

Program studiów**Część A) programu studiów****Efekty uczenia się**

Wydział prowadzący kierunek studiów:		Wydziału Nauk o Zdrowiu
Kierunek na którym są prowadzone studiów:		dietetyka
Poziom studiów:		studia pierwszego stopnia
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:		poziom 6
Profil studiów:		ogólnoakademicki
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta:		licencjat
Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się:		Dyscyplina: nauk o zdrowiu (87%) nauki medyczne (13%) Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu
(1) Symbol	(2) Po ukończeniu studiów absolwent osiąga następujące efekty uczenia się:	
WIEDZA		
K_W01	Opisuje budowę i funkcję organizmu człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego, jego budowy i funkcji oraz procesów trawienia i wchłaniania.	
K_W02	Wyjaśnia wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem krążenia, oddychania, nerwowym, moczowo-płciowym i dokrewnym.	
K_W03	Opisuje charakterystykę biochemiczną i funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i hormonów oraz rolę elektrolitów i pierwiastków śladowych.	
K_W04	Opisuje zagadnienia z zakresu fizjologii, biochemii ogólnej i klinicznej, chemii ogólnej i żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności oraz parazytologii.	
K_W05	Objaśnia mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka oraz choroby uwarunkowane genetycznie, ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	
K_W06	Omawia technologię żywności i potraw oraz charakterystykę towaroznawczą produktów.	
K_W07	Wskazuje składniki pokarmowe nie tolerowane w danych jednostkach chorobowych.	
K_W08	Opisuje zmiany organiczne, czynnościowe i metaboliczne zachodzące w organizmie pod wpływem choroby i towarzyszących jej zaburzeń odżywiania	
K_W09	Opisuje zagadnienia z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności, substancji antyodżywczych i zanieczyszczeń żywności.	
K_W10	Wyjaśnia wpływ zanieczyszczeń środowiska na bezpieczeństwo żywności i stan zdrowia ludności	
K_W11	Opisuje organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	

K_W12	Opisuje proces rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości
K_W13	Charakteryzuje psychologiczne uwarunkowania zachowań indywidualnych osób zdrowych i chorych, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.
K_W14	Omawia psychologiczno-pedagogiczne podstawy prowadzenia edukacji żywieniowej.
K_W15	Opisuje psychologiczne, społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.
K_W16	Opisuje psychologiczne, etyczne i prawne problemy wykonywania zawodu dietetyka
K_W17	Charakteryzuje zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych oraz przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.
K_W18	Objaśnia metody (w tym badania przesiewowe) rozpoznawania osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
K_W19	Opisuje fizjologiczne uwarunkowania dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.
K_W20	Omawia wybrane zagadnienia z zakresu farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz wyjaśnia interakcje leków z żywnością.
K_W21	Wyjaśnia wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.
K_W22	Omawia zasady postępowania dietetycznego w danych chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania.
K_W23	Wymienia wskazania do wspomagania i/lub leczenia żywieniowego z wykorzystaniem odżywiania naturalnego lub dostępnych w Polsce diet przemysłowych o składzie dostosowanym do zaburzeń metabolicznych wywołanych chorobą.
K_W24	Omawia wybrane zagadnienia z zakresu medycyny klinicznej.
K_W25	Prezentuje wybrane zagadnienia z zakresu diagnostyki laboratoryjnej.
K_W26	Wymienia cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.
K_W27	Omawia zasady organizacji ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego
K_W28	Identyfikuje uwarunkowania ekonomiczne, organizacyjne i prawne związane z wykonywaniem zawodu dietetyka
K_W29	Opisuje znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
K_W30	Omawia polskie i europejskie ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe, przepisy dotyczące kontroli urzędowej żywności, system Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Higienicznej, System Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli i ich znaczenie w podnoszeniu jakości żywności
K_W31	Objaśnia zasady organizacji badań naukowych oraz omawia zasady ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego
K_W32	Omawia zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości
K_W33	Charakteryzuje zasady dietyki i promocji zdrowia opartej na faktach
K_W34	Analizuje krytycznie piśmiennictwo naukowe
UMIEJĘTNOŚCI	
K_U01	Przeprowadza wywiad żywieniowy i odżywiania się osoby badanej w oparciu o odpowiednie kwestionariusze oraz potrafi dokonać oceny stanu odżywiania w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywiania

K_U02	Udziela porady w zakresie trybu życia, diety i aktywności fizycznej; formułuje opinie dotyczące pacjentów, konsumentów, grup społecznych oraz taktownie i skutecznie sugeruje pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej
K_U03	Prowadzi edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia. Dbą o poziom sprawności fizycznej niezbędnej do wykonywania zadań związanych z zawodem dietetyka i promowania zdrowego stylu życia
K_U04	Udziela porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
K_U05	Współpracuje w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem. Planuje i organizuje pracę własną i w zespole
K_U06	Przygotowuje materiały edukacyjne dla pacjenta oraz realizuje proces samokształcenia promując zasadę uczenia się przez całe życie
K_U07	Planuje i wdraża żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
K_U08	Rozpoznaje rodzaj niedożywienia i planuje odpowiednie postępowanie żywieniowe.
K_U09	Przewiduje skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
K_U10	Wykorzystuje wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.
K_U11	Wykazuje rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
K_U12	Dokonyje odpowiedniego doboru surowców i technik do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii, z uwzględnieniem składników nie tolerowanych w danych jednostkach chorobowych.
K_U13	Oblicza indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze.
K_U14	Określa wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
K_U15	Planuje i wdraża żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku.
K_U16	Planuje prawidłowe żywienie dostosowane do potrzeb, wieku i stanu klinicznego pacjenta, w tym dla kobiety w ciąży i karmiącej.
K_U17	Posługuje się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
K_U18	Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w chorobach inwazyjnych i nieinwazyjnych
K_U19	Planuje i wdraża odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym
K_U20	Wykorzystuje w pracy zawodowej podstawy towaroznawstwa i przechowalnictwa żywności oraz technologii przygotowywania potraw
K_U21	Ocenia jakość i bezpieczeństwo żywności
K_U22	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem oraz przygotowywaniem prezentacji
K_U23	Posługuje się językiem obcym zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego

K_U24	Wykonuje czynności ratunkowe w stanach zagrożenia zdrowia i życia. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii
K_U25	Interpretuje dane liczbowe z zakresu statystyki, demografii i epidemiologii
K_U26	Prezentuje w formie ustnej wyniki własnych działań i przemyśleń
K_U27	Przygotowuje pisemne raporty w oparciu o własne działania lub dane źródłowe.
K_U28	Posługuje się zasadami dietetyki i promocji zdrowia opartej na faktach
K_U29	Współdziała w organizacji i prowadzeniu badań naukowych
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów
K_K02	Przestrzega zasad etyki zawodowej
K_K03	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych
K_K04	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń
K_K05	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia

Program studiów – część A) obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020.

Program studiów został uchwalony na posiedzeniu Rady Wydziału Nauk o Zdrowiu w dniu 27. 06. 2019 r.

Część B) programu studiów

Opis procesu prowadzącego do uzyskania efektów uczenia się

Wydział prowadzący studia:	Wydział Nauk o Zdrowiu	
Kierunek na którym są prowadzone studia:	dietetyka	
Poziom studiów:	studia pierwszego stopnia	
Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:	poziom 6	
Profil studiów:	ogólnoakademicki	
Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się:	Dyscyplina: nauki o zdrowiu (87%) nauki medyczne (13%) Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu 87%	
Forma studiów:	studia niestacjonarne	
Liczba semestrów:	6	
Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:	180	
Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:	Stacjonarne: 3005– dietoterapia 3015– profilaktyka żywieniowa 3010 – żywienie zbiorowe	Niestacjonarne: 3000 – dietoterapia 3002– profilaktyka żywieniowa 3007 – żywienie zbiorowe
Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:	licencjat	
Wskazanie związku programu studiów z misją i strategią UMK:		

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)	- śródsesemtralne 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 żucia z elementami stomatologii			
	Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem			
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;	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	- 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 specjalnego przeznaczenia (funkcjonalna)				
Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	K_W10; K_W11; K_W31; K_W34; K_U22; K_U24; K_U25; K_K01; K_K03;	opis pogadanka analiza przypadków opracowanie jadłospisów obliczenia komputerowe sprawozdania pisemne opracowania	-Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - Śródsesemtralne sprawdziany ustne i pisemne -Śródsesemtralne sprawdziany praktyczne
	Informatyka			
	Biostatystyka			
	Metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej			
	(Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (szkolenie podstawowe) BHP			

	Szkolenie biblioteczne		referat pisemny praca zespołowa projektowanie i analiza badań naukowych konsultacje	-pisemne zaliczenie końcowe
	Kwalifikowana pierwsza pomoc			
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			
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_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)			
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, -śródsesemstralny 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			
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;		Ćwiczenia: - „wejściówki” - sprawozdania - prezentacje
	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia			
	Podstawy profilaktyki żywieniowej			

	Edukacja żywieniowa	K_U03; K_U05; K_U06; K_U11; K_U26; K_U29; K_K03; K_K05; K_K08		Wykłady: - obecność obowiązkowa Zaliczenie pisemne z wiedzy wykładowej i ćwiczeniowej
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo żywności	Organizacja pracy w zakładach żywienia	K_W07; K_W09; K_W11; K_W18; K_W22; K_W26; K_W27; K_W28; K_W30; K_W34;		- Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - kolokwia, - sprawozdania z ćwiczeń, - test zaliczeniowy lub egzamin pisemny
	Żywnienie w szpitalu			
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	K_U01; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14; K_U17; K_U18; K_U21; K_U23; K_U25; K_U27; K_K01;		
	Prawo i prawo żywnościowe			
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny			
Zasady żywienia zbiorowego				
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;		- pisemne wejściówki, - ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć, sprawozdania) - samodzielne przygotowanie diety dla danej jednostki chorobowej - egzamin lub zaliczenie pisemne
	Żywnienie kliniczne: choroby wewnętrzne i wieku starszego	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;		
	Żywnienie kliniczne: choroby neurologiczne			
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych			
	Żywnienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe			
	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego			
	Żywnienie kliniczne: choroby nerek			
ŻYWIENIE ZBIOROWE	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych			
	Ekonomika i rachunkowość w zakładach gastronomicznych			
	Maszynoznawstwo i podstawy projektowania zakładów gastronomicznych			
	Edukacja prozdrowotna			

	Zarządzanie i marketing małych zakładów				
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach				
PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych				
	Polityka żywienia				
	Metodologia badań spożycia żywności				
	Edukacja prozdrowotna				
	Zarządzanie i marketing małych zakładów				
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach				
Przedmioty do wyboru	4 wykłady ogólnouniwersyteckie/ kursowe	K_W08; K_W09; K_W15; K_W18; K_W21; K_W34; 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				Zarządzanie i marketing małych zakładów
					Demografia
					Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych
	B				Demografia
					Żywność kliniczna: choroby układu ruchu i neurologiczne
Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych					
Wychowanie fizyczne	Wychowanie fizyczne	K_K10		-ocena ciągła aktywności	
Lektorat z języka obcego	Język obcy	K_U23; K_U26; K_K03		- śródsesemtralne testy kontrolne (pisemne) - śródsesemtralne kolokwia wolne) - ocena ciągła (przygotowanie studenta do zajęć i aktywność podczas zajęć) - końcowe sesemtralne	

				zaliczenie ustne lub pisemne - egzamin (test pisemny; wypowiedzi ustne n.t. wybranych zagadnień)
Praktyki	Praktyka w szpitalu, wakacyjna 3 tyg	K_U01; K_U02		- sprawozdanie - odpowiedź ustna
	Praktyka z technologii potraw, wakacyjna 2 tyg	K_U03; K_U05; K_U06; K_U07; K_U08; K_U10;		
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, wakacyjna 4tyg.	K_U11;K_U12; K_U13; K_U14; K_U17; K_U18;		
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg	K_U19; K_U20; K_U21; K_U22; K_U23; K_U24; K_U26		
	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg.	K_K01; K_K02 K_K03; K_K04 K_K05; K_U06; K_K07;		
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg.	K_K01;		
	Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.			
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy***	Seminarium licencjackie	K_W31; K_W33; K_W34;		
	Praca licencjacka	K_U22; K_U25; K_U27; K_U29; K_K01; K_K03;		
Praktyki**				
Wymiar praktyk	Dietetyka – I stopień 680 h			
Forma odbywania praktyk	praktyka wakacyjna i śródroczna			
Zasady odbywania praktyk	Program zgodny z harmonogramem w Sylabusie i Dzienniku Praktyk pod opieką Mentora			
Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS				
Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:				
	Dyscyplina naukowa lub artystyczna			Punkty ECTS

		liczba	%
1.	nauki o zdrowiu	156	87
2.	nauki medyczne	24	13

Grupy przedmiotów zajęć	Przedmiot	Liczba punktów ECTS	Liczba ECTS w dyscyplinie: (wpisać nazwy dyscyplin)****				Liczba punktów ECTS z zajęć do wyboru	Liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Liczba punktów ECTS, które student uzyskuje realizując: zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów*****/ zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne *****
			nauki o zdrowiu	nauki medyczne					
Biologia i fizjologia człowieka	Biologia	2		2			0,8	0,3	
	Genetyka	1,5		1,5			0,8	0,3	
	Anatomia i fizjologia człowieka, w tym: Anatomia, Fizjologia	10,5		10,5			3,16	2,84	
	Fizjologia żucia z elementami stomatologii	2		2			1,16	1,04	
	Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem	2,5		2,5			1,4	0,7	
Wiedza o żywności	Chemia ogólna i żywności	4	4				2	0,5	
	Program wyrównawczy z chemii	0,5	0,5				0,5	0,1	
	Biochemia ogólna i żywności	3,5	3,5				2	0,9	
	Mikrobiologia ogólna i żywności	3,5	3,5				3	2	
	Bromatologia i interakcje leków z	2	2				1,5	0,5	

	żywnością								
	Technologia gastronomiczna	3	3					2,92	1,08
	Towaroznawstwo żywności	3	3					2	1,5
	Analiza i ocena jakości żywności	2,5	2,5					2,5	1,6
	Technologia żywności	2	2					1,7	0,3
	Żywność specjalnego przeznaczenia (funkcjonalna)	1	1					0,68	0,32
Przedmioty kształcenia ogólnego	Ochrona środowiska	1	1					0,6	0,5
	Informatyka	2	2					0,7	0,51
	Biostatystyka	1,5		1,5				1	0,3
	Metodologia poznania nauk. i ochrona własności intelektualnej	1		1				0,5	0,2
	(Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (szkolenie podstawowe) BHP	-	-						
	Szkolenie biblioteczne	-	-						
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	3		3				1	0,3
Nauk społecznych i humanistyczne	Filozofia i podstawy etyki	2	2					0,8	0,2
	Psychologia i psychodietetyka	2	2					1	0,4
Podstawy żywienia człowieka	Podstawy dietetyki	3	3					2,4	1,56
	Podstawy żywienia człowieka	4	4					2,4	1,56
	Dietetyka pediatryczna	6	6					1,6	0,7
	EBN (Żywienie oparte na dowodach)	2	2					0,8	0,8
Nauki kliniczne	Farmakologia	2	2					1,2	0,6
	Parazytologia	2	2					1	0,3
	Diagnostyka laboratoryjna	2	2					1,36	1,64
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Choroby wewnętrzne	2	2					1,2	0,7
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Chirurgia i onkologia	2	2					0,8	0,4

	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: choroby układu ruchu	1,5	1,5					1,2	0,7
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób skóry	1	1					0,8	0,5
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: alergię i nietolerancje pokarmowe	2,5	2,5					0,8	0,3
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Położnictwo i ginekologia	2,5	2,5					0,8	0,3
	Kliniczny zarys chorób z zaleceniami dietetycznymi: Pediatria	2,5	2,5					0,8	0,3
	Dietoterapia (leczenie wspomagane dietą)	3,5	3,5					2,5	1
	Diety alternatywne	1	1					0,8	0,5
Promocja zdrowia	Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna	1	1					0,48	0,2
	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia	1	1					1	0,51
	Podstawy profilaktyki żywieniowej	1,5	1,5					1	1
	Edukacja żywieniowa	2,5	2,5					2,5	1,5
Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwa	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia	2	2					0,6	0,3
	Żywność w szpitalu	3	3					1,7	0,3
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	4	4					2	2
	Prawo i prawo żywnościowe	1	1					0,8	0,2
	Epidemiologia i nadzór sanitarno-epidemiologiczny	2	2					1,3	1
	Zasady żywienia zbiorowego	2	2					1,28	1
GRUPA PRZEDMIOTÓW KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO: DIETOTERAPIA	Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3,5	3,5				3,5	1,5	1
	Żywność kliniczna: choroby wewnętrzne	2	2				2	0,9	0,5
	Żywność kliniczna: wieku starszego	1,5	1,5				1,5	0,6	0,4
	Żywność kliniczna: choroby neurologiczne	2	2				2	0,8	0,5
	Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych	3,5	3,5				3,5	1,52	0,8

		Żywienie kliniczne: choroby nerek	2	2				2	0,8	0,3		
		Żywienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe	3	3				3	1,2	0,8		
ŻYWIENIE ZBIOROWE		Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3,5	3,5				3,5	1,5	1		
		Ekonomika i rachunkowość w zakładach gastronomicznych	4	4				4	2	1,2		
		Maszynoznawstwo i podstawy projektowania zakładów gastronomicznych	2	2				2	1	0,5		
		Edukacja prozdrowotna	4	4				4	1,8	0,8		
		Zarządzanie i marketing małych zakładów	2	2				2	1,2	0,3		
		Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach	1,5	1,5				1,5	1	0,3		
PROFILAKTYKA ŻYWIENIOWA		Dietoterapia chorób cywilizacyjnych	3,5	3,5				3,5	1,5	1		
		Polityka wyżywienia	3	3				3	1,4	0,3		
		Metodologia badań spożycia żywności	3	3				3	1,6	0,3		
		Edukacja prozdrowotna	4	4				4	1,8	0,9		
		Zarządzanie i marketing małych zakładów	2	2				2	1,2	0,3		
		Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach	1,5	1,5				1,5	1	0,3		
Przedmioty do wyboru	A	4 przedmioty do wyboru z wykładów ogólnouczelnianych: w tym	8	8				8	1	0,3		
		Socjologia										
		Podstawy dietyki w chorobach układu krążenia										
		Kultura żywienia										
	B	Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego	2	2				2	0,9	0,3		
		Żywienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne									0,9	0,16
		Demografia									0,8	0,2
		Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych									1,5	0,3

Wychowanie fizyczne	Wychowanie fizyczne								
Lektorat z języka obcego	Język obcy	7	7				7	1,6	0,2
Praktyki	Praktyka w szpitalu, wakacyjna 3 tyg	3	3				3	3,62	0,16
	Praktyka z technologii potraw, wakacyjna 2 tyg	2	2				2	2,82	0,16
	Praktyka w domu opieki społecznej 2tyg.	2	2				2	2,48	0,16
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu, wakacyjna 4tyg.	2,5	2,5				2,5	2,48	0,16
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 3 tyg	3	3				3	3,62	0,16
	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziały, kuchni, żłobku, poradni dietetycznej) 3 tyg.	3	3				3	3,62	0,16
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziały, kuchni ogólnej, dziale żywienia) 3 tyg.	3,5	3,5				3,5	3,62	0,16
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy***	Seminarium licencjackie	2	2				2	2	1,7
	Praca licencjacka	8	8				8	0	8
RAZEM:		180	156/	24/	../..	../..	97,5/	119,2/	52,84/
			87%	13%	%	%	54,2	66%	29,4%
							%		

* 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:

- obowiązkowa 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) obowiązuje od semestru zimowego roku akademickiego 2019/2020.

Program studiów został uchwalony na posiedzeniu Rady Wydziału Nauk o Zdrowiu w dniu 27. 06. 2019 r.