



PROGRAM STUDIÓW NA STUDIACH I STOPNIA

KIERUNEK: DIETETYKA

Studia stacjonarne pierwszego stopnia

Profil praktyczny

obowiązujący od roku akad. 2025/2026

Spis treści

1. Informacje podstawowe	3
1.1 Obszar kształcenia:	3
1.2 Ogólne cele kształcenia:	3
1.3 Związek programu studiów z misją i strategią AŁ oraz strategią WNoZ AŁ:	4
1.4 Konsultacje dotyczące programu studiów:.....	5
2 Efekty uczenia się	6
2.1 Deskryptory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku	6
2.2 Szczegółowe efekty uczenia się i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk o zdrowiu oraz nauk medycznych	6
3 Ramowy program studiów oraz podstawowe sposoby jego weryfikacji	13
3.1 Ramowy program studiów stacjonarnych.....	13
3.2 Podstawowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się	13
3.3 Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych –opisanych w formie efektów uczenia się z uwzględnieniem.....	14
weryfikacji osiągniętych efektów	14



4	Wskaźniki ilościowe.....	15
4.1	Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych.....	15
	Załącznik 1: Ramowy Programu studiów na kierunku Dietetyka, studia licencjackie I stopnia	17
	Załącznik 2: Matryca efektów kształcenia	29



1. Informacje podstawowe

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

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

1.1 Obszar kształcenia:

Tabela I. Dziedziny i dyscypliny naukowe

Lp.	Dziedzina/dyscyplina naukowa	Procentowy udział w odniesieniu do efektów uczenia się	W odniesieniu do punktów ECTS
1.	Dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu	100%	180
1.1.	Dyscyplina: nauki medyczne	43%	77
1.2.	Dyscyplina: nauki o zdrowiu	57%	103

Podstawową 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 ww. dziedzin.

1.2 Ogólne cele kształcenia:

Absolwent po ukończeniu 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 (klubach fitness), przedszkolach, szkołach, zakładach produkcji żywności i innych (w zależności od rodzaju dodatkowych kwalifikacji). Może wykonywać prace na stanowiskach takich jak: dietetyk, doradca żywieniowy, wykładowca, specjalista ds. dietetyki, intendent i inne.

Absolwent zna język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz potrafi posługiwać się językiem specjalistycznym z zakresu medycyny.

Absolwent posiada predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi, jest przygotowany do bezpiecznego i zgodnego z aktualnym stanem wiedzy pełnienia funkcji zawodowych.

Absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów II stopnia.

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

Program studiów I stopnia na kierunku **DIETETYKA** jest zgodny z misją Akademii Łomżyńskiej - „Kształcimy profesjonalistów”, która zakłada praktyczne kształcenie młodzieży i dorosłych rozwijające w szczególności wiedzę, umiejętności i kompetencje najbardziej pożądane na współczesnym rynku pracy ze szczególnym uwzględnieniem potrzeb społeczeństwa i gospodarki regionu (zgodnie ze strategią rozwoju Wydziału Nauk o Zdrowiu do roku 2030). 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 kadrę specjalistów posiadających doświadczenie praktyczne we współpracy z zakładami opieki zdrowotnej, m.in. ze Szpitalem Wojewódzkim w Łomży, Hospicjum pw. Św. Ducha w Łomży, Przedszkolami Samorządowymi, 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.



Studia I stopnia na kierunku Dietetyka w AŁ zapewniają wszechstronną edukację, umożliwiającą zdobycie wysokich kompetencji zawodowych z zakresu dietetyki oraz 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 „Strategii i misji AŁ” cele związane z praktycznym i profesjonalnym kształceniem.

1.4 Konsultacje dotyczące programu studiów:

Przygotowanie programu na rok akademicki 2025/2026 poprzedziła procedura szczegółowej analizy opinii zebranych o programach studiów, które pisemnie złożyli interesariusze wewnętrzni reprezentowani przez nauczycieli akademickich realizujących zajęcia na kierunku Dietetyka oraz studentów, jak również interesariuszy zewnętrznych reprezentowanych przez lokalnych pracodawców zatrudniających absolwentów prezentowanego kierunku.

Interesariusze wewnętrzni na poziomie Wydziału Nauk o Zdrowiu na kierunku Dietetyka brali udział w procesie weryfikacji zakładanych efektów uczenia się na kilku poziomach. Po pierwsze, w ramach prac Wydziałowej Komisji ds. Systemu Jakości Kształcenia, zebrali pracowników oraz bieżących opinii przekazywanych przez studentów kierunku Dietetyka. Konsultacje z interesariuszami wewnętrznymi, dotyczące proponowanych zmian w programie studiów obowiązującym od 2024/2025, dające możliwość uwzględnienia ich w nowym programie studiów odbyły się w miesiącu maju 2025.

Rada Praktyków powołana zarządzeniem Rektora na rok akademicki 2023/2024 pełniła rolę interesariuszy zewnętrznych i brała czynny udział w procesie konsultacji programu studiów w dwojaki sposób. Pierwszy polegał na ich bezpośrednim udziale w procesie tworzenia, dokonywania zmian i precyzowania wszelkich elementów związanych z przygotowywaniem programu studiów. Drugi zakładał konsultacje z interesariuszami, przeprowadzane na poziomie zarówno indywidualnych, jak i zbiorowych konsultacji. W ramach zbiorowych konsultacji, przedyskutowano i zaproponowano szereg zmian mając na względzie kierunek kształcenia i aktualne uwarunkowania oraz potrzeby rynku pracy. W wyniku tych działań interesariusze na każdym z wyżej wymienionych etapów brali czynny udział w przygotowaniu programu studiów obowiązującego od roku akademickiego 2025/2026. Program uzyskał pozytywną opinię Samorządu Studenckiego.

Opinie interesariuszy zewnętrznych i wewnętrznych w tym Samorządu Studenckiego o programie studiów uzyskane zostały w formie pisemnej.



2 Efekty uczenia się

2.1 Deskryptory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

Obszar kształcenia dla kierunku:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

1, 2, 3 i kolejne – numer efektu uczenia się

Charakterystyka drugiego stopnia efektów uczenia się dla kwalifikacji na poziomie 6

PRK:

P6 - poziom 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji

S - charakterystyka typowa dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego

W - wiedza (G - głębia i zakres, K - kontekst)

U - umiejętności (W - wykorzystanie wiedzy, K - komunikowanie się, O - organizacja pracy,
U - uczenie się)

K - kompetencje społeczne (K - krytyczna ocena, O - odpowiedzialność, R - rola zawodowa)

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

Kierunkowe efekty uczenia się	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ	Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk I stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji na poziomie 6 (symbole)	Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji na poziomie 6 (symbole)
<u>WIEDZA</u> Po ukończeniu studiów I stopnia absolwent kierunku DIETETYKA:			
W01.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie budowę i funkcje życiowe organizmów żywych.	P6U_W	P6S_WG



W02.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie mechanizmy zaburzeń czynnościowych organizmu człowieka i parametry badań laboratoryjnych pomocne w ocenie stanu zdrowia.	P6U_W	P6S_WG
W03.	Zna i rozumie problemy społeczne człowieka oraz społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6U_W	P6S_WK
W04.	Zna i rozumie psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.	P6U_W	P6S_WK
W05.	Zna i rozumie wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody oraz podnoszenie świadomości ekologicznej.	P6U_W	P6S_WK
W06.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6U_W	P6S_WG
W07.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka, choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem oraz możliwości leczenia dietetycznego.	P6U_W	P6S_WG
W08.	Zna i rozumie zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6U_W	P6S_WK
W09.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości.	P6U_W	P6S_WG
W10.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady wdrażania zdrowego żywienia i stylu życia u młodzieży i dorosłych oraz zna i rozumie przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6U_W	P6S_WG
W11.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie ogólne zasady żywienia, normy żywienia człowieka oraz zasady korzystania z tabel wartości odżywczych.	P6U_W	P6S_WG



W12.	Zna i rozumie technologię potraw, biotechnologię oraz towaroznawstwo żywności. Zna i rozumie historię żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WK
W13.	Zna i rozumie pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WK
W14.	Zna i rozumie diagnostykę laboratoryjną w stopniu zaawansowanym.	P6U_W	P6S_WG
W15.	Zna i rozumie organizację 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_WK
W16.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie jak dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych i/lub z nadwagą/otyłością).	P6U_W	P6S_WG
W17.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie zasady fizjologiczne dietytyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6U_W	P6S_WG
W18.	Zna i rozumie, jak wykorzystać w codziennej praktyce farmakologię i farmakoterapię żywieniową oraz interakcje leków z żywnością.	P6U_W	P6S_WK
W19.	Zna i rozumie wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych, chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6U_W	P6S_WK
W20.	Zna i rozumie zasady postępowania dietetycznego w ww. chorobach w zależności od stopnia ich zaawansowania.	P6U_W	P6S_WK
W21.	Zna i rozumie cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich profilaktyki.	P6U_W	P6S_WK



W22.	Zna i rozumie organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6U_W	P6S_WK
W23.	Zna w stopniu zaawansowanym prawo i ekonomikę w ochronie zdrowia.	P6U_W	P6S_WG
W24.	Zna i rozumie zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce oraz prawa i obowiązki pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy w oparciu o znajomość przepisów prawa pracy, autorskiego i podatkowego oraz etykę zawodową	P6U_W	P6S_WK
W25.	Zna i rozumie skutki uboczne aktywności ruchowej w sporcie.	P6U_W	P6S_WK
W26.	Zna i rozumie zasady etyczne w ramach wykonywanego zawodu, obowiązujące w badaniach naukowych i w pracach autorskich.	P6U_W	P6S_WK
W27.	Zna i rozumie zasady pracy z edytorami tekstu, arkuszami kalkulacyjnymi, Internetem, posiada wiedzę z zakresu tworzenia i korzystania z baz danych, przygotowywania prezentacji, technik tworzenia witryn internetowych, zna podstawy działania sieci komputerowych	P6U_W	P6S_WK
W28.	Zna i rozumie podstawowe zasady prowadzenia żywienia dojelitowego i pozajelitowego	P6U_W	P6S_WK
W29.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie wpływ niedożywienia na funkcje fizjologiczne organizmu.	P6U_W	P6S_WG
W30.	W zaawansowanym stopniu zna i rozumie definicję i metody zapobiegania zespołowi ponownego odżywienia.	P6U_W	P6S_WG
W31.	Zna i rozumie podstawowe zasady tworzenia i rozwoju różnych form przedsiębiorczości.	P6U_W	P6S_WK
<u>UMIEJĘTNOŚCI:</u>			
Po ukończeniu studiów I stopnia absolwent kierunku DIETETYKA:			
U01.	Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka w 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
U03.	Potrafi wykorzystać w praktyce zawodowej wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6U_U	P6S_UW
U04.	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
U05.	Posługuje się językiem obcym w zakresie studiowanej dyscypliny, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6U_U	P6S_UK
U06.	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6U_U	P6S_UO
U07.	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UW
U08.	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW
U09.	Samodzielnie wykonuje czynności laboratoryjne i wykorzystuje je w planowaniu żywienia.	P6U_U	P6S_UW
U10.	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6U_U	P6S_UW
U11.	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze.	P6U_U	P6S_UW
U12.	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6U_U	P6S_UW
U14.	Potrafi udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia.	P6U_U	P6S_UW



U15.	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.	P6U_U	P6S_UW
U16.	Potrafi wykorzystywać współczesne technologie informatyczne w zawodzie.	P6U_U	P6S_UW
U17.	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6U_U	P6S_UW
U18.	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	P6U_U	P6S_UW
U19.	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6U_U	P6S_UW
U20.	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6U_U	P6S_UW
U21.	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
U22.	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
U23.	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6U_U	P6S_UW
U24.	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6U_U	P6S_UW
U25.	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6U_U	P6S_UW
U26.	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienie kobiety w ciąży i karmiącej.	P6U_U	P6S_UW



U27.	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S_UW
U28.	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6U_U	P6S_UW
U29.	Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6U_U	P6S_UW
U30.	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_U	P6S_UW
U31.	Potrafi zaplanować skład mieszaniny odżywczej do żywienia pozajelitowego.	P6U_U	P6S_UW
U32.	Potrafi komunikować się z otoczeniem z użyciem specjalistycznej terminologii.	P6U_U	P6S_UK
U33.	Potrafi brać udział w debacie - przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich.	P6U_U	P6S_UK
U34.	Potrafi planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole, współdziałać z innymi.	P6U_U	P6S_UO
U35.	Potrafi samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie.	P6U_U	P6S_UU

KOMPETENCJE SPOŁECZNE:

Po ukończeniu studiów I stopnia absolwent kierunku DIETETYKA:

K01.	Jest gotów do stałego kształcenia się.	P6U_K	P6S_KK
K02.	Jest gotów do brania odpowiedzialności za działania własne i organizowania pracy własnej.	P6U_K	P6S_KO
K03.	Jest gotów do stawiania dobra pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazywania szacunku wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6U_K	P6S_KO
K04.	Jest gotów do promowania zdrowego stylu życia.	P6U_K	P6S_KR



K05.	Jest gotów do zasięgania opinii specjalistów w przypadku trudności z samodzielnym rozwiązaniem problemu	P6U_K	P6S_KK
K06.	Jest gotów do podejmowania wyzwań zawodowych z zachowaniem zasad i norm etycznych współżycia społecznego oraz przestrzegania praw pacjenta i 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 **3300 godzin na studiach stacjonarnych** w tym po 960 godzin praktyk zawodowych w obu trybach kształcenia.

3.1 Ramowy program studiów stacjonarnych

Załącznik 1

3.2 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 przeprowadzane 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 multimediów, 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.

3.3 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 drugim semestrze studiów) 160 godzin;**
- praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu **(po czwartym semestrze studiów) 140 godzin,** w tym 100 godzin praktyki w poradni dietetycznej oraz 40 godzin praktyki na dziale żywienia w szpitalu;
- praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku **(po czwartym semestrze studiów) 100 godzin,** w tym 40 godzin praktyki na oddziale pediatrycznym, 40 godzin praktyki w żłobku oraz 20 godzin praktyki w kuchni ogólnej i niemowlęcej;
- praktyka z technologii potraw **(po piątym semestrze studiów) 140 godzin;**
- praktyka w domu opieki społecznej **(po piątym semestrze studiów) 140 godzin;**
- praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych **(po szóstym semestrze studiów) 140 godzin;**
- praktyka w szpitalu dla dorosłych **(po szóstym semestrze studiów) 140 godzin.**

Razem 960 godzin

Student otrzymuje łącznie **36 ECTS za zrealizowane ww. 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

- 1) **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 **51,1%**.

- 2) **Procentowy udział punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym (przedmioty kierunkowe, praktyki zawodowe, zajęcia praktyczne)** w przypadku studiów stacjonarnych wynosi **51,1%**.
- 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%**.
- 4) **Zajęciom z języka obcego** przypisano 9 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych **5%**.
- 5) **Praktyki zawodowe** w liczbie 960 godzin, uwzględniając system punktacji 36 ECTS stanowią **20%**, programu studiów.
- 6) **Przedmiotom do wyboru w postaci modułów: *Dietetyka w praktyce* lub *Żywność, żywienie, środowisko*** w liczbie godzin 295 przypisano 20,5 ECTS, co stanowi **11,38%** programu studiów.
- 7) **Przedmioty ogólnouczeniowanie** w ilości godzin 60 osiągnęły 4 punkty ECTS, co stanowi **2,2%**.
- 8) **Łącznie przedmiotom do wyboru przypisano 24,5 ECTS, co stanowi 13,61%**.
- 9) **Przedmiotom humanistycznym** w przypisano 95 godzin i 6 punktów ECTS, co stanowi **3,33%**.



Załącznik 1: Ramowy Programu studiów na kierunku Dietetyka, studia licencjackie I stopnia

Od roku akademickiego 2025-2026

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU AKADEMII ŁOMŻYŃSKIEJ 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		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarnie	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktycz ne					RAZEM	w tym metodami na odległość		
1.	<i>Anatomii</i>	20		25			45	1,8	2	0,5	2,5		Egzamin	podstawowy
2.	<i>Biochemii ogólnej i żywności</i>		30	20			50	2	2	0,5	2,5	1,5	Egzamin	podstawowy
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	25	15	40			80	3,2	3	1	4	0,5	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	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Technologii informacyjno- komunikacyjnych</i>		30				30	1,2	1,5	1,5	3	0,5	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	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
10.	<i>Psychologii ogólnej</i>		20		10		30	1,2	1	0,5	1,5	1	Zaliczenie z oceną	podstawowy
11.	<i>Zasad komunikowania się z pacjentem</i>	10			10		20	0,8	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
12.	<i>Kwalifikowanej pierwszej pomocy</i>	20		20			40	1,6	2	0,5	2,5		Zaliczenie z oceną	podstawowy
13.	<i>Etyki</i>	10			10		20	0,8	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
14.	<i>Diagnostyki laboratoryjnej</i>	10			15		25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
15.	<i>Prawa medycznego i prawa pracy</i>		15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
16.	<i>Wychowania fizycznego</i>			30			30	0,0	0	0	0		Zaliczenie	inne
RAZEM		130	130	195	75	0	530	19,9	20,5	9,5	30	5,5	2 Egzamin	
Szkolenie BHP						4 godziny								
Szkolenie biblioteczne						2 godziny								



SEMESTR DRUGI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN						LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe					RAZEM	w tym metodami na odległość		
1.	<i>Chemii żywności</i>		10	20				30	1,2	1	1	2	0,5	Egzamin	podstawowy
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	30		30				60	2,4	2,5	0,5	3		Egzamin*	kierunkowy
3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>		20		10			30	1,2	1	1	2	1	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	20						20	0,8	1	0,5	1,5		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	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>					25		25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>					25		25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>		20	25				45	1,8	2	0,5	2,5	1	Egzamin	podstawowy
10.	<i>Fizjologii człowieka cz. 2</i>	15		15				30	1,2	1,5	0,5	2		Egzamin*	podstawowy



11.	Patologii ogólnej		10	10			20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający	
12.	Języka obcego cz. 2			30			30	1,2	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	inne	
13.	Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu					160	160	0,0	0	7	7		Zaliczenie z oceną		
RAZEM		100	60	130	30	50	160	530	14,8	15,5	14,5	30	3	4 Egzaminy	

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II

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 Stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne					RAZEM	w tym metodami na odległość		
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	5	5		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	5	5		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	10	5		15		30	1,2	1	0,5	1,5	0,5	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 towaroznawstwa cz. 1</i>		25	25			50	2,0	2	1	3	1	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>	15			10		25	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	20			20		40	1,6	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	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
RAZEM		160	70	140	100	0	470	18,8	19	11	30	4,5	2 Egzaminy	
*wybierany przez studentów spośród puli przedmiotów określonych na dany rok akademicki														



SEMESTR CZWARTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					Razem	w tym metodami na odległość		
1.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	30		40	40		110	4,1	4	1	5		Egzamin*	kierunkowy
2.	<i>Pracowni żywienia i dietetyki</i>			30	30		60	2,4	2,5	0,5	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	10	10	40			60	2,2	2	0,5	2,5	0,5	Egzamin*	kierunkowy
4.	<i>Języka obcego cz. 4</i>			30			30	1,2	1	2	3		Egzamin**	inne
5.	<i>Parazytologii</i>	10	15	30			55	2,2	2	0,5	2,5		Zaliczenie z oceną	podstawowy
6.	<i>Wychowania fizycznego</i>			30			30	0,0	0	0	0		Zaliczenie	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	1	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			4	4		Zaliczenie z oceną	
RAZEM		70	55	200	85	240	650	15,4	14,5	15,5	30	1,5	4 Egzaminy	

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV

** Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II, III i IV

***wybierany przez studentów spośród puli przedmiotów określonych na dany rok akademicki

SEMESTR PIĄTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					RAZEM	W tym metodami na odległość		
1.	Metodologia badań naukowych		10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający



2.	Praktyka zawodowa z technologii potraw					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	
3.	Praktyka zawodowa w domu opieki społecznej					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	
4.	Moduł przedmiotowy do wyboru: Dietetyka w praktyce													
	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	15			20		35	1,4	1,5	0,5	2		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	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Podstawy psychodietetyki</i>		10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	20			20		40	1,6	2	1	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>		10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Kuchnie świata</i>		15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>		15		20		35	1,4	1,5	0,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	20			20		40	1,6	1,5	1	2,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywienie ludzi starszych</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	90	60	0	165	280	595	12,6	13,0	17,0	30	2,5		



Moduł przedmiotowy do wyboru: Żywność, żywienie, środowisko

5.	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	15			20		35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	15			15		30	1,2	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>		10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	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	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Chemia składników odżywczych</i>		15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>		15		20		35	1,4	1,5	0,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Historia żywności i żywienia</i>	20			20		40	1,6	1,5	1	2,5		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	90	60	0	165	280	595	12,6	12,5	17,5	30	2,5		



SEMESTR SZÓSTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ / LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					RAZEM	W tym metodami na odległość		
1.	<i>Diet alternatywnych</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,0	2,5		Egzamin	uzupełniający
3.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>		10		10		20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	inne
4.	<i>Systemu HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>		20		15		35	1,4	1,5	0,5	2	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>		15		15		30	1,2	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	15			20		35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
8.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10		20	20		50	2,0	2	1	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
9.	<i>Podstaw żywienia klinicznego</i>	25		10			35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Egzaminu dyplomowego</i>									5	5		Egzamin	Inne
11.	<i>Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>					140	140	0	0	5	5		Zaliczenie z oceną	
12.	<i>Praktyka zawodowa w szpitalu dla dorosłych</i>					140	140	0	0	5	5		Zaliczenie z oceną	



RAZEM	70	45	10	120	280	525	9,4	10	20	30	2	2 Egzaminy	
--------------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	------------	------------	-----------	-----------	-----------	----------	------------	--

Semestr	Łączny wymiar godzinowy		Wykłady stacjonar nie	Wykłady e-learning	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS		ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS praktyki zawodowe
								RAZEM	W tym elearning			
I	530		130	110	290	0	0	30	5,5	20	10	0
II	530		100	60	160	50	160	30	3	14,5	8,5	7
III	470		160	70	240	0	0	30	4,5	19	11	0
IV	650		70	55	285	0	240	30	1,5	14	7	9
V	595	Dietetyka w praktyce	90	60	165	0	280	30	2,5	12,5	7,5	10
		Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub
		Żywność, żywienie, środowisko	90	60	165	0	280	30	2,5	12,5	7,5	10
VI	525		70	45	130	0	280	30	2	9,5	10,5	10
RAZEM	3300		620	400	1270	50	960	180	21,5	89,5	54,5	36
	LUB											
	3300		620	400	1270	50	960	180	21,5	89,5	54,5	36



W tym praktyki zawodowe 960h/24tygodnie

	Ilość godzin	ECTS	%
Przedmioty podstawowe	390	23	12,77
Przedmioty kierunkowe	975	56	31,11
Język obcy	120	9	5
Przedmioty humanistyczne	95	6	3,33
Wychowanie fizyczne	60	0	0
Ochrona własności intelektualnej	20	2	1,11
Przedmioty ogólnouczelniane	60	4	2,22
Technologie informacyjno - komunikacyjne	30	3	1,66
Egzamin dyplomowy	0	5	2,77
Przedmioty uzupełniające	590	36	20
RAZEM	2340	144	80
praktyki zawodowe	960	36	20
RAZEM	3300	180	100



Załącznik 2: Matryca efektów kształcenia

Symbole efektów uczenia się na kierunku DIETETYKA	W01	W02	W03	W04	W05	W06	W07	W08	W09	W10	W11	W12	W13	W14	W15	W16	W17	W18	W19	W20	W21	W22	W23	W24	W25	W26	W27	W28	W29	W30	W31
Anatomia	1																														
Biochemia ogólna i żywności	1																														
Żywienie człowieka cz. 1/cz.2										1	1	1																			
Fizjologia człowieka cz. 1/cz.2	1	1																													
Biologia medyczna	1	1																													
Promocja zdrowia			1			1				1											1	1									
Technologia informacyjno-komunikacyjna																															
Język obcy cz.1/cz.2																															
Pedagogika			1																			1									
Psychologia ogólna				1																											
Zasady komunikowania się z pacjentem				1																											
Kwalifikowana pierwsza pomoc			1																												
Etyka																										1		1			
Diagnostyka laboratoryjna	1	1																													
Prawo medyczne i prawo pracy																							1	1							
Wychowanie fizyczne																															
chemia żywności		1			1		1																								



Symbole efektów uczenia się na kierunku DIETETYKA	W01	W02	W03	W04	W05	W06	W07	W08	W09	W10	W11	W12	W13	W14	W15	W16	W17	W18	W19	W20	W21	W22	W23	W24	W25	W26	W27	W28	W29	W30	W31
Podstawy organizacji żywienia zbiorowego								1		1					1																
Kliniczny zarys chorób - chirurgia, ortopedia cz.1/cz.2	1		1										1							1											
Kliniczny zarys chorób - gastroenterologia													1							1											
Kliniczny zarys chorób - choroby wewnętrzne cz.1/cz.2							1						1				1			1											
Mikrobiologia ogólna i żywności	1																														
Patologia ogólna									1				1							1											
Kliniczny zarys chorób - neurologia i neurochirurgia													1							1											
Kliniczny zarys chorób - onkologia													1							1											
Kliniczny zarys chorób - alergologia												1								1											
Żywienie w zdrowiu i chorobie cz.1/cz.2		1				1	1			1										1	1								1		
Dietetyka pediatryczna									1	1							1														
Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo												1		1	1																
Genetyka							1																								
Organizacja pracy					1										1																
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności															1						1										



Symbolce efektów uczenia się na kierunku DIETETYKA	W01	W02	W03	W04	W05	W06	W07	W08	W09	W10	W11	W12	W13	W14	W15	W16	W17	W18	W19	W20	W21	W22	W23	W24	W25	W26	W27	W28	W29	W30	W31
Analiza i ocena jakości żywności	1									1				1																	
Pracownia żywienia i dietetyki						1				1																					
Parazytologia	1	1																													
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością																		1		1											
Metodologia badań naukowych																										1	1				
Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	1	1					1			1															1						
Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących						1			1	1							1														
Podstawy psychodietetyki			1	1		1																			1	1					
Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego	1					1					1		1			1															
Prewencja chorób cywilizacyjnych						1				1		1								1	1										
Kuchnie świata												1																			
Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii			1	1						1		1						1													
Zaburzenia odżywiania				1						1						1															
Żywność ludzi starszych			1			1			1												1										



Symbole efektów uczenia się na kierunku DIETETYKA	W01	W02	W03	W04	W05	W06	W07	W08	W09	W10	W11	W12	W13	W14	W15	W16	W17	W18	W19	W20	W21	W22	W23	W24	W25	W26	W27	W28	W29	W30	W31
Diety alternatywne										1	1																				
Ochrona własności intelektualnej																							1			1					
System HACCP w zakładach żywienia zbiorowego	1				1			1				1			1																
Organizacja i marketing małej firmy																							1		1						1
Antyoksydanty i substancje antyodżywcze w żywności					1	1																									
Poradnictwo i edukacja żywieniowa				1						1											1										
Podstawy żywienia klinicznego									1	1																		1	1	1	

Symbole efektów uczenia się na kierunku DIETETYKA	U01	U02	U03	U04	U05	U06	U07	U08	U09	U10	U11	U12	U13	U14	U15	U16	U17	U18	U19	U20	U21	U22	U23	U24	U25	U26	U27	U28	U29	U30	U31	U32	U33	U34	U35
Anatomia	1																													1					
Biochemia ogólna i żywności	1		1																																
Żywnienie człowieka cz. 1/cz.2											1	1		1														1							
Fizjologia człowieka cz. 1/cz.2	1																																		
Biologia medyczna	1																																		



Symbole efektów uczenia się na kierunku DIETETYKA	U01	U02	U03	U04	U05	U06	U07	U08	U09	U10	U11	U12	U13	U14	U15	U16	U17	U18	U19	U20	U21	U22	U23	U24	U25	U26	U27	U28	U29	U30	U31	U32	U33	U34	U35
Promocja zdrowia				1																															
Technologia informacyjno-komunikacyjna															1																				
Język obcy cz.1/cz.2					1																														
Pedagogika																													1			1		1	1
Psychologia ogólna			1	1																												1			
Zasady komunikowania się z pacjentem		1		1		1																													
Kwalifikowana pierwsza pomoc			1										1																						
Etyka				1			1																												
Diagnostyka laboratoryjna	1																																		
Prawo medyczne i prawo pracy																																		1	1
Wychowanie fizyczne								1																											
chemia żywności									1																										
Podstawy organizacji żywienia zbiorowego																		1																	
Kliniczny zarys chorób - chirurgia, ortopedia cz.1/cz.2																				1	1														
Kliniczny zarys chorób - gastroenterologia																					1														



Symbole efektów uczenia się na kierunku DIETETYKA	U01	U02	U03	U04	U05	U06	U07	U08	U09	U10	U11	U12	U13	U14	U15	U16	U17	U18	U19	U20	U21	U22	U23	U24	U25	U26	U27	U28	U29	U30	U31	U32	U33	U34	U35	
Kliniczny zarys chorób - choroby wewnętrzne cz.1/cz.2																					1															
Mikrobiologia ogólna i żywności			1	1																	1															
Patologia ogólna	1																																			
Kliniczny zarys chorób - neurologia i neurochirurgia																					1															
Kliniczny zarys chorób - onkologia																					1															
Kliniczny zarys chorób - alergologia																					1															
Żywnienie w zdrowiu i chorobie cz.1/cz.2									1	1				1			1																			
Dietetyka pediatryczna																																				
Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo																						1														
Genetyka	1																																			
Organizacja pracy				1																																
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności				1																																
Analiza i ocena jakości żywności			1						1																											



Symbole efektów uczenia się na kierunku DIETETYKA	U01	U02	U03	U04	U05	U06	U07	U08	U09	U10	U11	U12	U13	U14	U15	U16	U17	U18	U19	U20	U21	U22	U23	U24	U25	U26	U27	U28	U29	U30	U31	U32	U33	U34	U35	
Pracownia żywienia i dietetyki										1	1	1																								
Parazytologia			1																		1															
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością		1																									1									
Metodologia badań naukowych							1																								1		1	1	1	
Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	1							1			1	1												1									1	1		
Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących						1																			1											
Podstawy psychodietetyki			1	1		1													1																	
Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego						1																				1										
Prewencja chorób cywilizacyjnych		1							1																		1									
Kuchnie świata																		1																		
Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii				1		1											1		1																	



Symbole efektów uczenia się na kierunku DIETETYKA	U01	U02	U03	U04	U05	U06	U07	U08	U09	U10	U11	U12	U13	U14	U15	U16	U17	U18	U19	U20	U21	U22	U23	U24	U25	U26	U27	U28	U29	U30	U31	U32	U33	U34	U35
Zaburzenia odżywiania																										1								1	1
Żywienie ludzi starszych											1												1												
Diety alternatywne										1	1																								
Ochrona własności intelektualnej																																			
System HACCP w zakładach żywienia zbiorowego																		1																	
Organizacja i marketing małej firmy																																			
Antyoksydanty i substancje antyodżywcze w żywności																							1												
Poradnictwo i edukacja żywieniowa		1								1		1		1									1												
Podstawy żywienia klinicznego												1		1		1	1		1							1				1	1				

Symbole efektów uczenia się na kierunku DIETETYKA	K01	K02	K03	K04	K05	K06
Anatomia	1					
Biochemia ogólna i żywności	1					
Żywność człowieka cz. 1/cz.2	1	1	1			1
Fizjologia człowieka cz. 1/cz.2	1					



Biologia medyczna	1	1				
Promocja zdrowia						1
Technologia informacyjno-komunikacyjna						
Język obcy cz.1/cz.2						
Pedagogika						
Psychologia ogólna						
Zasady komunikowania się z pacjentem						
Kwalifikowana pierwsza pomoc	1					
Etyka						
Diagnostyka laboratoryjna	1					
Prawo medyczne i prawo pracy						
Wychowanie fizyczne						
chemia żywności	1			1		
Podstawy organizacji żywienia zbiorowego			1			
Kliniczny zarys chorób - chirurgia, ortopedia cz.1/cz.2	1		1			1
Kliniczny zarys chorób - gastroenterologia					1	
Kliniczny zarys chorób - choroby wewnętrzne cz.1/cz.2					1	1
Mikrobiologia ogólna i żywności	1				1	
Patologia ogólna					1	
Kliniczny zarys chorób - neurologia i neurochirurgia						
Kliniczny zarys chorób - onkologia	1					
Kliniczny zarys chorób - alergologia						1
Żywienie w zdrowiu i chorobie cz.1/cz.2	1	1		1		
Dietetyka pediatryczna	1	1		1	1	



Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	1	1				
Genetyka	1					
Organizacja pracy	1	1				
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	1	1				
Analiza i ocena jakości żywności	1	1				
Pracownia żywienia i dietetyki				1	1	1
Parazytologia		1				
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością						1
Metodologia badań naukowych	1				1	
Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	1			1		1
Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących	1					1
Podstawy psychodietetyki	1					1
Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego	1					1
Prewencja chorób cywilizacyjnych		1			1	
Kuchnie świata	1					
Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii	1		1		1	1
Zaburzenia odżywiania				1	1	1
Żywienie ludzi starszych						
Diety alternatywne				1	1	
Ochrona własności intelektualnej						
System HACCP w zakładach żywienia zbiorowego						1
Organizacja i marketing małej firmy	1	1				
Antyoksydanty i substancje antyodżywcze w żywności		1				



Poradnictwo i edukacja żywieniowa				1		
Podstawy żywienia klinicznego	1	1	1		1	