

PROGRAM STUDIÓW NA STUDIACH I STOPNIA

KIERUNEK: DIETETYKA Studia stacjonarne i niestacjonarne

Profil praktyczny

obowiązujący od roku akad. 2021/2022

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 PODSTAWOWE 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: PWSliP; Wydział Nauk o Zdrowiu
2. Poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia
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 PWSliP oraz posiadać świadectwo dojrzałości.

1.1 Obszar kształcenia:

Lp.	Dziedzina/dyscyplina naukowa	Procentowy udział w odniesieniu do efektów uczenia się
1.	Dziedzina Nauk Medycznych i Nauk o Zdrowiu	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 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 i innych (w zależności od rodzaju dodatkowych kwalifikacji).

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. Posiada ponadto przygotowanie zawodowe w zaawansowanym stopniu. Absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów II stopnia.

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

Program studiów I stopnia na kierunku **DIETETYKA** jest zgodny z misją PWSiP w Łomży - „Kształcimy praktyków”, która zakłada „upracticznienie” 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 doświadczenie 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 maju 2021r.);
- nauczycieli realizujących zajęcia dydaktyczne na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka, biorących 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 potrafi wymienić parametry badań laboratoryjnych, które mogą okazać się pomocne w 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 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 zdrowy styl życia, zachowanie zasobów przyrody oraz podnoszenie 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 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 oraz 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, normy żywienia człowieka oraz zasady korzystania z tabel wartości odżywczych.	P6U_W	P6S_WG
W14.	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz towaroznawstwo 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 w stopniu zaawansowanym.	P6U_W	P6S_WG
W17.	Zna 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_WG
W18.	Wie, jak dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i	P6U_W	P6S_WG

	nieprawidłową masą ciała (niedożywionych i/lub z nadwagą/otyłością).		
W19.	Zna zasady fizjologiczne dietyki pediatricznej 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 farmakologię i farmakoterapię żywieniową oraz interakcje 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 dietycznego 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 profilaktyki.	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 w stopniu zaawansowanym prawo i ekonomikę w ochronie zdrowia.	P6U_W	P6S_WG
W26.	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietyki.	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, obowiązujące w badaniach naukowych i w pracach autorskich.	P6U_W	P6S_WG

UMIEJĘTNOŚCI			
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 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 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 mikroskładniki 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	P6U_U	P6S_UW

	odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.		
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 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 **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 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 24 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

Zajęciom wymagającym bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia przypisano 90,5 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych **50,28%**.

Procentowy udział punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym (przedmioty kierunkowe, praktyki zawodowe, zajęcia praktyczne) w przypadku studiów stacjonarnych i niestacjonarnych wynosi **49,17%**.

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 9 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych **5%**.

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 59,5 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów niestacjonarnych **33,05%**.

Procentowy udział punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym (przedmioty kierunkowe, praktyki zawodowe, zajęcia praktyczne) w przypadku studiów niestacjonarnych wynosi **49,17%**.

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 9 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów niestacjonarnych 5%.

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 2021-2024

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 kontakto wy	ECTS niekontak owy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontak owy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarn ie	Wykłady e-learning	ćwicz enia	semin aria	zajęcia praktycz ne						RAZ EM	w tym e- learning		
1.	Anatomii	20		25			45	1,8		2	1	3		Egzamin	podstawowy
2.	Biochemii ogólnej i żywności		30	20			50	2		2	1	3	1,5	Egzamin	podstawowy
3.	Żywienia człowieka cz. 1	25	15	40			80	3,2		3	1	4	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	Fizjologii człowieka cz.1	20		15			35	1,4		1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	podstawowy
5.	Biologii medycznej	15		15			30	1,2		1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
6.	Promocji zdrowia		10		10		20	0,7		0,5	0,5	1	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	Technologii informacyjnych		10	20			30	1,2		1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	inne
8.	Języka obcego cz. 1			30			30	1,2		1	1	2		Zaliczenie z oceną	inne
9.	Pedagogiki		10		10		20	0,8		1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
10.	Psychologii ogólnej		20		10		30	1,2		1	0,5	1,5	1	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.	Kwalifikowanej pierwszej pomocy	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.	Prawa medycznego i prawa pracy		15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
16.	Wychowania fizycznego			30			30	0,0	0	0	0		Zaliczenie z oceną	inne
RAZEM		130	110	215	75	0	530	19,9	20	10	30	5,5	2 Egzaminy	
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		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady e- learning	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe					RAZEM	W tym e- learning		
1.	Chemii żywności		10	20				30	1,2	1	1	2	0,5	Egzamin	podstawowy
2.	Żywienia człowieka cz. 2	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	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	1	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	0,5	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		100	60	130	30	50	160	530	14,8	14,5	15,5	30	3	4 Egzaminy	

* 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 Stacjonarne	Wykłady e- learning	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne					RAZEM	W tym e- learning		
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>	5	5		10		20	0,8	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>	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	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
RAZEM		160	70	140	100	0	470	18,8	19	11	30	4,5	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		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady e-learning	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					Razem	W tym e- learning		
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>Pracowni żywienia i dietetyki</i>			30	20		50	2	2	1	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	10	10	40			60	2,4	2,5	1	3,5	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 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	1	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		70	55	200	85	240	650	15,2	15	15	30	1,5	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 RAZEM					Forma zaliczenia		
		LICZBA GODZIN						ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS			
		Wykłady stacjonarne	Wykłady e-learning	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					razem			W tym e-learning
1.	Metodologia badań naukowych		10		10		20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
2.	Praktyka z technologii potraw					140	140			2	2			
3.	Praktyka w domu opieki społecznej					140	140			2	2			
4.	Moduł przedmiotowy do wyboru:													
	Dietetyka w praktyce													
	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	15			20		35	1,4	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących	15			15		30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce		10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Prewencja chorób cywilizacyjnych		10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Kuchnie świata		15		10		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru

	Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii		15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Zaburzenia odżywiania	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Żywność, żywność, środowisko	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		
	lub													
5.	Żywność, żywność, środowisko													
	Podstawy biotechnologii żywności	15			20		35	1,4	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego	15			15		30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Ekologia i ochrona środowiska		10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Zdrowie publiczne	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia		10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Chemia składników odżywczych		15		10		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Ekonomia w ochronie zdrowia		15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Historia żywności i żywienia	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	90	60	0	165	280	595	12,6	12,5	17,5	30	2,5		
	<i>Zajęcia dydaktyczne 1 - 8 tydzień, Praktyki zawodowe 9 - 15 tydzień</i>													
	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		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykład y e-learning	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					RAZEM	W tym e-learning		
1.	<i>Diet alternatywnych</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	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	1	2	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			40		50	2,0	2	1	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
9.	<i>Podstaw żywienia klinicznego</i>	15		10			25	1	1	2	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy



11.	Egzamin dyplomowy							0	0	5	5		Egzamin	inne
12.	Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych					140	140	0,0	0	4	4		Zaliczenie z oceną	
13.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych					140	140	0	0	4	4		Zaliczenie z oceną	
RAZEM		60	45	10	120	280	515	9,4	9,5	20,5	30	2	2 Egzamin y	
UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-8 tydzień Praktyka zawodowa: 9- 15 tydzień Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS														

Semestr	Łączny wymiar godzinowy	Wykłady stacjonarne	Wykłady e-learning	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS		ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS praktyki zawodowe
							RAZEM	W tym e-learning			
I	530	130	110	290	0	0	30	5,5	20	10	0
II	530	100	60	160	50	160	30	3	14,5	15,5	4,5
III	470	160	70	240	0	0	30	4,5	19	11	0
IV	650	70	55	285	0	240	30	1,5	15	15	7,5



V	595	595	90	60	165	0	280	30	2,5	12,5	17,5	4	Dietetyka w praktyce
		lub	lub		lub		lub	lub		lub	lub	lub	lub
		595	90	60	165	0	280	30	2,5	12,5	17,5	4	Żywność, żywienie, środowisko
VI	515	60	45	130	0	280	30	2	9,5	20,5	8		
RAZEM	3290	610	400	1270	50	960	180	21,5	90,5	89,5	24		
	lub	lub		lub	lub	lub	lub		lub	lub	lub		
	3290	610	400	1270	50	960	180	21,5	90,5	89,5	24		
			3290										
			lub										
			3290										
			w tym:										
praktyki zawodowe (960h/24tyg)			960			24							
										ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy	ECTS praktyki	
										90,5	89,5	24	
										50,28%	49,72%	13,3%	

	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	390	23,5
Przedmioty kierunkowe	965	60,5
Język obcy	120	9



Wychowanie fizyczne	60	0
Ochrona własności intelektualnej	20	2
Przedmioty ogólnouczelniane	60	4
Technologie informacyjne	30	2
Egzamin dyplomowy	0	5
Przedmioty uzupełniające	685	50
RAZEM	2330	156
praktyki zawodowe	960	24
RAZEM	3290	180



Załącznik 2: Ramowy program studiów Dietetyka niestacjonarna

Dla rocznika 2021-2024

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 kontaktow y	ECTS kontaktowy po zaokrągleni u	ECTS niekontaktow y	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarn e	Wykład y e- learning	ćwiczeni a	seminari a	zajęcia praktyczn e					RAZE M	W tym e- learning		
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	1,5	Egzamin	podstawowy
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	20	10	30			60	2,4	2,5	1,5	4	0,5	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	uzupełniając y
6.	<i>Promocji zdrowia</i>		5		5		10	0,3	0,5	0,5	1	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniając y
7.	<i>Technologii informacyjnych</i>		5	10			15	0,6	0,5	1,5	2	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>		8		8		16	0,6	0,5	1	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniając y

10.	<i>Psychologii ogólnej</i>		10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	1	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>Kwalifikowanej pierwszej pomocy</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>Prawa medycznego i prawa pracy</i>		10		5		15	0,6	0,5	1	1,5	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
16.	<i>Wychowania fizycznego</i>			30			30	0,0	0	0	0		Zaliczenie z oceną	inne
RAZEM		91	63	158	51	0	363	13,1	13	17	30	5,5	2	Egzaminy
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 stacjonarnie	Wykłady e- learning	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe					Razem	W tym e- learning		
1.	<i>Chemii żywności</i>		8	15				23	0,9	1	1	2	0,5	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	1	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	1	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	0,5	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		54	36	98	15	30	160	393	9,2	9,5	20,5	30	3	4 Egzaminy	

* 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	W tym e- learning	Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady e- learning	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe								
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	4	4		6		14	0,6	0,5	1	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	4	4		6		14	0,6	0,5	1	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	4	4		6		14	0,6	0,5	1	1,5	0,5	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 towaroznawstwa cz. 1</i>		15	20			35	1,4	1,5	2	3,5	1	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.	Organizacji pracy	10			5		15	0,6	0,5	1,5	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10	Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności	10			15		25	1,0	1	2	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11	Analizy i oceny jakości żywności	10		15			25	1,0	1	2	3		Egzamin	kierunkowy
12	Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru		18				18	0,7	0,5	1,5	2	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
RAZEM		97	45	105	68	0	315	12,7	12	18	30	4,5	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		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarnie	Wykład y e-learning	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					Razem	W tym e-learning		
1.	Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2	20		15	20		55	2,2	2	3,5	5,5		Egzamin*	kierunkowy
2.	Pracowni żywienia i dietetyki			30	20		50	2,0	2	1	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2	5	5	15			25	1,0	1	3	4	0,5	Egzamin*	kierunkowy

4.	Języka obcego cz. 4			30			30	1,2	1	2	3		Egzamin**	inne
5.	Parazytologii	6	4	10			20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	podstawowy
6.	Wychowania fizycznego			30			30	0,0	0	0	0		Zaliczenie z oceną	inne
7.	Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	15			20		35	1,4	1,5	1,5	3		Egzamin	kierunkowy
8.	Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru		18				18	0,7	0,5	1,5	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			2,5	2,5		Zaliczenie z oceną	
RAZEM		46	27	130	60	240	503	9,3	9	21	30	2	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		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady e-learning	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					ECTS RAZEM	W tym e- learning		
1.	Metodologia badań naukowych		5		5		10	0,4	0,5	1,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
2.	Praktyka z technologii potraw					140	140			2	2		Zaliczenie z oceną	
3.	Praktyka w domu opieki społecznej					140	140			2	2		Zaliczenie z oceną	
4.	Moduł przedmiotowy do wyboru:													
	Dietetyka w praktyce													
	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	10			15		25	1,0	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących	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	0,5	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	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Kuchnie świata</i>		8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>		10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	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>Żywnienie ludzi starszych</i>	15			15		30	1,2	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	65	39	0	120	280	504	8,9	9,5	20,5	30	2,5		
	lub													
5.	Żywność, żywienie, środowisko													
	<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	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru

	Zdrowie publiczne	15			15		30	1,2	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia		8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Chemia składników odżywczych		8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Ekonomia w ochronie zdrowia		10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Historia żywności i żywienia	15			15		30	1,2	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Żywność genetycznie modyfikowana	15			15		30	1,2	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	65	39	0	120	280	504	8,9	9,5	20,5	30	2,5		

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		Forma zaliczenia
		Wykłady stacjonarnie	Wykłady e-learning	ćwiczenia	seminaria	praktyki zawodowe					RAZEM	W tym e-learning	



1.	<i>Diet alternatywnych</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	0,5	Zaliczenie z oceną	inne
4.	<i>Systemu HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>		15		10		25	1,0	1	1	2	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>		10		10		20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	8			8		16	0,6	0,5	1,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
8.	<i>Podstaw żywienia klinicznego</i>	10		10			20	0,8	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
9.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10			25		35	1,4	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11.	<i>Egzamin dyplomowy</i>							0	0	5	5		Egzamin	inne
13.	<i>Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>					140	140			4	4		Zaliczenie z oceną	
14.	<i>Praktyka w szpitalu dla dorosłych</i>					140	140			4	4		Zaliczenie z oceną	
RAZEM		43	33	10	76	280	442	6,4	6,5	23,5	30	2	2	Egzaminy

UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-9 tydzień

Praktyka zawodowa: 10- 15 tydzień

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS



Semestr	Łączny wymiar godzinowy		Wykłady stacjonarnie	Wykłady e- learning	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS		ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS praktyki zawodowe	
								ogółem	W tym e- learning				
I	363		91	63	209	0	0	30	5,5	13	17		
II	393		54	36	113	30	160	30	3	9,5	20,5	4,5	
III	315		97	45	173	0	0	30	4,5	12	18		
IV	503		46	27	190	0	240	30	2	9	21	7,5	
V	504		504									4	Dietetyka w praktyce
			65	39	120	0	280	30	2,5	9,5	20,5		
			lub	lub		lub	lub	lub	lub		lub	lub	lub
			504									4	Żywność, żywienie, środowisko
			65	39	120	0	280	30	2,5	9,5	20,5		
VI	442		43	33	86	0	280	30	2	6,5	23,5	8	
RAZEM	2520		396	243	891	30	960	180	19,5	59,5	120,5	24	
	lub		lub		lub	lub	lub	lub		lub	lub	lub	
	2520		396	243	891	30	960	180	19,5	59,5	120,5	24	
			2520										
			lub										
			2520										
			w tym:										
							ECTS kontaktowy		ECTS niekontaktowy				
							59,5		120,5				
							33,05%		66,94%				



praktyki zawodowe (960h/24tyg)	960		24
--------------------------------	-----	--	----

	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	228	23,5
Przedmioty kierunkowe	631	60,5
Język obcy	120	9
Wychowanie fizyczne	60	0
Ochrona własności intelektualnej	16	2
Przedmioty ogólnouczeniowe	36	4
Technologie informacyjne	15	2
Egzamin dyplomowy	0	5
Przedmioty uzupełniające	454	50
RAZEM	1560	156
praktyki zawodowe	960	24
RAZEM	2520	180

