***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:**  | **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:**  | **Dyscyplina:****nauk o zdrowiu (100%)** |
| **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:** | **1627** |
| **Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:** | **Magister** |
| **Wskazanie związku programu studiów z misją i strategią UMK:** | Program kierunku jest zgodny z misją i celami strategicznymi Uniwersytetu Mikołaja Kopernika, w szczególności z wysokiej jakości nauczaniem na poziomie akademickim, odpowiadającym potrzebom i aspiracjom społecznym oraz opartym na głębokiej wiedzy i najwyższych wartościach etycznych. Dostarczając studentom nowoczesnej wiedzy z zakresu dietetyki oraz stwarzając warunki rozwoju osobistego studia umożliwiają kształtowanie cenionych na rynku kwalifikacji i postaw. W misję i cele strategiczne Uniwersytetu oraz Wydziału wpisuje się także oparcie koncepcji kształcenia na udziale interesariuszy zewnętrznych w tworzeniu i opiniowaniu programu nauczania. Jednym z celów kształcenia na kierunku dietetyka jest także promowanie i upowszechnianie aktywności międzynarodowej i społecznej studentów, poprzez umożliwienie im udziału w aktywnościach w ramach programów międzynarodowych i wspieranie działań niosących publiczny pożytek. Plan studiów i treści programowe poszczególnych przedmiotów mają także na celu kształtowanie wszechstronnego rozwoju studentów i współodpowiedzialności za zdrowie jednostki jak i społeczeństwa, opartych na interdyscyplinarnej wiedzy, poczynając od psychologii, wiedzy o żywności i z obszaru nauk klinicznych, podstawy żywienia klinicznego, organizację żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo żywności, po promocję zdrowia, edukację i profilaktykę żywieniową. |
| Grupy przedmiotów | Przedmiot | Zakładane efekty uczenia się | Formy i metody kształcenia zapewniające osiągnięcie efektów uczenia się | Sposoby weryfikacji i oceny z efektów uczenia się osiąganych przez studenta |
| Grupa przedmiotów I - fizjologia człowieka | Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii | K\_W01; K\_W05; K\_W08; K\_W09; KW\_11K\_U08; K\_K02;  | Wykłady:-wykład informacyjny z prezentacją multimedialnąĆwiczenia: -dyskusja dydaktyczna-analiza przypadków-uczenie wspomagane komputerem-metody eksponujące: film-metody symulacyjne Seminarium: -dyskusja -analiza przypadkówWykłady, dyskusja dydaktyczna, seminarium, praca w grupach, uczenie się przez doświadczenie - metoda problemowa, metoda przypadku, omówienie, samodzielne studiowanie literatury. | - śródsemestralne testy kontrolne, - 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\_U14K\_U15; K\_U16; K\_U26; KU\_28K\_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.- śródsemestralne 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, |
| Przechowalnictwo żywności |
| Zioła i przyprawy w dietetyce |
| Grupa przedmiotów III - moduł kształcenia ogólnego | Metodologia i ocena wiarygodności badań z biostatystyką | K\_W10; K\_W11; K\_U23; K\_U26; K\_U28 K\_K01;  | - wykład informacyjny i konwersatoryjny z prezentacją multimedialną.- przygotowywanie prezentacji multimedialnej na wybrany temat | - zaliczenie praktyczne- egzamin |
| Szkolenie BHP |
| Szkolenie biblioteczne |
| Grupa przedmiotów IV - zdrowie publiczne | Demografia i epidemiologia żywieniowa | K\_W02; K\_W6; K\_W7; K\_W10; K\_W11; KW\_13; K\_W16; KW\_23K\_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 żywieniowe |
| Zdrowie publiczne |
| Grupa przedmiotów V - podstawy żywienia klinicznego |  Żywienie kliniczne | K\_W01; K\_W02;K\_W03;K\_W08; K\_W10K\_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; K\_K01; K\_K02;K\_W16; K\_U17; K\_U18 K\_W20; K\_U22; K\_U23 K\_U26; K\_K01; K\_K02 | - 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,- śródsemestralne pisemne testy kontrolne,- końcowe praktyczne zaliczenie przedmiotu,- pisemny egzamin lub zaliczenie na ocenę, |
| Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i dietozależnych | - 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 | wykłady: informacyjny z prezentacja multimedialnaćwiczenia: projekt praktyczny (przygotowywanie referatów orazsprawozdania pisemne)seminaria: projekt praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniemśrodków audiowizualnych), dyskusjainne: 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 | Wykłady:-wykład informacyjny-wykład problemowyĆwiczenia:-dyskusja dydaktyczna-analiza przypadków-opracowanie jadłospisów-obliczenia komputerowe |
|  |
| Grupa przedmiotów VI - żywienie w sporcie | Antropomotoryka | K\_W1; K\_W2; K\_W3 K\_W08; K\_W09; K\_W10; K\_W14; K\_W16,K\_W17; K\_W18; K\_U01; K\_U02; K\_U3; K\_U6; K\_U07; K\_U13;U\_15; K\_U23 K\_U26 K\_U27;K\_K01; K\_K02; | Wykład, ćwiczenia audytoryjne | - ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach,- kolokwium wyjściowe,- śródsemestralne pisemne testy kontrolne, |
| Bioenergetyka człowieka |
| Dietetyka ze wspomaganiem żywieniowym w aktywności żywienie sportowców |
| Kontrola i regulacja spożycia | - końcowe praktyczne zaliczenie przedmiotu,- pisemny egzamin lub zaliczenie na ocenę, |
| 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\_W9K\_U02; K\_U08; K\_K01; K\_K02;K\_U19, K\_U4, K\_09, K\_U10; | -wykład informacyjny-wykład problemowy-dyskusja dydaktyczna | - ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - tzw. „wejściówki”,- końcowe zaliczenie pisemne lub egzamin, |
| Immunologia |
| Psychologia kliniczna: psychologia zdrowia i żywienia |
| Nutragenomika |
| Psychodietetyka |
| Grupa przedmiotów VIII - żywienie kobiet w stanach fizjologicznych i pediatryczne | Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt: żywienie kobiet w stanach fizjologicznych oraz niemowląt | K\_K01; K\_W04; K\_W11; K\_W21; K\_W22; K\_U01; K\_U02; K\_U04; K\_U05; K\_U08; K\_U17; K\_U18; K\_U20; K\_U21; K\_K01; K\_K02;  | -wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną-ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej | - ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność,- kolokwia pisemne, oceniające poszczególne partie materiału,- zaliczenie na ocenę, |
| Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych |
| Grupa przedmiotów IX - organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo | Zasady oraz organizacja żywienia w szpitalach | K\_W02;K\_W10; K\_W23; K\_W24; K\_W25; K\_W26; K\_W27; K\_W28; K\_W29; K\_U03; K\_U04; K\_U06; K\_U07; K\_U09; K\_U10; K\_U12; K\_U15; K\_K01; K\_K03;  | -wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną- seminarium: prezentacja i dyskusja, wykorzystanie urządzeń multimedialnych i audio-video- ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej oraz z wykorzystaniem burzy mózgów | - ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność,- kolokwia pisemne, oceniające poszczególne partie materiału,- zaliczenie na ocenę,- przygotowanie ustnego wystąpienia, |
| Polityka wyżywienia |
| Jakość i bezpieczeństwo żywności |
| Kształcenie specjalnościowe -dietetyka kliniczna | Badania dodatkowe w dietetyce klinicznej | K­\_W11;K\_W16K\_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\_W15K\_U05, K\_U06,K\_10K\_K02 |
| Żywienie w intensywnej terapii | K\_W08; K\_W14; K\_W19, K\_W20; K\_U08; K\_U06, K\_U10; K\_K01; K\_K02 |
| Fitoterapia w dietetyce klinicznej | K\_W06; K\_W20, K\_U23 |
| Produkcja potraw i towaroznawstwo: projektowanie produktu spożywczego | K\_W07; K\_U14; K\_U15, K\_U16,K\_U19, K\_U26; K\_01 |
| Kształcenie specjalnościowe – dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji | Patofizjologia w sporcie  | K\_W08, K\_W09;K\_U09; K\_U23, K\_K01, K\_K02  | -wykłady: wykład informacyjny z prezentacją multimedialną-ćwiczenia: ćwiczenia praktyczne, praca w grupach z wykorzystaniem danych źródłowych i elementami dyskusji dydaktycznej- seminaria: projekt praktyczny (przedstawianie referatów z wykorzystaniem środków audiowizualnych), dyskusja | - ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność,- kolokwia pisemne, oceniające poszczególne partie materiału,- zaliczenie na ocenę,- przygotowanie ustnego wystąpienia |
| Homeostaza w organizmie – uwarunkowania wysiłku fizycznego w sporcie | K\_W09; K\_W28;K\_W09; K\_U02; K\_U06; K\_U15; K\_U27, K\_K01 |
| Badania dodatkowe w żywieniu sportowców | K\_W11;K\_W16K\_U09,K\_K01 |
| Produkcja potraw i towaroznawstwo: produkcja potraw i posiłków dla sportowców | K\_W09; K\_W18,K\_U01, K\_U15, U19, K\_U26; K\_01 |
| Fitoterapia w sporcie | K\_W06; K\_W20, K\_U11; K\_U23, K\_01 |
| Żywienie sportowców po urazach | K\_W04; 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\_W29K\_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-żywieniowe |
| Ekonomiczno-finansowe aspekty pracy dietetyka |
| Grupa przedmiotów do wyboru:  | Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych/Etyka | K\_W10; K\_W11; K\_W22; K\_W23; K\_W28; K\_U02; K\_U03; K\_U23; K\_U24; K\_U26; K\_K01; K\_K02; | -wykład informacyjny z prezentacją multimedialną | -ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność,- praca semestralna,- końcowe zaliczenie pisemne testowe lub egzamin, |
| Wykład ogólnouniwersytecki/wykład kursowy |
| Wychowania fizyczne |  |  |  |  |
| Lektorat z języka obcego | Specjalistyczny język obcy  | K\_U24; K\_K01 | - praca w grupach,- odgrywanie scenek, - praca nad prawidłową wymową,- analiza tekstów z dyskusją,- ćwiczenia ustne i pisemne z zastosowaniem poznanych struktur gramatycznych,- ćwiczenia na rozumienie ze słuchu,- ćwiczenia na rozumienie tekstu czytanego,- ćwiczenia na tłumaczenie z zastosowaniem poznanego słownictwa, - konstruowanie wypowiedzi ustnych z użyciem poznanego słownictwa. - rozwijanie umiejętności redagowania tekstów użytkowych i narracyjno-opisowych. | - śródsemestralne testy kontrolne (pisemne),- śródsemestralne kolokwia wolne),- ocena ciągła (przygotowanie studenta do zajęć i aktywność podczas zajęć),- końcowe semestralne zaliczenie ustne lub pisemne,- zaliczenie (test pisemny, wypowiedzi ustne n.t. zagadnień specjalistycznych), |
| Praktyki | Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia  | K\_U02; K\_U03; K\_U04; K\_U15; K\_U16; K\_K02; K\_K03K\_U04; K\_U13; K\_U17; K\_U21;K\_K01; K\_K02; K\_U01; K\_U11; K\_U13; K\_U22;K\_K01; K\_K02; K\_U02; K\_U07; K\_U11; K\_U17K\_K01; K\_K02;  | - zapoznanie ze specyfiką placówki: obserwowanie, analizowanie oraz omawianie czynności wykonywanych przez personel placówki- współdziałanie z opiekunem praktyk (mentorem)- asystowanie mentorowi- planowanie i omawianie zadań wykonanych przez siebie na polecenie mentora     | - ocena ciągła dokonywana przez mentora, uwzględniająca: bieżące przygotowanie studenta do zajęć praktycznych oraz aktywność i zaangażowanie- ustne zaliczenie praktyki u koordynatora: dyskusja połączoną z autooceną w formie ustnej wiedzy, 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 |
| Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej |
| Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziele 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 |  350 godzin |
| Forma odbywania praktyk | Praktyki śródroczne oraz praktyka wakacyjna realizowane są w formie zajęć praktycznych z dyskusją oraz ustną samooceną wiedzy, umiejętności i kompetencji studenta w odniesieniu do wymogów danej praktyki. Zajęcia praktyczne prowadzone są w grupach 5-6 osobowych.  |
| Zasady odbywania praktyk | Praktyki odbywają się w ramach porozumień grupowych lub indywidualnych w placówkach, które spełniają kryteria doboru. Praktyki odbywają się w placówkach zatwierdzonych przez Prorektora ds. Kształcenia.Nad pracą studenta, realizowaną w ramach praktyk zawodowych bezpośrednią kontrolę sprawuje mentor praktyk (spełniający wymogi określone w kryteriach doboru).Dziennie mentor może wykonać z 1 grupą studencką maksymalnie 10 godz. dydaktycznych. Tygodniowy wymiar praktyk wynosi 50 godz. dydaktycznych.Nad realizacją efektów kształcenia kontrolę sprawuje koordynator.Odbycie praktyki potwierdza opiekun (mentor), a praktykę zalicza koordynator.Praktyki śródroczne podlegają dwuetapowej ewaluacji: każdy student przed rozpoczęciem praktyki wypełnia „Kwestionariusz oczekiwań wobec placówki szkoleniowej i przebiegupraktyki zawodowej”, po zakończeniu praktyki „Kwestionariusz ewaluacyjny do oceny placówki szkoleniowej i przebiegu praktyki zawodowej”.Praktyka może być wizytowana przez koordynatora. |
| **Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS dla specjalności dietetyka kliniczna** |
| Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się: |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Dyscyplina naukowa lub artystyczna** | **Punkty ECTS** |
| **Liczba** | **%** |
| **1.** | **Nauki o zdrowiu** | **120** | **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 |
| Grupa przedmiotów I - fizjologia człowieka | Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Grupa przedmiotów II - wiedza o żywności | Produkcja potraw i towaroznawstwo: suplementy i diety | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Przechowalnictwo żywności | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Zioła i przyprawy w dietetyce | 1 | 1 |  | 0,5 | 0,5 |
| Grupa przedmiotów III - moduł kształcenia ogólnego | Metodologia i ocena wiarygodności badań ze statystyką | 3 | 3 |  | 1,8 | 3 |
| Szkolenie BHP | - | - |  |  |  |
| Szkolenie biblioteczne | - | - |  |  |  |
| Grupa przedmiotów IV- zdrowie publiczne | Demografia i epidemiologia żywieniowa | 3 | 3 |  | 1,6 | 1,4 |
| Edukacja i poradnictwo żywieniowe | 2 | 2 |  | 1,6 | 0,4 |
| Zdrowie publiczne | 2 | 2 |  | 1,2 | 0,8 |
| Grupa przedmiotów V- podstawy żywienia klinicznego | Żywienie kliniczne | 4 | 4 |  | 2 | 2 |
| Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i żywieniowozależnych | 4 | 4 |  | 2 | 2 |
| Żywienie kliniczne: żywienie w gerontologii | 2 | 2 |  | 1,6 | 0,4 |
| Żywienie kliniczne: żywienie w stanach wycieńczenia organizmu | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Żywienie dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Projektowanie diet w oparciu o dostępne narzędzia | 2 | 2 |  | 1,4 | 0,6 |
| Grupa przedmiotów VI - żywienie w sporcie | Antropomotoryka | 1 | 1 |  | 0,6 | 0,4 |
| Bioenergetyka człowieka | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Dietetyka ze wspomaganiem żywieniowym w aktywności ruchowej - żywienie sportowców | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Kontrola i regulacja spożycia | 2 | 2 |  | 1,5 | 0,5 |
| Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego | 1 | 1 |  | 0,9 | 0,1 |
| Grupa przedmiotów VII - nauki kliniczne | Diagnostyka lab. zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego | 2 | 2 |  | 1,2 | 0,8 |
| Immunologia | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Psychologia kliniczna: psychologia zdrowia i żywienia | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Nutragenomika | 1 | 1 |  | 0,8 | 0,2 |
| Psychodietetyka | 1 | 1 |  | 0,8 | 0,2 |
| Grupa przedmiotów VIII - żywienie kobiet w stanach fizjologicznych i pediatryczne | Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt: żywienie kobiet w stanach fizjologicznych oraz niemowląt | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Grupa przedmiotów IX - organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo | Zasady oraz organizacja żywienia w szpitalach | 3 | 3 |  | 1,6 | 1,4 |
| Polityka wyżywienia | 1 | 1 |  | 0,5 | 0,5 |
| Jakość i bezpieczeństwo żywności | 2 | 2 |  | 1,4 | 0,6 |
| Moduł kształceniaspecjalnościowego -dietetyka kliniczna - DK | Badania dodatkowe w dietetyce klinicznej | 1 | 1 | 1 | 0,8 | 0,2 |
| Patofizjologia układu pokarmowego | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Praktyczne aspekty żywienia pozajelitowego | 1 | 1 | 1 | 0,8 | 0,2 |
| Praktyczne aspekty żywienia dojelitowego | 1 | 1 | 1 | 0,8 | 0,2 |
| Żywienie w intensywnej terapii | 2 | 2 | 2 | 1,2 | 0,8 |
| Fitoterapia w dietetyce klinicznej | 1 | 1 | 1 | 0,8 | 0,2 |
| Produkcja potraw i towaroznawstwo: projektowanie produktu spożywczego | 2 | 2 | 2 | 1,6 | 0,4 |
| Nauki społeczne | Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem | 1 | 1 |  | 0,6 | 0,4 |
| Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe | 1 | 1 |  | 0,6 | 0,4 |
| Ekonomiczno-finansowe aspekty pracy dietetyka | 2 | 2 |  | 1,2 | 0,8 |
| Wykład ogólnouniwersytecki/wykład kursowy | 2+2=4 | 4 | 4 | 1,2 | 2,8 |
| Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych | 1 | 1 | 1 | 0,6 | 1 |
| Etyka |
| Lektorat z języka obcego |  | 3 | 3 | 3 | 1,2 | 1,8 |
| Praktyki\*\* | Praktyka w stacji sanitarno -epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia | 2 | 2 |   | 1,4 | 0,6 |
| Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni w szkole sportowej | 6 | 6 |   | 2,8 | 1,2 |
| Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej | 4 | 4 |   | 2,8 | 1,2 |
| Praktyka w domu opieki społecznej: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia | 4 | 4 |   | 2,8 | 1,2 |
| 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 |   | 2,8 | 1,2 |
| Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy\*\*\* |  | 19 | 19 | 19 | 1,8 | 19 |
| **RAZEM**: | 120100% | 120100% | 37/30,9% | 60,8/50,7% | 61,451,2% |
|  |

|  |
| --- |
| **Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS dla specjalności dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji**  |
|  | **Dyscyplina naukowa lub artystyczna** | **Punkty ECTS** |
| **Liczba** | **%** |
| **1.** | **Nauki o zdrowiu** | **120** | **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 |
| Grupa przedmiotów I - fizjologia człowieka | Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Grupa przedmiotów II - wiedza o żywności | Produkcja potraw i towaroznawstwo: suplementy i diety | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Przechowalnictwo żywności | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Zioła i przyprawy w dietetyce | 1 | 1 |  | 0,5 | 0,5 |
| Grupa przedmiotów III - moduł kształcenia ogólnego | Metodologia i ocena wiarygodności badań ze statystyką | 3 | 3 |  | 1,8 | 3 |
| Szkolenie BHP | - | - |  |  |  |
| Szkolenie biblioteczne | - | - |  |  |  |
| Grupa przedmiotów IV- zdrowie publiczne | Demografia i epidemiologia żywieniowa | 3 | 3 |  | 1,6 | 1,4 |
| Edukacja i poradnictwo żywieniowe | 2 | 2 |  | 1,6 | 0,4 |
| Zdrowie publiczne | 2 | 2 |  | 1,2 | 0,8 |
| Grupa przedmiotów V- podstawy żywienia klinicznego | Żywienie kliniczne | 4 | 4 |  | 2 | 2 |
| Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych i dietowozależnych | 4 | 4 |  | 2 | 2 |
| Żywienie kliniczne: żywienie w gerontologii | 2 | 2 |  | 1,6 | 0,4 |
| Żywienie kliniczne: żywienie w stanach wycieńczenia organizmu | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Żywienie dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Projektowanie diet w oparciu o dostępne narzędzia | 2 | 2 |  | 1,4 | 0,6 |
| Grupa przedmiotów VI - żywienie w sporcie | Antropomotoryka | 1 | 1 |  | 0,6 | 0,4 |
| Bioenergetyka człowieka | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Dietetyka ze wspomaganiem żywieniowym w aktywności ruchowej - żywienie sportowców | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Kontrola i regulacja spożycia | 2 | 2 |  | 1,5 | 0,5 |
| Biologiczne uwarunkowania przewlekłego zmęczenia | 1 | 1 |  | 0,9 | 0,1 |
| Grupa przedmiotów VII - nauki kliniczne | Diagnostyka lab. zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego | 2 | 2 |  | 1,2 | 0,8 |
| Immunologia | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Psychologia kliniczna: psychologia zdrowia i żywienia | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Nutragenomika | 1 | 1 |  | 0,8 | 0,2 |
|  | Psychdietetyka | 1 | 1 |  | 0,8 | 0,2 |
| Grupa przedmiotów VIII - żywienie kobiet w stanach fizjologicznych i pediatryczne | Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt: żywienie kobiet w stanach fizjologicznych oraz niemowląt | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych | 2 | 2 |  | 1 | 1 |
| Grupa przedmiotów IX - organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo | Zasady oraz organizacja żywienia w szpitalach | 3 | 3 |  | 1,6 | 1,4 |
| Polityka wyżywienia | 1 | 1 |  | 0,5 | 0,5 |
| Jakość i bezpieczeństwo żywności | 2 | 2 |  | 1,4 | 0,6 |
| Moduł kształcenia specjalnościowego –dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji | Patofizjologia w sporcie | 2 | 2 | 2 | 1 | 1 |
| Homeostaza w organizmie – uwarunkowania wysiłku fizycznego w sporcie | 2 | 2 | 2 | 1,6 | 0,4 |
| Badania dodatkowe w żywieniu sportowców | 1 | 1 | 1 | 0,8 | 0,2 |
| Fitoterapia w sporcie | 1 | 1 | 1 | 0,8 | 0,2 |
| Żywienie sportowców po urazach | 2 | 2 | 2 | 1,2 | 0,8 |
| Produkcja potraw i towaroznawstwo: produkcja potraw i posiłków dla sportowców | 2 | 2 | 2 | 1,6 | 0,4 |
| Nauki społeczne | Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem | 1 | 1 |  | 0,6 | 0,4 |
| Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe | 1 | 1 |  | 0,6 | 0,4 |
| Ekonomiczno-finansowe aspekty pracy dietetyka | 2 | 2 |  | 1,2 | 0,8 |
| Wykład ogólnouniwersytecki/wykład kursowy | 4 | 4 | 4 | 1,2 | 2,8 |
| Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych | 1 | 1 | 1 | 0,6 | 1 |
| Etyka |
| Wychowanie fizyczne |  | - |  |  |  |  |
| Lektorat z języka obcego |  | 3 | 3 | 3 | 1,2 | 1,8 |
| Praktyki\*\* | Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia | 2 | 2 |   | 1,4 | 0,6 |
| Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni w szkole sportowej | 6 | 6 |   | 2,8 | 1,2 |
| Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej | 4 | 4 |   | 2,8 | 1,2 |
| Praktyka w domu opieki społecznej: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia | 4 | 4 |   | 2,8 | 1,2 |
| 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 |   | 2,8 | 1,2 |
| Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy\*\*\* |  | 19 | 19 | 19 | 1,8 | 19 |
| **RAZEM:** | 120100% | 120100% | 37/30,9% | 60,8/50,7% | 61,451,2% |

\* 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

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

Program studiów – części A) i B) obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2022/2023.

Projekt programu studiów został pozytywnie zaopiniowany na posiedzeniu Rady Dziekańskiej Wydziału Nauk o Zdrowiu w dniu 17.02.2022 r. oraz Rady Dyscypliny Nauki o Zdrowiu w dniu 17. 02. 2022 r.

……………………………………………….

*(podpis Dziekana)*