**Część B) programu studiów**

**O p i s p r o c e s u p r o w a d z ą c e g o d o u z y s k a n i a e f e k t ó w u c z e n i a s i ę**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 (100%)** | | | | | | | | | |
| **Forma studiów:**  (studia stacjonarne, studia niestacjonarne) | | | | | | **stacjonarne/niestacjonarne** | | | | | | | | | |
| **Liczba semestrów:** | | | | | | **6** | | | | | | | | | |
| **Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:** | | | | | | **180** | | | | | | | | | |
| **Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:** | | | | | | **2513 – dietoterapia**  **2493 – żywienie zbiorowe**  **2488 – profilaktyka żywieniowa** | | | | | | | | | |
| **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)  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  opracowanie jadłospisów  obliczenia komputerowe  sprawozdania pisemne  opracowania  referat pisemny  praca zespołowa  projektowanie i analiza badań naukowych  konsultacje | | | | | - śródsemestralne 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 wysiłku fizycznego z żywieniem | |
| **Grupa przedmiotów II:**  **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; | | | | - 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 | |
| **Grupa przedmiotów III:**  **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 | |
| **Grupa przedmiotów IV:**  **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 | |
| **Grupa przedmiotów V:**  **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\_U28; 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) | |
| **Grupa przedmiotów VI:**  **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 umiejetności 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 | |
| **Grupa przedmiotów VII:**  **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;  K\_U12;K\_U02;  K\_U03; K\_U05; K\_U06; K\_U11; K\_U26; K\_U28; K\_U29:  K\_K03; K\_K05; K\_K08 | | | |  | | | | | Ćwiczenia:  - ,,wejściówki”  - sprawozdania  - prezentacje  Wykłady:  - obecność obowiązkowa  Zaliczenie pisemne z wiedzy wykładowej i ćwiczeniowej | |
| Podstawy profilaktyki żywieniowej | |
| Edukacja żywieniowa | |
| **Grupa przedmiotów VIII:**  **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; K\_W27; K\_W28; K\_W30; K\_W32; K\_W34;  K\_U01; K\_U08; K\_U09; K\_U11; K\_U14; K\_U17; K\_U18; K\_U21; K\_U23;K\_U25; K\_U27;  K\_K01; K\_K4 | | | | - Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność)  - kolokwia,  - sprawozdania z ćwiczeń,  - test zaliczeniowy lub egzamin pisemny | |
| Działalność gospodarcza w praktyce dietetyka | |
| Żywienie w szpitalu | |
| Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | |
| Prawo i prawo żywnościowe | |
| Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny | |
| Zasady żywienia zbiorowego | |
| **Grupa przedmiotów IX:**  **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; K\_W29; K\_W34;  K\_U01; K\_U02; K\_U04; K\_U05; K\_U07; K\_U08; K\_U09; K\_U11; K\_U14; K\_U18; K\_U19; K\_U25; K\_U26; K\_U27; K\_U29:  K\_K02; K\_K03; | | | | - 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 | |
| Żywienie kliniczne: choroby neurologiczne | |
| Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych | |
| Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe | |  | | | | |
| Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego | |
| 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 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 | Socjologia |
| Podstawy dietetyki w chorobach układu krążenia |
| Kultura żywienia |
| 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 | | | |  | | | | | - śródsemestralne testy kontrolne (pisemne)  - śródsemestralne 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  K\_U03; K\_U05; K\_U06; K\_U07; K\_U08; K\_U10; K\_U11;K\_U12; K\_U13; K\_U14; K\_U17; K\_U18; K\_U19; K\_U20; K\_U21; K\_U22; K\_U23; K\_U24; K\_U26  K\_K01; K\_K02  K\_K03; K\_K04  K\_K05; K\_U06; K\_K07; K\_K01; | | | |  | | | | | - sprawozdanie  - odpowiedź ustna | |
| Praktyka z technologii potraw, wakacyjna 2 tyg | |
| Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, wakacyjna 4tyg. | |
| Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg | |
| Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg. | |
| Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg. | |
| 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; | | | | - wykład informacyjny, seminarium, konsultacje | | | | | - ocena ciągła dokonywana przez opiekuna pracy, uwzględniająca: bieżące przygotowanie studenta do seminariów oraz aktywność | |
| 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  Aktualny dzienniczek praktyk obowiązuje od naboru 2022/23 | | | | | | | | | | | | |
| **Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS  DLA SPECJALNOŚCI PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA** | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Dyscyplina naukowa lub artystyczna** | | | | | | | | | | | **Punkty ECTS** | | | |
| **liczba** | | | **%** |
| **1.** | **nauki o zdrowiu** | | | | | | | | | | | **180** | | | **100** |
|  | | | | | | | | | | | | | | | |
| **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** |  |  | |  |
| **Biologia i fizjologia człowieka** | | Biologia | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 0,8 | | 1 | |
| Genetyka | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 0,8 | | 1 | |
| Anatomia | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 3,2 | | 3 | |
| Fizjologia | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 3,2 | | 3 | |
| **Wiedza o żywności** | | Chemia ogólna i żywności | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 2 | | 2 | |
| Program wyrównawczy z chemii | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,2 | |
| Biochemia ogólna i żywności | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 2 | | 2 | |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 3 | | 2,5 | |
| Bromatologia i interakcje leków z żywnością | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 1,5 | | 1,5 | |
| Technologia gastronomiczna | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 2 | | 1,5 | |
| Towaroznawstwo żywności | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2 | | 1,5 | |
| Analiza i ocena jakości żywności | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 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 | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,7 | | 1 | |
| Biostatystyka | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 1 | | 1 | |
| Metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,5 | |
| Kwalifikowana pierwsza pomoc | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 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 | | 2 | |
| Podstawy żywienia człowieka | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 4 | | 4 | |
| Dietetyka pediatryczna | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 2,5 | | 2,5 | |
| EBN (Żywienie oparte na dowodach) | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 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 | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 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 | | 2 | |
| 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 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,5 | |
| Edukacja żywieniowa | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 1,2 | | 1 | |
| **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 | |
| Żywienie w szpitalu | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 1,7 | | 1,5 | |
| Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2 | | 2 | |
| Prawo i prawo żywnościowe | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,5 | |
| Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0.5 | | 0,5 | |
| Zasady żywienia zbiorowego | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 1,5 | | 1,5 | |
| **SPECJALNOŚĆ:**  **PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA** | | Dietoterapia chorób cywilizacyjnych | | | 3 | | 3 |  |  | |  | 3 | 1,5 | | 2,5 | |
| Polityka wyżywienia | | | 3 | | 3 |  |  | |  | 3 | 2,5 | | 2 | |
| Metodologia badan spożycia żywności | | | 3 | | 3 |  |  | |  | 3 | 1,5 | | 1,5 | |
| Edukacja prozdrowotna | | | 4 | | 5 |  |  | |  | 4 | 1,8 | | 3 | |
| Zarządzanie i marketing małych zakładów | | | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1,2 | | 1 | |
| Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach | | | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1 | | 1 | |
| **Przedmioty do wyboru** | | A | | Wykład ogólnouniwersytecki / wykład kursowy | 8 | | 8 |  |  | |  | 8 | 2,4 | | 8 | |
| B | | Przedmioty do wyboru | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1,6 | | 0.5 | |
| **Lektorat z języka obcego** | | Język obcy | | | 7 | | 7 |  |  | |  | 7 | 3,4 | | 3,5 | |
| **Praktyki** | | Praktyka w szpitalu (wakacyjna) 3 tyg (do wyboru) | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 3,6 | | 1,5 | |
| Praktyka z technologii potraw, 2 tyg | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 2,8 | | 1 | |
| Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg. | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 2,5 | | 1 | |
| Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (wakacyjna), 4tyg. | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2,5 | | 1,5 | |
| Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych  3 tyg | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2,5 | | 1,5 | |
| Praktyka w szpitalu dziecięcym  (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg. | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 2,5 | | 1,5 | |
| Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg. | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 3,6 | | 1,5 | |
| **Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy\*\*\*** | | Seminarium licencjackie | | | 15 | | 15 |  |  | |  | 15 | 0,6 | | 15 | |
|  | | | | | **180 100%** | | **180**  **100%** |  |  | |  | **61 34%** | **101 56%** | | **106,6 59%** | |
| **Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS**  **DLA SPECJALNOŚCI DIETOTERAPIA** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Dyscyplina naukowa lub artystyczna** | | | | | | | | | | | **Punkty ECTS** | | | |
|  |  | | | | | | | | | | | **liczba** | | | **%** |
| **1.** | **nauki o zdrowiu** | | | | | | | | | | | **180** | | | **100** |
| **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** |  |  | |  |
| **Biologia i fizjologia człowieka** | | Biologia | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 0,8 | | 1 | |
| Genetyka | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 0,8 | | 1 | |
| Anatomia | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 3,2 | | 3 | |
| Fizjologia | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 3,2 | | 3 | |
| **Wiedza o żywności** | | Chemia ogólna i żywności | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 2 | | 2 | |
| Program wyrównawczy z chemii | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,2 | |
| Biochemia ogólna i żywności | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 2 | | 2 | |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 3 | | 2,5 | |
| Bromatologia i interakcje leków z żywnością | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 1,5 | | 1,5 | |
| Technologia gastronomiczna | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 2 | | 1,5 | |
| Towaroznawstwo żywności | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2 | | 1,5 | |
| Analiza i ocena jakości żywności | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 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 | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,7 | | 1 | |
| Biostatystyka | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 1 | | 1 | |
| Metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,5 | |
| Kwalifikowana pierwsza pomoc | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 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 | | 2 | |
| Podstawy żywienia człowieka | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 4 | | 4 | |
| Dietetyka pediatryczna | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 2,5 | | 2,5 | |
| EBN (Żywienie oparte na dowodach) | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 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 | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 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 | | 2 | |
| 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 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,5 | |
| Edukacja żywieniowa | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 1,2 | | 1 | |
| **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 | |
| Żywienie w szpitalu | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 1,7 | | 1,5 | |
| Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2 | | 2 | |
| Prawo i prawo żywnościowe | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,5 | |
| Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0.5 | | 0,5 | |
| Zasady żywienia zbiorowego | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 1,5 | | 1,5 | |
| **SPECJALNOŚĆ: DIETOTERAPIA** | | Dietoterapia chorób cywilizacyjnych | | | 3 | | 3 |  |  | |  | 3 | 1,5 | | 2,5 | |
| Żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne | | | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 0,9 | | 1 | |
| Żywienie kliniczne: wieku starszego | | | 1 | | 1 |  |  | |  | 1 | 0,6 | | 0,5 | |
| Żywienie kliniczne: choroby neurologiczne | | | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 0,8 | | 1 | |
| Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych | | | 3 | | 3 |  |  | |  | 3 | 1,5 | | 2 | |
| Żywienie kliniczne: choroby układu moczowego | | | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1 | | 1 | |
| Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego | | | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1 | | 1 | |
| Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe | | | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1,2 | | 1 | |
| **Przedmioty do wyboru** | | A | | Wykład ogólnouniwersytecki / wykład kursowy | 8 | | 8 |  |  | |  | 8 | 2,4 | | 8 | |
| B | | Przedmioty do wyboru | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1,6 | | 0.5 | |
| **Lektorat z języka obcego** | | Język obcy | | | 7 | | 7 |  |  | |  | 7 | 3,4 | | 3,5 | |
| **Praktyki** | | Praktyka w szpitalu (wakacyjna) 3 tyg (do wyboru) | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 3,6 | | 1,5 | |
| Praktyka z technologii potraw, 2 tyg | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 2,8 | | 1 | |
| Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg. | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 2,5 | | 1 | |
| Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (wakacyjna), 4tyg. | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2,5 | | 1,5 | |
| Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych  3 tyg | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2,5 | | 1,5 | |
| Praktyka w szpitalu dziecięcym  (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg. | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 2,5 | | 1,5 | |
| Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg. | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 3,6 | | 1,5 | |
| **Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy\*\*\*** | | Seminarium licencjackie | | | 15 | | 15 |  |  | |  | 15 | 1,6 | | 15 | |
|  | | | | | **180**  **100%** | | **180**  **100%** |  |  | |  | **61 34%** | **101 56%** | | **105,6**  **58,5%** | |
| **Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS**  **DLA SPECJALNOŚCI ŻYWIENIE ZBIOROWE** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Dyscyplina naukowa lub artystyczna** | | | | | | | | | | | **Punkty ECTS** | | | |
|  |  | | | | | | | | | | | **liczba** | | | **%** |
| **1.** | **nauki o zdrowiu** | | | | | | | | | | | **180** | | | **100** |
| **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** |  |  |  | |
| **Biologia i fizjologia człowieka** | | Biologia | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 0,8 | | 1 | |
| Genetyka | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 0,8 | | 1 | |
| Anatomia | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 3,2 | | 3 | |
| Fizjologia | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 3,2 | | 3 | |
| **Wiedza o żywności** | | Chemia ogólna i żywności | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 2 | | 2 | |
| Program wyrównawczy z chemii | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,2 | |
| Biochemia ogólna i żywności | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 2 | | 2 | |
| Mikrobiologia ogólna i żywności | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 3 | | 2,5 | |
| Bromatologia i interakcje leków z żywnością | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 1,5 | | 1,5 | |
| Technologia gastronomiczna | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 2 | | 1,5 | |
| Towaroznawstwo żywności | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2 | | 1,5 | |
| Analiza i ocena jakości żywności | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 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 | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,7 | | 1 | |
| Biostatystyka | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 1 | | 1 | |
| Metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,5 | |
|  | | Kwalifikowana pierwsza pomoc | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 1 | | 1,5 | |
| **Nauk społeczne 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 | | 2 | |
| Podstawy żywienia człowieka | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 4 | | 4 | |
| Dietetyka pediatryczna | | | 5 | | 5 |  |  | |  |  | 2,5 | | 2,5 | |
| EBN (Żywienie oparte na dowodach) | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 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 | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 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 | | 2 | |
| 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 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,5 | |
| Edukacja żywieniowa | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 1,2 | | 1 | |
| **:**  **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 | |
| Żywienie w szpitalu | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 1,7 | | 1,5 | |
| Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2 | | 2 | |
| Prawo i prawo żywnościowe | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0,5 | | 0,5 | |
| Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny | | | 1 | | 1 |  |  | |  |  | 0.5 | | 0,5 | |
| Zasady żywienia zbiorowego | | | 2 | | 2 |  |  | |  |  | 1,5 | | 1,5 | |
| **SPECJALNOŚĆ: ŻYWIENIE ZBIOROWE** | | Ekonomika i rachunkowość w zakładach gastronomicznych | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 2,5 | | 2 | |
| Maszynoznawstwo i podstawy projektowania zakładów gastronomicznych | | | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1 | | 1,5 | |
| Edukacja prozdrowotna | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 1,8 | | 3 | |
| Zarządzanie i marketing małych zakładów | | | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1,2 | | 1 | |
| Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach | | | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1 | | 1 | |
|  | | Dietoterapia chorób cywilizacyjnych | | | 3 | | 3 |  |  | |  | 3 | 1,4 | | 2 | |
| **Przedmioty do wyboru** | | A | | Wykład ogólnouniwersytecki / wykład kursowy | 8 | | 8 |  |  | |  | 8 | 2,4 | | 8 | |
| B | | Przedmioty do wyboru | 2 | | 2 |  |  | |  | 2 | 1,6 | | 0,5 | |
| **Lektorat z języka obcego** | | Język obcy | | | 7 | | 7 |  |  | |  | 7 | 3,4 | | 3,5 | |
| **Praktyki** | | Praktyka w szpitalu (wakacyjna) 3 tyg (do wyboru) | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 3,6 | | 1,5 | |
| Praktyka z technologii potraw, 2 tyg | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 2,8 | | 1 | |
| Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg. | | | 3 | | 3 |  |  | |  |  | 2,5 | | 1 | |
| Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (wakacyjna), 4tyg. | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2,5 | | 1,5 | |
| Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych  3 tyg | | | 4 | | 4 |  |  | |  |  | 2,5 | | 1,5 | |
| Praktyka w szpitalu dziecięcym  (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg. | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 2,5 | | 1,5 | |
| Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg. | | | 4 | | 4 |  |  | |  | 4 | 3,6 | | 1,5 | |
| **Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy\*\*\*** | | Seminarium licencjackie | | | 15 | | 15 |  |  | |  | 15 | 2 | | 15 | |
| **RAZEM:** | | | | | **180 100%** | | **180**  **100%** |  |  | |  | **61**  **34%** | **102**  **57%** | | **106,6  59%** | |

**\* 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) – Opis procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się (z umieszczoną pod tabelą informacją, kiedy został uchwalony przez radę wydziału oraz od jakiego roku akademickiego miałby obowiązywać) musi być podpisany przez dziekana wydziału.

Program studiów obowiązuje od semestru …………. roku akademickiego ………………………………….

Program studiów został uchwalony na posiedzeniu Rady Dyscypliny ………………………………..…. w dniu ………………………………… r.

(nazwa wydziału) (data posiedzenia Rady Dyscypliny)

……………………………………………….

(podpis Dziekana)