

Część B) programu studiów

Opis procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się – dietetyka studia drugiego stopnia

| | |
|--|--|
| 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 drugiego stopnia |
| Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: (poziom 6, poziom 7) | poziom 7 |
| 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 (92%) nauki medyczne (8%) Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu 92% |
| Forma studiów: (studia stacjonarne, studia niestacjonarne) | stacjonarne |
| Liczba semestrów: | 4 |
| Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie: | 120 |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych: | | | Stacjonarne: 2013 | |
| Tytuł zawodowy nadawany absolwentom: | | | Magister | |
| 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.</p> <p>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> | |
| 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 | Wykłady: | - śródsesemestralne testy kontrolne, |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii | K_U08; K_K02; | -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. | - ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - tzw. „wejściówki”, - pisemny egzamin lub zaliczenie, |
| 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, |
| | Przechowywanie 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 żywnościowa | 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 - dyskusja dydaktyczna - prezentacja multimedialna - metody eksponujące: film, pokaz, prelekcje - analiza przypadków | - ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność), - prezentacja programu edukacyjnego, - opracowanie danych źródłowych - pisemne kolokwium końcowe, |
| | Edukacja i poradnictwo żywnościowe | | | |
| | Zdrowie publiczne | | | |
| Grupa przedmiotów V - podstawy żywienia klinicznego | Żywienie kliniczne | K_W01; K_W02; K_W03; K_W08; K_W10 K_W13; K_W14; KW_15; K_W16; K_W19; K_W20; K_W23; K_U05; K_U06; K_U08 K_U09; K_U10; K_U11; K_U17; K_U18; KU_28; 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; | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | |
| | Żywienie kliniczne: żywienie w gerontologii | | Wykłady, dyskusja dydaktyczna, seminarium, praca w grupach, uczenie się przez doświadczenie - metoda problemowa, metoda przypadku, omówienie, samodzielne studiowanie literatury. | |
| | Żywienie kliniczne: żywienie w stanach wycieńczenia organizmu | | <ul style="list-style-type: none"> 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 | Wykład, ćwiczenia audytorijne | - ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - kolokwium wyjściowe, - śródsesemtralne pisemne testy kontrolne, - końcowe praktyczne zaliczenie przedmiotu, - pisemny egzamin lub zaliczenie na ocenę, |
| | Bioenergetyka człowieka | K_W08; K_W09; K_W10; K_W14; K_W16, K_W17; K_W18; | | |
| | Dietetyka ze wspomaganiami żywieniowymi w aktywności żywieniowej sportowców | K_U01; K_U02; K_U3; K_U6; K_U07; K_U13; U_15; | | |
| | Kontrola i regulacja spożycia | K_U23 K_U26 K_U27; K_K01; K_K02; | | |
| | 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; | -wykład informacyjny -wykład problemowy -dyskusja dydaktyczna | - ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - tzw. „wejściówki”, - końcowe zaliczenie pisemne lub egzamin, |
| | Immunologia | K_U19, K_U4, K_09, K_U10; | | |
| | Psychologia kliniczna: psychologia zdrowia i żywienia | | | |
| | Nutragenomika | | | |
| | Psychodietetyka | | | |
| Grupa przedmiotów VIII - żywnienie kobiet w stanach fizjologicznych i pediatryczne | Żywnienie 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, |
| | Żywnienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych | | | |
| Grupa przedmiotów IX - organizacja żywienia | Zasady oraz organizacja żywienia w szpitalach | | -wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną | |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| zbiorowego i bezpieczeństwa | Polityka żywienia | 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; | - 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, |
| | 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 | - 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 | - seminaria: projekt praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych), dyskusja | |
| | 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 | | |
| | Żywnienie sportowców po urazach | K_W04; KW_09; K_W18, K_U 11; 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-żywniowe | | | |
| | 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, | - śródsesemtralne testy kontrolne (pisemne), - śródsesemtralne kolokwia wolne), - ocena ciągła (przygotowanie studenta do zajęć i aktywność podczas zajęć), |

| | | | | |
|----------|--|---|---|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - zapoznanie ze specyfiką placówki: obserwowanie, analizowanie oraz omawianie czynności wykonywanych przez personel placówki - współdziałanie z opiekunem praktyk (mentorem) | <ul style="list-style-type: none"> - ocena ciągła dokonywana przez mentora, uwzględniająca: bieżące przygotowanie studenta do zajęć praktycznych oraz aktywność i zaangażowanie - ustne zaliczenie praktyki u koordynatora: dyskusja połączona z autooceną w formie ustnej wiedzy, umiejętności i kompetencji studenta w odniesieniu do wymogów placówki, w której odbywała się praktyka |
| | Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni w szkole sportowej | K_U04; K_U13; K_U17; K_U21; K_K01; K_K02; | <ul style="list-style-type: none"> - asystowanie mentorowi - planowanie i omawianie zadań wykonanych przez siebie na polecenie mentora | |
| | 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 | K_U02; K_U07; K_U11; K_U17 K_K01; K_K02; | | |

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| | 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 | | | |
| | 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). | | | |

| | |
|--|--|
| | <p>Dziennie mentor może wykonać z 1 grupą studencką maksymalnie 10 godz. dydaktycznych. Tygodniowy wymiar praktyk wynosi 50 godz. dydaktycznych.</p> <p>Nad realizacją efektów kształcenia kontrolę sprawuje koordynator.</p> <p>Odbycie praktyki potwierdza opiekun (mentor), a praktykę zalicza koordynator.</p> <p>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”.</p> <p>Praktyka może być wizytowana przez koordynatora.</p> |
|--|--|

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 |
| | Przechowalnictwo 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 żywieniowo zależnych | 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 wspomaganie 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 |
| | Psychodietetyka | 1 | 1 | | | 1 | 0,8 |
| Grupa przedmiotów VIII - żywienie kobiet w stanach | Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt: żywienie kobiet w stanach fizjologicznych oraz niemowląt | 2 | 2 | | | 1,6 | 1,2 |

| | | | | | | | |
|--|---|-----|-----|--|-----|-----|-----|
| fizjologicznych i pediatryczne | 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 wyżywienia | 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 przemysłem | 1 | 1 | | | 0,8 | 0,5 |

| | | | | | | | |
|--|---|----------|-----|--|-----|------|-----|
| | 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 egzamin dyplomowy*** | | | | | | | |
| | | 4/7/9=20 | 20 | | 20 | 15 | 10 |

| | | | | | | |
|--------|----------------------|-----------------|--------------|----------------|-----------------|----------------|
| 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% |
|--------|----------------------|-----------------|--------------|----------------|-----------------|----------------|

Studenci rozliczeni 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)

