

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: (nazwa kierunku musi być adekwatna do zawartości programu studiów a zwłaszcza do zakładanych efektów uczenia się) | dietetyka | |
| Poziom studiów: (studia pierwszego, drugiego stopnia, jednolite studia magisterskie) | studia pierwszego stopnia | |
| Poziom Polskiej Ramy Kwalifikacji: (poziom 6, poziom 7) | poziom 6 | |
| Profil studiów: (ogólnoakademicki, praktyczny) | ogólnoakademicki | |
| Przyporządkowanie kierunku do dyscypliny naukowej lub artystycznej (dyscyplin), do których odnoszą się efekty uczenia się: W przypadku przyporządkowania kierunku studiów do więcej niż 1 dyscypliny, wskazuje się dyscypliny (malejąco wg udziału %); jako pierwszą wykazuje się dyscyplinę wiodącą, w ramach której będzie uzyskiwana ponad połowa efektów uczenia się (zob. szczegółowe wskaźniki – punktacji ECTS) | Dyscyplina: nauki o zdrowiu (87%) nauki medyczne (13%) Dyscyplina wiodąca: nauki o zdrowiu 87% | |
| Forma studiów: (studia stacjonarne, studia niestacjonarne) | 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; | 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 | K_W04; K_W05; K_W08; | | |
| | Anatomia i fizjologia człowieka, w tym: Anatomia, Fizjologia | K_W12; K_W34; K_U07; K_U14; K_U15 | | |
| | Fizjologia żucia z elementami stomatologii | K_K03; | | |
| | Fizjologia wysiłku fizycznego z żywieniem | | | |
| Wiedza o żywności | Chemia ogólna i żywności | K_W03; K_W04; K_W06; | 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 | K_W09; K_W11; K_W20; | | |
| | Biochemia ogólna i żywności | K_W30; K_W34; | | |
| | Mikrobiologia ogólna i żywności | K_U12; K_U21; K_U22; | | |
| | Bromatologia i interakcja leków z żywnością | K_U26; K_U27; K_K03; | | |
| | 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; | opis pogadanka analiza przypadków opracowanie jądłospisów | -Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - Śródsesemtralne sprawdziany ustne i |
| | Informatyka | K_W34; | | |
| | Biostatystyka | K_U22; K_U24; K_U25; | | |
| | Metodologia poznania naukowego i ochrona własności intelektualnej | K_K01; K_K03; | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | (Elementy bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii (szkolenie podstawowe) BHP Szkolenie biblioteczne Kwalifikowana pierwsza pomoc | | obliczenia komputerowe sprawozdania pisemne opracowania referat pisemny praca zespołowa projektowanie i analiza badań naukowych konsultacje | pisemne -Śródsemestralne sprawdziany praktyczne -pisemne zaliczenie końcowe |
| Nauki społeczne i humanistyczne | Filozofia i podstawy etyki Psychologia i psychodietetyka | K_W12; K_W13; K_W14; K_W15; K_W16; K_W34; K_U24; K_K01 | | Test sprawdzający |
| Podstawy żywienia człowieka | Podstawy dietetyki Podstawy żywienia człowieka Dietetyka pediatryczna EBN (Żywienie oparte na dowodach) | 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 |
| Nauki kliniczne | Parazytologia 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 | K_W04; K_W07; K_W08; K_W12; K_W19; K_W20; K_W21; K_W22; K_W24; K_W25; K_W34; K_U01; K_U04; K_U05; K_U07; K_U10; K_U13; K_U14; K_U16; K_U18; K_U19; K_U23; K_U29; K_K01; K_K02; | | - Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) - kolokwia, - sprawozdania z ćwiczeń, -śródsemestralny pisemny test kontrolny -końcowe zaliczenie umiejętności praktycznych -końcowe zaliczenie pisemne |
| Promocja zdrowia | Promocja zdrowia i edukacja zdrowotna | K_W14; K_W17; K_W18; | | Ćwiczenia: |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia | K_W26; K_W27; K_W28; K_W29; K_W33; K_W34; | | - „wejściówki” - sprawozdania - prezentacje Wykłady: - obecność obowiązkowa Zaliczenie pisemne z wiedzy wykładowej i ćwiczeniowej |
| | Podstawy profilaktyki żywieniowej | K_U12; K_U02; | | |
| | Edukacja żywieniowa | K_U03; K_U05; K_U06; K_U11; K_U26; K_U29; K_K03; K_K05; K_K08 | | |
| Organizacja żywienia zbiorowego i bezpieczeństwo żywności | Organizacja pracy w zakładach żywienia | K_W07; K_W09; K_W11; K_W18; K_W22; K_W26; | | - Ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć i aktywność) |
| | Żywnienie w szpitalu | K_W27; K_W28; K_W30; K_W34; | | - kolokwia, |
| | Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności | K_U01; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14; K_U17; K_U18; K_U21; | | - sprawozdania z ćwiczeń, - test zaliczeniowy lub egzamin pisemny |
| | Prawo i prawo żywnościowe | K_U23; K_U25; K_U27; K_K01; | | |
| | 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; | | - pisemne wejściówki, - ocena ciągła (bieżące przygotowanie do zajęć, sprawozdania) |
| | Żywnienie kliniczne: choroby wewnętrzne i wieku starszego | K_W29; K_W34; | | - samodzielne przygotowanie diety dla danej jednostki chorobowej |
| | Żywnienie kliniczne: choroby neurologiczne | K_U01; K_U02; K_U04; K_U05; K_U07; K_U08; K_U09; K_U11; K_U14; | | - egzamin lub zaliczenie pisemne |
| | Dietoterapia w chorobach autoimmunologicznych | K_U18; K_U19; K_U25; K_U26; K_U27; K_U29; | | |
| | Żywnienie kliniczne: choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe | K_K02; K_K03; | | |
| | 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 | | |
| | | Żywnienie kliniczne: choroby układu ruchu i neurologiczne | | |
| | Katering i wyposażenie zakładów gastronomicznych | | | |
| Wychowanie fizyczne | Wychowanie fizyczne | K_K10 | | -ocena ciągła aktywności |
| Lektorat z języka obcego | Język obcy | K_U23; K_U26; K_K03 | | - śródsesemestralne testy kontrolne (pisemne) - śródsesemestralne kolokwia wolne) - ocena ciągła (przygotowanie studenta do |

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| | | | | zajęć i aktywność podczas zajęć) - końcowe semestralne zaliczenie ustne lub pisemne - egzamin (test pisemny; wypowiedzi ustne n.t. wybranych zagadnień) |
| Praktyki | Praktyka w szpitalu, wakacyjna 3 tyg | K_U01; K_U02 | | - 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 żywnością | 2 | 2 | | | | | 1,5 | 0,5 |
| | 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 | 2 | 2 | | | | | 1,2 | 0,7 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|-----|-----|--|--|--|-----|------|------|
| | dietetycznymi: Choroby wewnętrzne | | | | | | | | |
| | 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: alergie 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 bezpieczeństwo | Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia i w zakładach żywienia | 2 | 2 | | | | | 0,6 | 0,3 |
| | Żywienie 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 chorób cywilizacyjnych | 3,5 | 3,5 | | | | 3,5 | 1,5 | 1 |
| | Żywienie kliniczne: choroby wewnętrzne | 2 | 2 | | | | 2 | 0,9 | 0,5 |
| | Żywienie kliniczne: wieku starszego | 1,5 | 1,5 | | | | 1,5 | 0,6 | 0,4 |

| | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--|--|-----|-----|--|--|--|-----|------|-----|
| DIETOTERAPIA | Żywienie kliniczne: 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 ogólnouczeniowych: w tym | 8 | 8 | | | | 8 | 1 | 0,3 |
| | | Socjologia | | | | | | | | |
| | | Podstawy diety w chorobach układu krążenia | | | | | | | | |
| | | Kultura żywienia | | | | | | | | |
| | B | Podstawy żywienia dojelitowego i pozajelitowego | 2 | 2 | | | | 2 | 0,9 | 0,3 |
| | Żywienie kliniczne: choroby | | | | | | | 0,9 | 0,16 | |

| | | | | | | | | | |
|---|--|------------|-------------|------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| | układu ruchu i neurologiczne | | | | | | | | |
| | 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:

- 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 Dziek