***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\_11  K\_U08;  K\_K02; | Wykłady:  -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. | - 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\_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.  - 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\_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 żywieniowe |
| 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;  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 multimedialna  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 | Wykłady:  -wykład informacyjny  -wykład problemowy  Ćwiczenia:  -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\_W9  K\_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\_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  - 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\_W16  K\_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\_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-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\_K03  K\_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\_U17  K\_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 przebiegu  praktyki 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 kształcenia  specjalnościowego -  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**: | | 120  100% | 120  100% | 37/  30,9% | 60,8/  50,7% | 61,4  51,2% |
|  | | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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:** | | 120  100% | 120  100% | 37/  30,9% | 60,8/  50,7% | 61,4  51,2% |

\* 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)*