obcy	7	7			7	1,6		0,2
Praktyki	Praktyka w szpitalu, wakacyjna 3 tyg	3	3			3	3,62		0,16
	Praktyka z technologii potraw, wakacyjna 2 tyg	2	2			2	2,82		0,16
	Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.	2	2			2	2,48		0,16
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, wakacyjna 4tyg.	2,5	2,5			2,5	2,48		0,16
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg	3	3			3	3,62		0,16
	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziały, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg.	3	3			3	3,62		0,16
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziały, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg.	3,5	3,5			3,5	3,62		0,16
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy***	Seminarium licencjackie	2	2			2	2		1,7
	Praca licencjacka	8	8			8	0		8
RAZEM:		180	156/87%	24/13%	../..%	../..%	97,5/54,2%	119,2/66%	52,84/29,4%

* załącznikiem do programu studiów jest opis treści programowych dla przedmiotów

** Program studiów o profilu praktycznym przewiduje praktyki zawodowe w wymiarze co najmniej:

- 6 miesięcy - w przypadku studiów pierwszego stopnia i jednolitych studiów magisterskich,
- 3 miesięcy - w przypadku studiów drugiego stopnia.

*** Praca dyplomowa jest:

- obligatoryjna w przypadku studiów drugiego stopnia i jednolitych studiów magisterskich,
- fakultatywna w przypadku studiów pierwszego stopnia.

**** nazwy dyscyplin naukowych oraz artystycznych muszą być zgodne z rozporządzeniem Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 20 września 2018 r. w sprawie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych oraz dyscyplin artystycznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1818)

***** dotyczy profilu ogólnoakademickiego

***** dotyczy profilu praktycznego

Program studiów – część B) obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020.

Program studiów został uchwalony na posiedzeniu Rady Wydziału Nauk o Zdrowiu w dniu 27. 06. 2019 r.

.....

(podpis Dziek