

## Część B) programu studiów

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

<b>Wydział prowadzący studia:</b>	<b>Wydział Nauk o Zdrowiu</b>
<b>Kierunek na którym są prowadzone studia:</b> (nazwa kierunku musi być adekwatna do zawartości programu studiów a zwłaszcza do zakładanych efektów uczenia się)	<b>dietetyka</b>
<b>Poziom studiów:</b> (studia pierwszego, drugiego stopnia, jednolite studia magisterskie)	<b>studia drugiego stopnia</b>
<b>Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji:</b> (poziom 6, poziom 7)	<b>poziom 7</b>
<b>Profil studiów:</b> (ogólnoakademicki, praktyczny)	<b>ogólnoakademicki</b>
<b>Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się:</b> 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)	<b>Dyscyplina: nauki o zdrowiu (92%) nauki medyczne (8%)</b>  <b>Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu 92%</b>
<b>Forma studiów:</b> (studia stacjonarne, studia niestacjonarne)	<b>stacjonarne</b>
<b>Liczba semestrów:</b>	<b>4</b>
<b>Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie:</b>	<b>120</b>
<b>Łączna liczba godzin zajęć dydaktycznych:</b>	<b>Stacjonarne: 2013</b>
<b>Tytuł zawodowy nadawany absolwentom:</b>	<b>Magister</b>

Wskazanie związku programu studiów z misją i strategią UMK:				
Grupy przedmiotów	Przedmiot	Zakładane efekty uczenia się	Formy i metody kształcenia zapewniające osiągnięcie efektów uczenia się	Sposoby weryfikacji i oceny z efektów uczenia się osiągniętych przez studenta
Grupa przedmiotów I - fizjologia człowieka	Fizjologia żywienia i procesu starzenia	K_W01; K_W04; K_W05; K_W08; K_W09; KW_11 K_U08; K_K02;	<p>Wykłady: -wykład informacyjny z prezentacją multimedialną</p> <p>Ćwiczenia: -dyskusja dydaktyczna -analiza przypadków -uczenie wspomagane komputerem -metody eksponujące: film -metody symulacyjne</p> <p>Seminarium: -dyskusja -analiza przypadków</p> <p>Wykłady, dyskusja dydaktyczna, seminarium, praca w grupach, uczenie się przez doświadczenie - metoda problemowa, metoda przypadku, omówienie, samodzielne studiowanie literatury.</p>	<p>- śródsesemtralne testy kontrolne, - ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - tzw. „wejściówki”, - pisemny egzamin lub zaliczenie,</p>
	Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii			
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	<p>- wykład informacyjny z prezentacją multimedialną</p> <p>- seminarium</p> <p>- konsultacje</p>	<p>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.</p> <p>- śródsesemtralne testy kontrolne, - ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach,</p>
	Przechowywanie żywności			
	Zioła i przyprawy w dietetyce			

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawozdania z ćwiczeń</li> <li>- tzw. „wejściówki”,</li> <li>- pisemny egzamin lub zaliczenie - przygotowanie i wygłoszenie prezentacji multimedialnej,</li> </ul>
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;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykład informacyjny i konwersatoryjny z prezentacją multimedialną.</li> <li>- przygotowywanie prezentacji multimedialnej na wybrany temat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zaliczenie praktyczne</li> <li>- egzamin</li> </ul>
	Szkolenie BHP			
	Szkolenie biblioteczne			
Grupa przedmiotów IV - zdrowie publiczne	Demografia i epidemiologia żywnościowa	K_W02; K_W6; K_W7; K_W10; K_W11; KW_13; K_W16; KW_23 K_U01; K_U03; K_U04; K_U06; K_U14; K_U15; K_U16; K_U26; K_U28; K_K01;	<p>Wykłady:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wykład informacyjny z prezentacją multimedialną</li> <li>- wykład problemowy (w tym w oparciu o aspekt naukowy)</li> </ul> <p>Ćwiczenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sprawozdania pisemne, dyskusja dydaktyczna, opracowania, praca zespołowa,</li> <li>- projektowanie i analiza badań naukowych</li> <li>- nauczanie wspomagane komputerem</li> <li>- konsultacje</li> <li>- dyskusja dydaktyczna</li> <li>- prezentacja multimedialna</li> <li>- metody eksponujące: film, pokaz, prelekcje</li> <li>- analiza przypadków</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność),</li> <li>- prezentacja programu edukacyjnego,</li> <li>- opracowanie danych źródłowych</li> <li>- pisemne kolokwium końcowe,</li> </ul>
	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;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wykład z wykorzystaniem środków audiowizualnych oraz dyskusją omawianego tematu.</li> <li>- praca z rozpiską (instrukcją wykonania ćwiczenia), praca z programem komputerowym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach</li> <li>- kolokwium wyjściowego,</li> <li>- śródsesemtralne pisemne testy kontrolne,</li> </ul>

		K_U05; K_U06;K_U08 K_U09; K_U10; K_U11; K_U17; K_U18; KU_28; K_U22;	przeznaczonym do układania diet szpitalnych, rozwiązywanie problemów, dyskusja - konsultacje	- końcowe praktyczne zaliczenie przedmiotu, - pisemny egzamin lub zaliczenie na ocenę,
	Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych	K_K01; K_K02;	- 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	
	Żywnienie kliniczne: żywienie w gerontologii		Wykłady, dyskusja dydaktyczna, seminarium, praca w grupach, uczenie się przez doświadczenie - metoda problemowa, metoda przypadku, omówienie, samodzielne studiowanie literatury.	
	Żywnienie 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	Wykład, ćwiczenia audytorijne	- ocena bieżącego przygotowania do zajęć i aktywności na zajęciach, - kolokwium wyjściowe, - śródsemestralne pisemne testy kontrolne,
	Bioenergetyka człowieka	K_W08; K_W09; K_W10; K_W14; K_W16,K_W17;		
	Dietetyka ze wspomaganie żywieniowym w aktywności żywienie sportowców	K_W18; K_U01; K_U02; K_U3; K_U6; K_U07; K_U13;U_15;		

	Kontrola i regulacja spożycia	K_U23 K_U26 K_U27; K_K01; K_K02;		- 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;	-wykład informacyjny -wykład problemowy -dyskusja dydaktyczna	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - tzw. „wejściówki”, - końcowe zaliczenie pisemne lub egzamin,
	Immunologia	K_U19, K_U4, K_09, K_U10;		
	Psychologia kliniczna: psychologia zdrowia i żywienia			
	Nutragenomika			
	Psychodietetyka			
Grupa przedmiotów VIII - 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		

	Żywnienie sportowców po urazach	K_W04; KW_09; K_W18, K_U 11; K_U18, K_01, K_02		
Nauki społeczne	Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem	K_W26, K_W27, K_W29 K_U15, K_K01, K_K03	-wykład informacyjny z prezentacją multimedialną - prezentacja	- ocena ciągła, uwzględniająca bieżące przygotowanie do zajęć oraz aktywność, - praca semestralna, - końcowe zaliczenie pisemne testowe lub egzamin
	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe			
	Ekonomiczno-finansowe aspekty działalności gospodarczej			
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.	- śródsesemestralne testy kontrolne (pisemne), - śródsesemestralne 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),

			- rozwijanie umiejętności redagowania tekstów użytkowych i narracyjno-opisowych.	
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	- 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 połączona z autooceną w formie ustnej wiedzy, umiejętności i kompetencji studenta w odniesieniu do wymogów placówki, w której odbywała się praktyka
	Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni w szkole sportowej	K_U04; K_U13; K_U17; K_U21; K_K01; K_K02;		
	Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej	K_U01; K_U11; K_U13; K_U22; K_K01; K_K02;		
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale 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	K_U02; K_U07; K_U11; K_U17 K_K01; K_K02;		



	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
<b>Praktyki</b>				
Wymiar praktyk	Praktyki śródroczne – 245godz. (7 tygodni) Praktyka wakacyjna – 105 godz. (3 tygodnie) Łącznie: 350 godz. (10 tygodni)			
Forma odbywania praktyk	Praktyki śródroczne oraz praktyka wakacyjna realizowane są w formie zajęć praktycznych z dyskusją oraz ustną samooceną wiedzy, umiejętności i kompetencji studenta w odniesieniu do wymogów danej praktyki. Zajęcia praktyczne prowadzone są w grupach 5-6 osobowych.			
Zasady odbywania praktyk	Praktyki odbywają się w ramach porozumień grupowych lub indywidualnych w placówkach, które spełniają kryteria doboru. Praktyki odbywają się w placówkach zatwierdzonych przez Prorektora ds. Kształcenia. Nad pracą studenta, realizowaną w ramach praktyk zawodowych bezpośrednią kontrolę sprawuje mentor praktyk (spełniający wymogi określone w kryteriach doboru). 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.			
<b>Szczegółowe wskaźniki punktacji ECTS</b>				
Dyscypliny naukowe lub artystyczne, do których odnoszą się efekty uczenia się:				

	Dyscyplina naukowa lub artystyczna	Punkty ECTS	
		Liczba	%
1.	Nauki o zdrowiu	110,5	92%
2.	Nauki medyczne	9,5	8%

Grupy przedmiotów zajęć	Przedmiot	Liczba punktów ECTS	Liczba ECTS w dyscyplinie: (wpisać nazwy dyscyplin)****		Liczba punktów ECTS z zajęć do wyboru	Liczba punktów ECTS, jaką student uzyskuje w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia	Liczba punktów ECTS, które student uzyskuje realizując: zajęcia związane z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów*****/ zajęcia kształtujące umiejętności praktyczne *****
			Nauki o zdrowiu	Nauki medyczne			
Grupa przedmiotów I - fizjologia człowieka	Fizjologia żywienia i procesu starzenia	3		3		2	1,5
	Patofizjologia kliniczna: patofizjologia w gerontologii	1,5		1,5		1	0,8
Grupa przedmiotów II - wiedza o żywności	Produkcja potraw i towaroznawstwo: suplementy i diety	2	2			1,5	1
	Przechowalnictwo żywności	2	2			1,5	1
	Zioła i przyprawy w dietetyce	1	1			0,8	0,5
Grupa przedmiotów III - moduł kształcenia ogólnego	Metodologia i ocena wiarygodności badań ze statystyką	3	3			2,5	2,0
	Szkolenie BHP	-					
	Szkolenie biblioteczne	-					
Grupa przedmiotów IV	Demografia i epidemiologia żywieniowa	3	3			2	1,5

- zdrowie publiczne	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	2	2			1,5	1
	Zdrowie publiczne	1,5	1,5			1	1
Grupa przedmiotów V - podstawy żywienia klinicznego	Żywienie kliniczne	4	4			2,5	2
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób niezakaźnych	3	3			2,0	1,5
	Żywienie kliniczne: żywienie w gerontologii	2	2			1,5	1
	Żywienie kliniczne: żywienie w stanach wycieńczenia organizmu	1,5	1,5			0,9	0,8
	Żywienie dzieci i młodzieży o zwiększonej aktywności fizycznej	2	2			2,0	1,7
	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób żywieniowozależnych	2,5	2,5			2	1,5
Grupa przedmiotów VI - żywienie w sporcie	Antropomotoryka	1	1			1	0,5
	Bioenergetyka człowieka	2	2			1,5	1
	Dietetyka ze wspomaganie żywieniowym w aktywności ruchowej - żywienie sportowców	2	2			2	1,8
	Kontrola i regulacja spożycia	2	2			2	1,3
	Biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego	1,5	1,5			1,5	0,8
Grupa przedmiotów VII - nauki kliniczne	Diagnostyka lab. zaburzeń metabolicznych i chorób wymagających postępowania dietetycznego	2		2		1,8	1
	Immunologia	1,5		1,5		1,2	0,8
	Psychologia kliniczna: psychologia zdrowia i żywienia	1,5		1,5		1	0,8
	Nutrangenomika	1,5	1,5			1	1
	Psychodietetyka	1	1			1	0,8
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			1,6	1,2
	Żywienie kobiet ciężarnych w stanach patologicznych	2	2			1,5	1

Grupa przedmiotów IX - organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo	Zasady oraz organizacja żywienia w szpitalach	2,5	2,5			1,8	1,5
	Polityka wyżywienia	1	1			1	0,5
	Jakość i bezpieczeństwo żywności	2,5	2,5			1,5	1,2
Moduł kształcenia specjalnościowego - dietetyka kliniczna - DK	Badania dodatkowe w dietetyce klinicznej	1,5	1,5		1,5	1	0,8
	Patofizjologia układu pokarmowego	1,5	1,5		1,5	1	0,8
	Praktyczne aspekty żywienia dojelitowego i pozajelitowego	2	2		2	1,5	1
	Żywienie w intensywnej terapii	2	2		2	1,5	1
	Fitoterapia w dietetyce klinicznej	1	1		1	0,7	0,5
	Produkcja potraw i towaroznawstwo: projektowanie produktu spożywczego	2	2		2	1,5	1
Moduł kształcenia specjalnościowego – dietetyka z elementami żywienia w sporcie i rekreacji - DS	Patofizjologia w sporcie	1,5	1,5		1,5	1	0,8
	Homeostaza w organizmie – uwarunkowania wysiłku fizycznego w sporcie	2	2		2	1,5	1
	Badania dodatkowe w żywieniu sportowców	1,5	1,5		1,5	1	0,8
	Fitoterapia w sporcie	1	1		1	0,8	0,5
	Żywienie sportowców po urazach	2	2		2	1,5	1
	Produkcja potraw i towaroznawstwo: produkcja potraw i posiłków dla sportowców	2	2		2	1,5	1
Nauki społeczne	Absolwent na rynku pracy – współpraca z przemysłem	1	1			0,8	0,5
	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	1	1			0,8	0,5
	Ekonomiczno-finansowe aspekty działalności gospodarczej	1,5	1,5			1,32	1,5

	Wykład ogólnouniwersytecki/wykład kursowy	2+2=4	4		4	2	1
	Promocja zdrowia oparta na dowodach naukowych	1	1		1	1	0,5
	Etyka						
Wychowanie fizyczne							
Lektorat z języka obcego		2	2			1,5	1
Praktyki**	Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej: praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej, dział żywności i żywienia	2	2		2	2	2
	Praktyka w: szpitalu dziecięcym, na oddziale szpitalnym, w kuchni dietetycznej oraz magazynie żywności: praktyka w kuchni w szkole sportowej	6	6		6	6	3
	Praktyka w poradni dietetycznej: praktyka w poradni endokrynologicznej i diabetologicznej oraz sportowej	3,5	3,5		3,5	2	2
	Praktyka w domu opieki społecznej: praktyka w domu opieki paliatywnej, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	4	4		4	3	3
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia: praktyka w szpitalu dla dorosłych na oddziałach: psychiatrycznym (uzależnień), onkologicznym, intensywnej terapii, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia	4	4		4	3	3
Praca dyplomowa i/lub egzamin dyplomowy***		4/7/9=20	20		20	15	10
RAZEM:		120 - DK 120 - DS	110,5/ 92,1%	9,5/ 7,9%	54,5/ 41,9%	98,02/ 75,4%	72,2/ 55,5%

\* 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) 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.

.....

(podpis Dziekana)