

Program studiów**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:	3015– dietoterapia 3030– profilaktyka żywieniowa 3030 – żywienie zbiorowe

Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:		licencjat		
Wskazanie związku programu studiów z misją i strategią UMK:		<p>Program kierunku jest zgodny z misją i celami strategicznymi Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, w szczególności z wysokiej jakości nauczaniem na poziomie akademickim, odpowiadającym potrzebom i aspiracjom społecznym oraz opartym na głębokiej wiedzy i najwyższych wartościach etycznych. Dostarczając studentom nowoczesnej wiedzy z zakresu dietetyki oraz stwarzając warunki rozwoju osobistego studia umożliwiają kształtowanie cenionych na rynku kwalifikacji i postaw. W misję i cele strategiczne Uniwersytetu oraz Wydziału wpisuje się także oparcie koncepcji kształcenia na udziale interesariuszy zewnętrznych w tworzeniu i opiniowaniu programu nauczania. Jednym z celów kształcenia na kierunku dietetyka jest także promowanie i upowszechnianie aktywności międzynarodowej i społecznej studentów, poprzez umożliwienie im udziału w aktywnościach w ramach programów międzynarodowych i wspieranie działań niosących publiczny pożytek. Plan studiów i treści programowe poszczególnych przedmiotów mają także na celu kształtowanie wszechstronnego rozwoju studentów i współodpowiedzialności za zdrowie jednostki jak i społeczeństwa, opartych na interdyscyplinarnej wiedzy, poczynając od psychologii, wiedzy o żywności i z obszaru nauk klinicznych, podstawy żywienia klinicznego, organizację żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo żywności, po promocję zdrowia, edukację i profilaktykę żywieniową.</p>		
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	- śródsesemestralne testy kontrolne, -ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - „wejściówki”,
	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		naukowy)	- pisemny egzamin/zaliczenie
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	K_W03; K_W04; K_W06;	wykład konwersatoryjny dyskusja dydaktyczna uczenie wspomagane komputerem ćwiczenia praktyczne zajęcia laboratoryjne zajęcia symulacyjne praca indywidualna praca w grupach kształcenie na odległość: metody odnoszące się do autentycznych lub fikcyjnych sytuacji opis pogadanka analiza przypadków obliczenia komputerowe sprawozdania pisemne opracowania referat pisemny praca zespołowa projektowanie i analiza badań naukowych konsultacje	- 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;		
	Technologia gastronomiczna	K_K03;		
	Towaroznawstwo żywności			
	Analiza i ocena jakości żywności			
	Technologia żywności			
Żywność funkcjonalna				
Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	K_W10; K_W11; K_W31;	opracowanie jadłospisów obliczenia komputerowe sprawozdania pisemne opracowania referat pisemny praca zespołowa	-Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - Śródsesemtralne sprawdziany ustne i pisemne -Śródsesemtralne sprawdziany praktyczne -pisemne zaliczenie końcowe
	Informatyka	K_W34;		
	Biostatystyka	K_U22; K_U24; K_U25;		
	Metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej	K_K01; K_K03;		
	(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;	projektowanie i analiza badań naukowych konsultacje	Test sprawdzający
	Psychologia i psychodietetyka	K_W15; K_W16; K_W34; K_U24; K_K01		
Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	K_W01; K_W03; K_W07;		-Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - „wejściówki” - sprawozdania - egzamin lub zaliczenie końcowe
	Podstawy żywienia człowieka	K_W08; K_W09; K_W12;		
	Dietetyka pediatria	K_W19; K_W22; K_W24;		
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)	K_W33; K_W34; K_U01; K_U04; K_U07; K_U12; K_U14; K_U26; K_U29; K_K03;		
Nauki kliniczne	Parazytologia	K_W04; K_W07;		- Ocena ciągła (bieżące

	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_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:		przygotowanie do zajęć i aktywność) - kolokwia, - sprawozdania z ćwiczeń, -śródsesemestralny pisemny test kontrolny -końcowe zaliczenie umiejętności praktycznych -końcowe zaliczenie pisemne
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; K_U03; K_U05; K_U06; K_U11; K_U26; K_U29; K_K03; K_K05; K_K08		Ćwiczenia: - „wejściówki” - sprawozdania - prezentacje Wykłady: - obecność obowiązkowa Zaliczenie pisemne z wiedzy wykładowej i ćwiczeniowej
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo żywności	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia Działalność gospodarcza w praktyce dietetyki Żywnienie w szpitalu Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności Prawo i prawo żywnościowe	K_W07; K_W09; K_W11; K_W18; K_W22;K_W26; K_W27; K_W28; K_W30; K_W34; K_U01; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14; K_U17; K_U18; K_U21; K_U23;K_U25; K_U27;		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - kolokwia, - sprawozdania z ćwiczeń, - test zaliczeniowy lub egzamin pisemny

	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;		- pisemne wejściówki, - ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć, sprawozdania) - samodzielne przygotowanie diety dla danej jednostki chorobowej - egzamin lub zaliczenie pisemne
	Żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne i wieku starszego	K_W18; K_W21; K_W22; K_W23; K_W24; K_W25;		
	Żywienie kliniczne: choroby neurologiczne	K_W29; K_W34; K_U01; K_U02; K_U04;		
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych	K_U05; K_U07; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14;		
	Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe	K_U18; K_U19; K_U25; K_U26; K_U27; K_U29;		
	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego	K_K02; K_K03;		
	Żywienie kliniczne: choroby nerek			
ŻYWIENIE ZBIOROWE	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych			
	Ekonomika i rachunkowość w zakładach gastronomicznych			
	Maszynoznawstwo i podstawy projektowania zakładów gastronomicznych			
	Edukacja prozdrowotna			
	Zarządzanie i marketing małych zakładów			
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach			
PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych			
	Polityka żywienia			
	Metodologia badań spożycia żywności			
	Edukacja prozdrowotna			
	Zarządzanie i marketing małych zakładów			

	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach			
Przedmioty do wyboru	4 wykłady ogólnouniwersyteckie/ kursowe	K_W08; K_W09; K_W15; K_W18; K_W21; K_W34;		- 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	K_U09; K_U25; K_U26; K_U27; K_U29;	
		Demografia	K_K01; K_K03;	
		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	K_U19; K_U20; K_U21;		

	<p>pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg</p> <p>Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziały, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg.</p> <p>Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziały, kuchni ogólnej, działy żywienia) 3 tyg.</p> <p>Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.</p>	<p>K_U22; K_U23; K_U24; K_U26</p> <p>K_K01; K_K02 K_K03; K_K04 K_K05; K_U06; K_K07; K_K01;</p>		
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy***	<p>Seminarium licencjackie</p> <p>Praca licencjacka</p>	<p>K_W31; K_W33; K_W34; K_U22; K_U25; K_U27; K_U29; K_K01; K_K03;</p>		
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	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 własności intelektualnej	1		1				0,5	0,5
	(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	2	2					1,2	1

	dietetycznymi: Choroby wewnętrzne								
	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
	Żywność 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 chorób cywilizacyjnych	3	3				3	1,5	2,5
	Żywność kliniczna: choroby wewnętrzne	2	2				2	0,9	1

DIETOTERAPIA	Żywienie kliniczne: wieku starszego		1,5	1,5				1,5	0,6	1
	Żywienie kliniczne: choroby neurologiczne		2	2				2	0,8	1
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych		3	3				3	1,5	2
	Żywienie kliniczne: choroby nerek		2	2				2	1	1
	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego		1,5	1,5				1,5	0,8	1
	Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe		2	2				2	1,2	1
ŻYWIENIE ZBIOROWE	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych		3	3				3	1,5	2,5
	Ekonomia i rachunkowość w zakładach gastronomicznych		5	5				5	2,5	2
	Maszynoznawstwo i podstawy projektowania zakładów gastronomicznych		2	2				2	1	1
	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	4	0,3
		Socjologia								
		Podstawy dietetyki w chorobach układu krążenia								

Studenci rozliczni są w systemie semestralnym (I rok studiów) oraz rocznym (kolejne lata studiów).

Program studiów – część B) obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2020/2021.

Projekt programu studiów został uchwalony na posiedzeniu Rady Dziekańskiej Wydziału Nauk o Zdrowiu w dniu 30.04.2020 r. oraz Rady Dyscypliny Nauki o Zdrowiu w dniu 14.05.2020 r. i Rady Dyscypliny Nauki Medyczne w dniu 13.05.2020 r.

.....
(podpis Dziekana)