

PROGRAM STUDIÓW NA STUDIACH I STOPNIA

KIERUNEK: DIETETYKA Studia stacjonarne i niestacjonarne

Profil praktyczny

obowiązujący od roku akad. 2020/2021

Spis treści

1.	INFORMACJE PODSTAWOWE	2
1.1	Obszar kształcenia:	2
1.2	Ogólne cele kształcenia:	3
1.3	Związek programu studiów z misją i strategią PWSliP oraz strategią WNoZ PWSliP:.....	3
1.4	Konsultacje dotyczące programu studiów:	4
2.	EFEKTY UCZENIA SIĘ	5
2.1	Deskrytory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku	5
2.2	Szczegółowe efekty uczenia się i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej.....	5
3.	RAMOWY PROGRAM STUDIÓW ORAZ POD-STAWOWE SPOSOBY JEGO WERYFIKACJI	10
3.1	Ramowy program studiów stacjonarnych.....	10
3.2	Ramowy program studiów niestacjonarnych.....	10
3.3	Podstawowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się.....	10
3.4	Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych – opisanych w formie efektów uczenia się z uwzględnieniem weryfikacji osiągniętych efektów	12
4.	WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE	13
4.1	Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych.....	13
4.2	Wskaźniki ilościowe na studiach niestacjonarnych	13
5.	Załącznik 1	15
6.	Załącznik 2	27

1. INFORMACJE PODSTAWOWE

1. Jednostka prowadząca studia: PWSiP; Wydział Nauk o Zdrowiu
2. Poziom kształcenia: studia pierwszego
3. Profil kształcenia: praktyczny
4. Forma studiów: stacjonarne, niestacjonarne
5. Liczba semestrów: 6
6. Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: licencjat, kierunku **Dietetyka**
7. Łączna liczba punktów ECTS: 180 na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych

Osoba ubiegająca się o przyjęcie na studia I stopnia na kierunku Dietetyka musi spełniać warunki rekrutacji określone stosowną uchwałą Senatu PWSiP oraz posiadać świadectwo dojrzałości.

1.1 Obszar kształcenia:

Lp.	Dziedzina/dyscyplina naukowa	Procentowy udział w odniesieniu do efektów uczenia się
1.	Dziedzina Nauk o Zdrowiu i Nauk Medycznych	100%
1.1.	Dyscyplina nauk medycznych	43,45%
1.2.	Dyscyplina nauk o zdrowiu	56,55%

Podstawą dziedziną kształcenia realizowaną na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka są nauki medyczne i nauki o zdrowiu. Z uwagi na kierunek studiów **wiodącą dyscypliną są nauki o zdrowiu**. Wskazane dziedziny i dyscypliny kształcenia niezbędne dla uzyskania kwalifikacji I stopnia uwzględnione są adekwatnie do zakładanych efektów uczenia się w programie studiów. Uzyskanie kwalifikacji pierwszego stopnia jest także uzależnione od zdobycia kompetencji w innych dziedzinach, takich jak umiejętności językowe na poziomie B2 oraz kompetencje „miękkie” w zakresie w/w. dziedzin.

1.2 Ogólne cele kształcenia:

Absolwent po skończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Jest przygotowany do: planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności; planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet; oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania, jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP); oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywidualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów oraz prowadzenia edukacji żywieniowej. Absolwent jest przygotowany do pracy w: publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej; zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering); organizacjach konsumenckich; placówkach sportowych i innych (w zależności od rodzaju dodatkowych kwalifikacji).

Absolwent zna język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz posiada umiejętności posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu medycyny. Absolwent posiada predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi. Posiada ponadto przygotowanie zawodowe w zaawansowanym stopniu. Absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów II stopnia.

1.3 Związek programu studiów z misją i strategią PWSliP oraz strategią WNoZ PWSliP:

Program studiów I stopnia na kierunku **DIETETYKA** jest zgodny z misją PWSliP w Łomży – „Kształcimy praktyków”, który zakłada „upraktycznienie” programów studiów poprzez uwzględnienie odpowiednich treści programowych, jak i form kształcenia. Dietetyka to kierunek adresowany do młodzieży i dorosłych nie tylko z subregionu łomżyńskiego i z terenu województw północno-wschodniej Polski, ale z całego kraju i zagranicy. Kształcenie odbywa się w różnych, dostosowanych do potrzeb formach studiów (wykłady, seminaria,

ćwiczenia, zajęcia praktyczne, praktyki zawodowe) w oparciu o kadre specjalistów posiadających doświadczenia praktyczne we współpracy z zakładami opieki zdrowotnej, m.in. ze Szpitalem Wojewódzkim w Łomży, Hospicjum pw. Św. Ducha w Łomży, Przedszkolami Samorządowymi, Bursami Szkolnymi, Polskim Komitetem Pomocy Społecznej, Caritas Diecezji Łomżyńskiej, Domem Pomocy Społecznej, z którymi Uczelnia podpisała stosowne umowy na kształcenie praktyczne. Wysoką jakość kształcenia na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka zapewnia również formalna współpraca naukowo- dydaktyczna z Uniwersytetem Medycznym w Białymstoku, Uniwersytetem w Białymstoku i Politechniką Białostocką.

Kształcenie na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka w PWSliP w Łomży daje podstawy do zapewnienia wszechstronnej edukacji zawodowej z zakresu dietetyki, umożliwiającej zdobycie wysokich kompetencji zawodowych z zakresu dietetyki, profesjonalizmu w działaniu praktycznym, co stanowi atrybut podczas zatrudniania absolwentów na rynku lokalnym, krajowym i za granicą. Studia I stopnia na kierunku Dietetyka wpisują się więc w dotychczasowe sformułowane w opracowanej „Strategii i misji PWSliP” w Łomży cele związane z praktycznym i profesjonalnym kształceniem.

1.4 Konsultacje dotyczące programu studiów:

W procesie tworzenia obecnej wersji programu kształcenia, w tym w określaniu efektów uczenia się oraz programu i planów studiów uwzględnione zostały opinie interesariuszy wewnętrznych oraz zewnętrznych, tj. opinie wyrażone przez:

- studentów studiów I stopnia kierunku Dietetyka dotyczące ich oczekiwań i potrzeb (m.in. poprzez konsultacje dokonywane przez nauczycieli akademickich, udział studentów w sondażu diagnostycznym zrealizowanym w kwietniu 2020r.);
- nauczycieli realizujących zajęcia dydaktyczne na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka biorący udział w tworzeniu niniejszego programu;
- przedstawicieli pracodawców, w szczególności zakładów opieki zdrowotnej: szpitala, POZ-ów, gabinetów dietetycznych.

Opinie interesariuszy uzyskane zostały w formie pisemnej.

2. EFEKTY UCZENIA SIĘ

2.1 Deskryptory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

A lub *P* – określenie profilu (*A* – ogólnoakademicki, *P* – praktyczny)

M – obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu uczenia się

2.2 Szczegółowe efekty uczenia się i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

(1) Efekty uczenia się kierunkowe	(2) OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ Po ukończeniu studiów I stopnia absolwent kierunku DIETETYKA	(3) Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk I stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6 (symbole)	(4) Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6 (symbole)
WIEDZA:			
W01.	Zna budowę i funkcje życiowe organizmów żywych.	P6U_W	P6S_WG
W02.	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6U_W	P6S_WG
W03.	Zna wybrane mechanizmy zaburzeń czynnościowych organizmu człowieka i wymienić parametry badań laboratoryjnych, które mogą okazać się pomocne w podstawowej ocenie stanu zdrowia oraz wie jak udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK

W04.	Zna problemy społeczne człowieka oraz zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6U_W	P6S_WG
W05.	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wie jak prowadzić edukację żywieniową.	P6U_W	P6S_WG
W06.	Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowaniu zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszeniu świadomości ekologicznej.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W07.	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6U_W	P6S_WG
W08.	Posiada teoretyczną wiedzę niezbędną do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie.	P6U_W	P6S_WG
W09.	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W10.	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6U_W	P6S_WG
W11.	Zna procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i wie jak zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6U_W	P6S_WG
W12.	Zna i wie jak wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6U_W	P6S_WG
W13.	Zna ogólne zasady żywienia, podstawowe normy żywienia człowieka oraz zasady korzystania z tabel wartości odżywczych	P6U_W	P6S_WG
W14.	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WG
W15.	Zna pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W16.	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	P6U_W	P6S_WG
W17.	Zna 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.	P6U_W	P6S_WG

W18.	Wie jak dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6U_W	P6S_WG
W19.	Zna zasady fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W20.	Zna i rozumie jak wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6U_W	P6S_WG
W21.	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6U_W	P6S_WG
W22.	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W23.	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	P6U_W	P6S_WG
W24.	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6U_W	P6S_WG
W25.	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6U_W	P6S_WG
W26.	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W27.	Zna skutki uboczne aktywności ruchowej w sporcie.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W28.	Zna zasady etyczne w ramach wykonywanego zawodu obowiązujących w badaniach naukowych i w pracach autorskich oraz w zakresie przygotowania pracy licencjackiej.	P6U_W	P6S_WG

UMIEJĘTNOŚCI

U01	Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka w podstawowych czynnościach zawodowych.	P6U_U	P6S_UW
U02	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6U_U	P6S_UW P6S_UU
U03	Analizuje i interpretuje zagrożenia zdrowia człowieka oraz planuje i realizuje programy edukacji zdrowotnej w zakresie posiadanych kompetencji zawodowych oraz udziela pomocy w nagłych zachorowaniach.	P6U_U	P6S_UW
U04	Posługuje się językiem obcym w zakresie studiowanej dyscypliny, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6U_U	P6S_UW
U05	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6U_U	P6S_UW P6S_UU
U06	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UW
U07	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW
U08	Samodzielnie wykonuje podstawowe czynności laboratoryjne i wykorzystuje je w planowaniu żywienia.	P6U_U	P6S_UW P6S_UU
U09	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6U_U	P6S_UW
U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroelementy odżywcze.	P6U_U	P6S_UW
U11	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6U_U	P6S_UW
U12	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6U_U	P6S_UU P6S_UU
U13	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6U_U	P6S_UW
U14	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	P6U_U	P6S_UW
U15	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6U_U	P6S_UW



U16	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6U_U	P6S_UW
U17	Potrafi określić wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6U_U	P6S_UW
U18	Realizuje działania z zakresu mikrobiologii i parazytologii, rozpoznaje i klasyfikuje drobnoustroje i pasożyty, z uwzględnieniem mikroorganizmów chorobotwórczych i obecnych we florze fizjologicznej.	P6U_U	P6S_UW
U19	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6U_U	P6S_UW
U20	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6U_U	P6S_UW P6S_UU
U21	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6U_U	P6S_UO
U22.	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	P6U_U	P6S_UO
U23	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S_UW
U24	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6U_U	P6S_UO
KOMPETENCJA SPOŁECZNE:			
K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	P6U_K	P6S_KR
K02	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	P6U_K	P6S_KO
K03	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6U_K	P6S_KK
K04	Realizuje prace zespołowe wypełniając wskazane role z zastosowaniem zasad etyki i komunikacji międzyludzkiej z poszanowaniem godności innych ludzi i prawa do odmiennych sądów, podglądów i postaw.	P6U_K	P6S_KR
K05	Promuje zdrowy styl życia.	P6U_K	P6S_KR
K06	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6U_K	P6S_KR

K07	Jest gotowy do podejmowania wyzwań zawodowych z zachowaniem zasad i norm etycznych współżycia społecznego oraz przestrzega praw pacjenta oraz tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6U_K	P6S_KR
-----	--	-------	--------

3. RAMOWY PROGRAM STUDIÓW ORAZ PODSTAWOWE SPOSOBY JEGO WERYFIKACJI

Studia I stopnia na kierunku Dietetyka trwają nie krócej niż 6 semestrów. Program nauczania obejmuje liczbę godzin zajęć nie mniejszą niż **3290 godzin na studiach stacjonarnych i 2585 na studiach niestacjonarnych**, w tym po 960 godzin praktyk zawodowych w obu trybach kształcenia.

3.1 Ramowy program studiów stacjonarnych

Załącznik 1

3.2 Ramowy program studiów niestacjonarnych

Załącznik 2

3.3 Podstawowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Sprawdzenie osiągnięcia założonych efektów uczenia się wymaga zastosowania zróżnicowanych form oceniania studentów, adekwatnych do obszarów, których dotyczą efekty.

- Sprawdzanie wiedzy i umiejętności jej zastosowania w praktyce odbywa się w oparciu o zaliczenia cząstkowe np.: kolokwia przeprowadzone w formie pisemnej, prezentacje oraz egzaminy przeprowadzone w formie pisemnej (testy, prace opisowe) i/lub w formie ustnej z uwzględnieniem założonych efektów uczenia się.
- Sprawdzanie umiejętności praktycznych odbywa się w oparciu o egzaminy praktyczne z udziałem pacjentów z wykorzystaniem standaryzowanego kwestionariusza obejmującego: wywiad żywieniowy, ocenę stanu odżywienia i

sposobu żywienia oraz zalecenia dotyczące żywienia, aktywności fizycznej i stylu życia.

- Możliwe jest też wykorzystanie w tym celu opisów przypadków klinicznych, na podstawie których student ustala rozpoznanie choroby i przedstawia plan postępowania dotyczącego żywienia, stylu życia i aktywności fizycznej.

W zakresie wiedzy:

Efekty w obszarze wiedzy sprawdzać można za pomocą egzaminów pisemnych lub ustnych. W zakresie egzaminów pisemnych można stosować eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania oraz testy: wielokrotnego wyboru (MCQ), wielokrotnej odpowiedzi (MRQ), wyboru Tak/Nie oraz testy dopasowania odpowiedzi.

Ocena prac pisemnych - indywidualnych i zespołowych, takich jak: pisemne sprawdziany wiadomości obejmujące pytania zamknięte i/lub otwarte, konspekty zajęć, analizę przypadku (case study), projekty i programy postępowania usprawniającego, portfolio, przygotowanie artykułu do publikacji, przygotowanie abstraktu wystąpienia konferencyjnego, komunikatu z badań

Egzaminy ustne winny być standaryzowane oraz ukierunkowane w stronę sprawdzenia wiedzy na poziomie wyższym, niż sama znajomość faktów.

Ocena prezentacji i wystąpień indywidualnych i zespołowych, takich jak: prezentacje ustne, prezentacje ustne oparte o przygotowane materiały wizualne z wykorzystaniem multimediiów, wypowiedzi ustne w powiązaniu z analizowaną literaturą (także w języku obcym), aktami prawnymi.

W zakresie umiejętności:

Sprawdzenie osiągnięcia wiedzy w obszarze umiejętności praktycznych zarówno tych, które dotyczą komunikowania się jak i proceduralnych (manualnych) wymaga bezpośredniej obserwacji studenta demonstrującego umiejętność w czasie tradycyjnego egzaminu.

Ocena działań praktycznych, takich jak: udział w dyskusji, panelu dyskusyjnym, debacie, „burzy mózgów”, odgrywaniu ról, mini-projektach badawczych, aktywność w czasie zajęć praktycznych, działalność w wolontariacie, czynny udział w konferencji naukowej, czynny udział w studenckim kole naukowym, projektowanie i wykonanie środków dydaktycznych, praca w grupie zadaniowej.

W zakresie postaw społecznych:

Sprawdzenie osiągnięć w zakresie postaw społecznych można ocenić na podstawie przedłużonej obserwacji przez opiekuna (nauczyciela prowadzącego), ocena 360° (opinii nauczycieli, pacjentów, innych współpracowników), oceny przez kolegów i samooceny dokonanej przez studenta.

3.4 Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych – opisanych w formie efektów uczenia się z uwzględnieniem weryfikacji osiągniętych efektów

W celu uzyskania umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka każdy student musi odbyć wymienione niżej praktyki zawodowe pod kierunkiem nauczyciela akademickiego lub osoby wyznaczonej przez kierownika placówki. Czas trwania praktyk nie może być krótszy niż 960 godzin (6 miesięcy/ 24 tygodnie):

- wstępna praktyka w szpitalu lub w poradni zatrudniającej dietetyka (po pierwszym roku studiów) 160 godzin
- praktyka w szpitalu dla dorosłych 140 godzin
- praktyka w szpitalu dziecięcym 100 godzin
- praktyka z technologii potraw 140 godzin

- praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów) 140 godzin
- praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 140 godzin
- praktyka w domu opieki społecznej 140 godzin

Razem 960 godzin

Student otrzymuje łącznie 24 ECTS za zrealizowane w/w praktyki zawodowe.

Podstawą do weryfikacji efektów uczenia się dla praktyk zawodowych są Dzienniki Kształcenia Zawodowego na studiach I stopnia na Kierunku Dietetyka.

Dla właściwego zapewnienia toku realizacji praktyk zawodowych opracowano Regulamin Praktyk Zawodowych oraz powołano Uczelnianego Koordynatora Praktyk Zawodowych dla kierunku Dietetyka.

4. WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE

4.1 Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych

Zajęciom wymagającym bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia przypisano 92 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych 51,11%.

Procentowy udział punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym w przypadku studiów stacjonarnych i niestacjonarnych wynosi 58,3%.

Zajęciom ogólnouczeniowym niezwiązanym z kierunkiem studiów przypisano łącznie 4 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych 2,22%.

Zajęciom z języka obcego przypisano 8 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych 4,44%.

Praktyki zawodowe w liczbie 960 godzin, uwzględniając system punktacji ECTS stanowią 13,3% zarówno programu studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych.

4.2 Wskaźniki ilościowe na studiach niestacjonarnych

Zajęciom wymagającym bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia przypisano 58 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów niestacjonarnych 32,22%.

Procentowy udział punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym w przypadku studiów niestacjonarnych wynosi 58,3 %.

Zajęciom ogólnouczeniowym niezwiązanym z kierunkiem studiów przypisano łącznie 4 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów niestacjonarnych 2,22%.



Zajęciom z **języka obcego** przypisano 8 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów niestacjonarnych **4,44%**.

Praktyki zawodowe w liczbie 960 godzin, uwzględniając system punktacji ECTS stanowią 13,3% programu studiów niestacjonarnych.



Załącznik 1: Ramowy programu studiów Dietetyka Stacjonarna

Dla rocznika 2020-2023

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU

PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOŁY INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W ŁOMŻY

PLAN STUDIÓW I STOPNIA STACJONARNYCH

KIERUNEK DIETETYKA

SEMESTR PIERWSZY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Anatomii</i>	20	25			45	1,8	2	1	3	Egzamin	Podstawowy
2.	<i>Biochemii ogólnej i żywności</i>	25	20			45	1,8	2	1	3	Egzamin	Podstawowy
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	40	40			80	3,2	3	1	4	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Fizjologii człowieka cz.1</i>	20	15			35	1,4	1,5	0,5	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
5.	<i>Biologii medycznej</i>	15	15			30	1,2	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
6.	<i>Promocji zdrowia</i>	10		10		20	0,7	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Technologii informacyjnych</i>	10	20			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
8.	<i>Języka obcego cz. 1</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Pedagogiki</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
10.	<i>Psychologii ogólnej</i>	15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Podstawowy

11.	Zasad komunikowania się z pacjentem	10		10			20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
12.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	20	20				40	1,6	2	0,5	2,5	Zaliczenie z oceną	Podstawowy
13.	Etyki	10		10			20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
14.	Diagnostyki laboratoryjnej	10		15			25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
15.	Prawo medyczne i prawo pracy	15		10			25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
16.	Wychowania fizycznego		30				30	0,0	0	0	0	Zaliczenie z oceną	inne
RAZEM		230	215	75	0		520	19,5	20	10	30	2 Egzamin	
Szkolenie BHP			4										
Szkolenie biblioteczne			2										
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS													

SEMESTR DRUGI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe							
1.	Chemii żywności	10	20				30	1,2	1	1	2	Egzamin	Podstawowy
2.	Żywienia człowieka cz. 2	30	30				60	2,4	2,5	0,5	3	Egzamin*	kierunkowy
3.	Podstaw organizacji żywienia zbiorowego	15		10			25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy

4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	20				20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy	
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób - gastroenterologia</i>	20		10		30	1,2	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy	
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	15		10		25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy	
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>				25	25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy	
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>				25	25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy	
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>	20	25			45	1,8	2	1	3	Egzamin	Podstawowy	
10.	<i>Fizjologii człowieka cz.2</i>	15	15			30	1,2	1	1	2	Egzamin*	Podstawowy	
11.	<i>Patologii ogólnej</i>	10	10			20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający	
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne	
13.	<i>Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu</i>					160	160	0,0	0	4,5	4,5	Zaliczenie z oceną	
RAZEM		155	130	30	50	160	525	14,6	14,5	15,5	30	4 Egzamin	

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II

zajęcia dydaktyczne 1-9 tygodnia

zajęcia praktyczne 10-11 tygodnia

praktyki zawodowe 12 – 15
tygodnia



Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR TRZECI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	30	40	20		90	3,6	3,5	1	4,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
5.	<i>Dietetyki pediatrycznej</i>	25	20	15		60	2,4	2,5	1,5	4	Egzamin	kierunkowy
6.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwo cz. 1</i>	25	25			50	2,0	2	1	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Genetyki</i>	30				30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
8.	<i>Języka obcego cz. 3</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Organizacji pracy</i>	20		10		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	20		25		45	1,8	2	1	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	20	25			45	1,8	2	1	3	Egzamin	kierunkowy
12	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>	30				30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
RAZEM		230	140	100	0	470	18,8	19	11	30	2 Egzaminy	

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

		SEMESTR CZWARTY										
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa							
1.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	30	40	40		110	4,4	4,5	1	5,5	Egzamin*	Kierunkowy
2.	<i>Pracownia żywienia i dietetyki</i>		40	30		70	2,8	2,5	0,5	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	20	40			60	2,4	2,5	1,5	4	Egzamin*	kierunkowy
4.	<i>Języka obcego cz. 4</i>		30			30	1,2	1	2	3	Egzamin**	inne
5.	<i>Parazytologii</i>	15	30			45	1,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
6.	<i>Wychowania fizycznego</i>		30			30	0,0	0	0	0	Zaliczenie z oceną	inne
7.	<i>Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością</i>	20		25		45	1,8	2	1	3	Egzamin	kierunkowy
8.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>	30				30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
9.	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu</i>				140	140			6	6	Zaliczenie z oceną	
10	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku</i>				100	100			1,5	1,5	Zaliczenie z oceną	



RAZEM	115	210	95	240	660	15,6	14,5	15,5	30	4 Egzamin
* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV										
** Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II, III i IV										
Zajęcia teoretyczne 1-9 tydzień										
Praktyki zawodowe 10 - 15 tydzień										
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS										

		SEMESTR PIĄTY										
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa							
1.	<i>Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 1</i>			20		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
2.	Praktyka z technologii potraw				140	140			2	2		
3.	<i>Praktyka w domu opieki społecznej</i>				140	140			2	2		
4.	<i>Moduł przedmiotowy do wyboru:</i>											
	<i>Dietetyka w praktyce</i>											
	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru

	<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	15		15		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Kuchnie świata</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>	15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	135	0	180	280	595	11,8	12,5	17,5	30	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	lub											
5.	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>											uzupełniający do wyboru
	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	15		15		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru



<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Zdrowie publiczne</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Chemia składników odżywczych</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>	15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Historia żywności i żywienia</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
RAZEM	135	0	180	280	595	11,8	12,5	17,5	30		uzupełniający do wyboru

Zajęcia dydaktyczne 1 - 8 tydzień, Praktyki zawodowe 9 - 15 tydzień

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

		SEMESTR SZÓSTY										
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa							
1.	<i>Diety alternatywne</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Egzamin	uzupełniający
3.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>	10		10		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający



4.	<i>System HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>	20		15		35	1,4	1,5	0,5	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>	15		15		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
8.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10		40		50	2,0	2	1	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
9	<i>Podstawy żywienia klinicznego</i>	10	10			20	0,8	1	2,5	3,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 2</i>			10		10	0,4	0,5	3,5	4	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
11.	<i>Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>				140	140	0,0	0	4	4	Zaliczenie z oceną	
12.	<i>Praktyka w szpitalu dla dorosłych</i>				140	140	0	0	4	4	Zaliczenie z oceną	
RAZEM		100	10	130	280	520	9,6	10	20	30	1 Egzamin	
UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-8 tygodni												
Praktyka zawodowa: 9- 15 tygodni												
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS												



Semestr	Łączny wymiar godzinowy		wykłady	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS ogółem	ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS praktyki zawodowe	
I	520		230	290	0	0	30	20	10	0	
II	525		155	160	50	160	30	14,5	15,5	4,5	
III	470		230	240	0	0	30	19	11	0	
IV	660		115	305	0	240	30	14,5	15,5	7,5	
V	595	595								4	<i>Dietetyka w praktyce</i>
		lub	lub	lub		lub	lub	lub	lub	lub	lub
		595								4	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>
VI	520		100	140	0	280	30	10	20	8	
RAZEM	3290		965	1315	50	960	180	90,5	89,5	24	
	lub		lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub	
	3290		965	1315	50	960	180	90,5	89,5	24	
			3290								
			lub								
			3290								
			w tym:								
			praktyki zawodowe (960h/24tyg)		960						
							ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy	ECTS praktyki	RAZEM	
							90,5	89,5	24	180,0	
							50,28%	49,72%	13,3%	100,00%	

		24
--	--	-----------

	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	370	23
Przedmioty kierunkowe	995	56,5
Język obcy	120	8
Wychowanie fizyczne	60	0
Ochrona własności intelektualnej	20	2
Przedmioty ogólnouczelniane	60	4
Technologie informacyjne	30	2
Przedmioty uzupełniające	675	60,5
RAZEM	2330	156
praktyki zawodowe	960	24
RAZEM	3290	180

ECTS zajęć praktycznych	wymiar %
104	57,8%



Załącznik 2: Ramowy program studiów Dietetyka niestacjonarna

Dla rocznika 2020-2023

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU
PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOŁY INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W ŁOMŻY
PLAN STUDIÓW I STOPNIA NIESTACJONARNYCH

KIERUNEK DIETETYKA

SEMESTR PIERWSZY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZI N RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleni u	ECTS niekontaktow y	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczn e							
1.	<i>Anatomii</i>	15	15			30	1,2	1	2	3	Egzamin	Podstawowy
2.	<i>Biochemii ogólnej i żywności</i>	15	10			25	1,0	1	2	3	Egzamin	Podstawowy
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	30	30			60	2,4	2,5	1,5	4	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Fizjologii człowieka cz.1</i>	15	10			25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
5.	<i>Biologii medycznej</i>	8	8			16	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
6.	<i>Promocji zdrowia</i>	5		5		10	0,3	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Technologii informacyjnych</i>	5	10			15	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	inne
8.	<i>Języka obcego cz. 1</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne

9.	<i>Pedagogiki</i>	8		8			16	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
10.	<i>Psychologii ogólnej</i>	10		10			20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Podstawowy
11.	<i>Zasad komunikowania się z pacjentem</i>	10		8			18	0,7	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
12.	<i>Kwalifikowana pierwsza pomoc</i>	10	15				25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	Podstawowy
13.	<i>Etyki</i>	5		5			10	0,4	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
14.	<i>Diagnostyki laboratoryjnej</i>	8		10			18	0,7	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
15.	<i>Prawo medyczne i prawo pracy</i>	10		5			15	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
16.	<i>Wychowania fizycznego</i>		30				30	0,0	0	0	0	Zaliczenie z oceną	inne
RAZEM		154	158	51	0		363	13,3	13	17	30	2 Egzamin	
Szkolenie BHP			4										
Szkolenie bibliteczne			2										

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR DRUGI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZI N RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleni u	ECTS niekontaktow y	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczn e	Praktyki zawodowe							
1.	<i>Chemii żywności</i>	8	15				23	0,9	1	1	2	Egzamin	Podstawowy
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	20	20				40	1,6	1,5	1,5	3	Egzamin*	kierunkowy

3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>	10		5			15	0,6	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	8					8	0,3	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób - gastroenterologia</i>	8		5			13	0,5	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	8		5			13	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>				15		15	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>				15		15	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>	10	15				25	1,0	1	2	3	Egzamin	Podstawowy
10.	<i>Fizjologii człowieka cz.2</i>	10	10				20	0,8	1	1	2	Egzamin*	Podstawowy
11.	<i>Patologii ogólnej</i>	8	8				16	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>		30				30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
13.	<i>Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu</i>					160	110	0,0	0	4,5	4,5	Zaliczenie z oceną	
RAZEM		90	98	15	30	160	393	9,32	9,5	20,5	30	4 Egzamin	
* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II													
zajęcia dydaktyczne 1-9 tygodnia zajęcia praktyczne 10-11 tygodnia praktyki zawodowe 12 - 15 tygodnia													
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS													

SEMESTR TRZECI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe							
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	8		6		14	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	8		6		14	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	8		6		14	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	20	30	15		65	2,6	2,5	1,5	4	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
5.	<i>Dietetyki pediatrycznej</i>	20	10	15		45	1,8	2	2	4	Egzamin	kierunkowy
6.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwo cz. 1</i>	15	20			35	1,4	1,5	2	3,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Genetyki</i>	15				15	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
8.	<i>Języka obcego cz. 3</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Organizacji pracy</i>	10		5		15	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy

10	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	10		15		25	1,0	1	2	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	10	15			25	1,0	1	2	3	Egzamin	kierunkowy
12	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>	18				18	0,7	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
RAZEM		142	105	68	0	315	12,6	12	18	30	2 Egzaminy	

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR CZWARTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa							
1.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	20	15	20		55	2,2	2	3,5	5,5	Egzamin*	Kierunkowy
2.	<i>Pracownia żywienia i dietetyki</i>		30	20		50	2,0	2	1	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	10	15			25	1,0	1	3	4	Egzamin*	kierunkowy
4.	<i>Języka obcego cz. 4</i>		30			30	1,2	1	2	3	Egzamin**	inne
5.	<i>Parazytologii</i>	10	10			20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
6.	<i>Wychowania fizycznego</i>		30			30	0,0	0	0	0	Zaliczenie z oceną	inne
7.	<i>Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3	Egzamin	kierunkowy
8.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>	18				18	0,7	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru

9.	Praktyka zawodowa w tym: praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu				140	140			5	5	Zaliczenie z oceną
10.	Praktyka zawodowa w tym: praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku				100	100			2,5	2,5	Zaliczenie z oceną
RAZEM		73	130	60	240	503	9,32	9	21	30	4 Egzaminy
* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV											
** Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II, III i IV											
Zajęcia teoretyczne 1-9 tydzień											
Praktyki zawodowe 10 - 15 tydzień											
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS											

SEMESTR PIĄTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa						
1.	Seminarium dyplomowe, w tym i przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 1			10		10	0,4	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną
2.	Praktyka z technologii potraw				140	140			2	2	Zaliczenie z oceną

3.	<i>Praktyka w domu opieki społecznej</i>					140	140			2	2	Zaliczenie z oceną	
4.	<i>Moduł przedmiotowy do wyboru:</i>												
	<i>Dietetyka w praktyce</i>												
	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	10		15		25	1,0	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	10		10		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Kuchnie świata</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
<i>Żywienie ludzi starszych</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru		



	RAZEM	99	0	180	280	559	8,6	9,5	20,5	30	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	lub											
5.	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>											uzupełniający do wyboru
	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	10		15		25	1,0	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	10		10		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie publiczne</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Chemia składników odżywczych</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Historia żywności i żywienia</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	99	0	180	280	559	8,6	9,5	20,5	30		uzupełniający do wyboru
Zajęcia dydaktyczne 1 - 10 tygodni, Praktyki zawodowe 11 - 15 tygodni												

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR SZÓSTY												
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyki zawodowe							
1.	<i>Diety alternatywne</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Egzamin	uzupełniający
3.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>	8		8		16	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
4.	<i>System HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>	15		10		25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>	10		10		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	8		8		16	0,6	0,5	2	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
8.	<i>Podstawy żywienia klinicznego</i>	10	10			20	0,8	1	2,5	3,5	Egzamin	uzupełniający
9.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10		25		35	1,4	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 2</i>			10		10	0,4	0,5	3,5	4	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
11.	<i>Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>				140	140			4	4	Zaliczenie z oceną	
12.	<i>Praktyka w szpitalu dla dorosłych</i>				140	140			4	4	Zaliczenie z oceną	
RAZEM		76	10	86	280	452	6,88	7	23	30	2 Egzamin	



UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-9 tydzień

Praktyka zawodowa: 10- 15 tydzień

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

Semestr	Łączny wymiar godzinowy	wyklady	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS ogółem	ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS praktyki zawodowe	
I	363	154	209	0	0	30	13	17		
II	393	90	113	30	160	30	9,5	20,5	4,5	
III	315	142	173	0	0	30	12	18		
IV	503	73	190	0	280	30	9	21	7,5	
V	559	504							4	<i>Dietetyka w praktyce</i>
		lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub
		504								4
		99	180	0	280	30	9,5	20,5		
VI	452	76	96	0	280	30	7	23	8	
RAZEM	2585	634	961	30	960	180	60	120	24	
	lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub	
	2585	634	961	30	960	180	60	120	24	

	2585					
	lub				ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy
	2585				60,0	96
	w tym:				33,33%	53,33%
						ECTS praktyki
						24
						RAZEM
						180,0
						13,3%
						100,00%
praktyki zawodowe (960h/24tyg)	960			24		

	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	228	23
Przedmioty kierunkowe	631	56,5
Język obcy	120	8
Wychowanie fizyczne	60	0
Ochrona własności intelektualnej	16	2
Przedmioty ogólnouczone	36	4
Technologie informacyjne	15	2
Przedmioty uzupełniające	519	60,5
RAZEM	1625	156
praktyki zawodowe	960	24
RAZEM	2585	180

ECTS zajęć praktycznych	wymiar %
104	57,8%

