



PROGRAM STUDIÓW NA STUDIACH I STOPNIA

KIERUNEK: DIETETYKA Studia stacjonarne i niestacjonarne

Profil praktyczny

obowiązujący od roku akad. 2023/2024

Spis treści

1. INFORMACJE PODSTAWOWE	3
1.1 Obszar kształcenia:.....	3
1.2 Ogólne cele kształcenia:	4
1.3 Związek programu studiów z misją i strategią AŁ oraz strategią WNoZ AŁ:	5
1.4 Konsultacje dotyczące programu studiów:	6
2 EFEKTY UCZENIA SIĘ	7
2.1 Deskrytory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku	7
2.2 Szczegółowe efekty uczenia się i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	7
3 RAMOWY PROGRAM STUDIÓW ORAZ PODSTAWOWE SPOSOBY JEGO WERYFIKACJI	14
3.1 Ramowy program studiów stacjonarnych	14
3.2 Ramowy program studiów niestacjonarnych	14
3.3 Podstawowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się	14



3.4	Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych – opisanych w formie efektów uczenia się z uwzględnieniem	16
	weryfikacji osiągniętych efektów	16
4	WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE	17
4.1	Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych.....	17
4.2	Wskaźniki ilościowe na studiach niestacjonarnych	18
	Załącznik 1: Regulamin praktyk zawodowych	19
	Załącznik 2: Ramowy Programu studiów Dietetyka Stacjonarna	26
	Załącznik 3: Ramowy program studiów Dietetyka niestacjonarna.....	40



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, 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 Akademii Łomżyńskiej 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%
1.2.	Dyscyplina nauk o zdrowiu	57%

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 AŁ oraz strategią WNoZ AŁ:

Program studiów I stopnia na kierunku **DIETETYKA** jest zgodny z misją AŁ w Łomży - „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 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 AŁ 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 AŁ” w Łomży cele związane z praktycznym i profesjonalnym kształceniem.

1.4 Konsultacje dotyczące programu studiów:

Przygotowanie programu na rok akademicki 2023/2024 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, zebrań pracowników oraz bieżących opinii przekazywanych przez studentów kierunku Dietetyka. Opinie nauczycieli akademickich, studentów w zakresie proponowanych zmian w oparciu o program studiów realizowany od 2022/2023 i dające możliwość uwzględnienia ich w nowym programie studiów odbyły się w miesiącu maju 2023.

Rada Praktyków powołana zarządzeniem Rektora na rok akademicki 2022/2023 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 przygotowaniem programu studiów. Drugi zakładał konsultacje z interesariuszami, przeprowadzanymi na poziomie zarówno indywidualnych, jak i zbiorowych konsultacji. W ramach zbiorowych konsultacji, które miały miejsce w miesiącu maju, 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 2023/2024.



Opinie interesariuszy 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 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)
<u>WIEDZA:</u>			
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 sanitarnohigieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WG
W18.	Wie, jak dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych i/lub z nadwagą/otyłością).	P6U_W	P6S_WG
W19.	Zna zasady fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK



W20.	Zna i rozumie, jak wykorzystać w codziennej praktyce 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 dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6U_W	P6S_WG P6S_WK
W23.	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich 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.	Rozróżnia zadania i uprawnienia instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce oraz określa 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_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
W29.	Zna 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
W30.	Zna podstawowe zasady prowadzenia żywienia dojelitowego i pozajelitowego	P6U_W	P6S_WG



W31.	Zna wpływ niedożywienia na funkcje fizjologiczne organizmu.	P6U_W	P6S_WG
W32.	Zna definicję i metody zapobiegania zespołowi ponownego odżywienia.	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
U25	Przestrzega zasad etycznych w ramach wykonywanego zawodu obowiązujących w badaniach naukowych i w pracach autorskich	P6U_U	P6S_UO
U26	Potrafi zaplanować skład mieszaniny odżywczej do żywienia pozajelitowego.	P6U_U	P6S_UW

KOMPETENCJA SPOŁECZNE:

K01	Posiada umiejętność stałego doskonalenia 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 2520 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 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 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 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

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%.

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 51,1%.

Zajęciom ogólnouczelnianym 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 36 ECTS stanowią **20%**, 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 61 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów niestacjonarnych **33,9%**.

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 36 pkt ECTS stanowią **20%** programu studiów niestacjonarnych.



Załącznik 1: Regulamin praktyk zawodowych

REGULAMIN PRAKTYK ZAWODOWYCH I ZASAD ICH ORGANIZACJI NA WYDZIALE NAUK O ZDROWIU AKADEMII ŁOMŻYŃSKIEJ NA KIERUNKU DIETETYKA – STUDIA STACJONARNE I NIESTACJONARNE I STOPNIA

Postanowienia ogólne i zadania praktyki zawodowej

§ 1

Akademia Łomżyńska, zwana dalej „Uczelnią” organizuje w ramach programu studiów studenckie praktyki zawodowe stanowiące integralną część studiów

§ 2

Zasadnicze cele i podstawowe zadania praktyki:

- A kształcenie studentów przez wykreowanie w nich umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej - uzyskanej w toku studiów, do zastosowania praktycznego.
- B stworzenie warunków do pogłębienia wiadomości przekazywanej w trakcie zajęć dydaktycznych i konfrontowania jej z praktyką zawodową oraz umożliwienie bezpośredniego pozyskiwania doświadczeń, wiedzy i informacji, które będą pomocne w realizowaniu treści kształcenia i nabycia umiejętności praktycznych.

§ 3

Praktyka powinna przyczynić się do rozwijania umiejętności zawodowych oraz aktywności i przedsiębiorczości studentów - cech stanowiących ważny składnik ich profesjonalnej postawy. Uczelnia przygotowuje studentów do efektywnego i etycznie odpowiedzialnego działania w życiu społeczno-gospodarczym – z troską o zachowanie harmonii i równowagi w środowisku naturalnym oraz poszanowanie drugiego człowieka.



§ 4

Praktyka ma kształtować podmiotowość i aktywność indywidualną studentów oraz rozwijać umiejętności współpracy.

Organizacja praktyki

§ 5

1. Organizacją praktyki zajmuje się Uczelnia, sprawując jednocześnie nadzór dydaktyczno-wychowawczy oraz organizacyjny nad przebiegiem praktyki.
2. Praktyka realizowana jest w terminie wynikających z programu studiów i terminu zajęć.
3. Dziekan Wydziału może wyrazić zgodę na odbycie praktyki w innym terminie, jeżeli student z uzasadnionych przyczyn nie odbył jej w terminie, o którym mowa w ust.2. Przesunięcie terminu realizacji praktyki odnotowywane jest w systemie USOS.
4. Student rozpoczyna praktykę nie wcześniej niż po zrealizowaniu w Uczelni co najmniej 60% materiału określonego w sylabusie przedmiotu, dla którego przewidziana jest praktyka.
5. Formę i miejsce odbywania praktyk ustala powołany przez Dziekana Koordynator praktyk lub Opiekun praktyk.
6. Program praktyki opracowuje Kierownik Zakładu w porozumieniu z Koordynatorem praktyk lub Opiekunem praktyk, a zatwierdza Dziekan Wydziału.
7. Student otrzymuje program praktyk w formie Dziennika Kształcenia Zawodowego.
8. Praktyki zawodowe są bezpłatne.
9. O ewentualnym wynagradzaniu studenta podczas odbywania praktyki może decydować Zakład pracy, w którym student realizuje praktykę. Płatne praktyki wymagają zawarcia przez Zakład pracy stosownej umowy ze studentem.
10. Termin odbycia praktyki student uzgadnia bezpośrednio z wyznaczonym przez Zakład pracy Opiekunem lub według zasad przyjętych przez Zakład pracy.
11. Warunkiem otrzymania skierowania na praktykę jest przedłożenie przez studenta uzupełnionych „Kryteriów wyboru placówki do prowadzenia praktyki zawodowej” – załącznik 1, „Kryteriów doboru opiekuna do prowadzenia praktyki zawodowej” – załącznik 2 oraz podpisanego przez Zakład pracy Porozumienia (załącznik nr 3) w sprawie studenckich praktyk zawodowych (w przypadku studentów odbywających praktykę w innym Zakładzie pracy niż te, z którym Uczelnia podpisała umowy).



§ 6

- A Osobą odpowiedzialną za przebieg praktyk zawodowych w Uczelni jest -Dziekan Wydziału.
- B Dziekan Wydziału powołuje Koordynatora Praktyk, który odpowiada za realizację studenckich praktyk oraz sprawuje nadzór nad wykonywaniem przez studenta zadań wynikających z programu praktyki.
- C Do zakresu obowiązków Koordynatora Praktyk należy:
1. współudział w opracowywaniu i nowelizacji regulaminu praktyk i obowiązującej dokumentacji,
 2. opracowanie zasad realizowania praktyk zawodowych z danego przedmiotu w danym roku akademickim,
 3. koordynowanie organizacji i przebiegu praktyk zawodowych zgodnie z ich celami i ustalonym programem w danym roku akademickim na kierunku Dietetyka,
 4. dobór wspólnie z Dziekanem Wydziału placówek i opiekunów praktyk według opracowanych kryteriów (coroczna weryfikacja kryteriów doboru placówek do praktyk zawodowych oraz opiekunów do prowadzenia praktyk zawodowych, tylko w przypadku studentów odbywających praktykę zawodową w innym zakładzie niż w tym, z którym podpisane jest porozumienie)
 5. pozyskiwanie placówek szkoleniowych celem zawierania umów/porozumień z placówką, w której ma się odbywać praktyczna nauka zawodu,
 6. wydawanie skierowań na praktyki oraz prowadzenie ich ewidencji,
 7. udzielanie zgody na odbywanie praktyk w wybranej przez studenta placówce, a nie wskazanej przez Uczelnię,
 8. ocenianie warunków, w jakich odbywają się studenckie praktyki oraz prawidłowości ich przebiegu,
 9. zaznajomienie studentów z programem, zasadami odbywania i zaliczania praktyk,
 10. prowadzenie nadzoru dydaktycznego nad tokiem odbywania praktyk przez studentów pod kierunkiem opiekuna praktyk,
 11. ostateczne zaliczanie praktyk w Dzienniku Kształcenia Zawodowego oraz w systemie USOS,
 12. nadzór nad dokumentowaniem praktyk przez studenta i terminowym przekazaniem dokumentów do dziekanatu,



13. złożenie Dziekanowi Wydziału sprawozdań z praktyk, po zakończeniu praktyk w danym semestrze, z uwzględnieniem placówek, w których odbywały się praktyki, liczby studentów w nich uczestniczących, liczby studentów, którzy zaliczyli praktyki.
- D Student zdobywa właściwe umiejętności praktyczne pod nadzorem i kierunkiem opiekuna praktyk, który spełnia kryteria opisane w kryteriach doboru opiekuna.
- E Zadania opiekuna praktyki zawodowej:
 1. zapoznanie studenta z topografią placówki, organizacją, planem pracy oraz specyfiką Zakładu pracy, w którym odbywa praktykę,
 2. sprawowanie stałego nadzoru nad kształceniem praktycznych umiejętności zawodowych studenta, omawianie postępów w nauce,
 3. zaliczenie umiejętności praktycznych poprzez dokonanie wpisu w Dzienniku Kształcenia Zawodowego

§ 7

1. Praktyki odbywają się w wyznaczonych przez Dziekana Wydziału zakładach otwartej i zamkniętej opieki zdrowotnej, domach opieki społecznej i zakładach żywienia zbiorowego, zgodnie z miejscem określonym w programie studiów, z przyjętymi kryteriami doboru placówki do odbywania praktyki i podpisaną/ym umową/porozumieniem zawartą/ym pomiędzy Uczelnią a Zakładem.
2. Umowę/porozumienie podpisuje Dziekan Wydziału.
3. Student może odbywać praktykę w wybranym przez siebie Zakładzie pracy, po spełnieniu przez placówkę kryteriów doboru placówki jeżeli charakter wykonywanej pracy będzie zgodny z programem praktyki. „Kryteria doboru placówki” wypełnia uprawniony przedstawiciel wybranej przez studenta placówki.
4. **W placówce zakwalifikowanej do odbywania praktyk opiekunem praktyk zawodowych powinna być osoba spełniająca kryteria zawarte w Karcie Doboru Opiekuna Praktyk Zawodowych.**

§ 8

W czasie trwania praktyki student jest zobowiązany do:



1. realizacji programu praktyki,
2. prowadzenia Dziennika Kształcenia Zawodowego,
3. przestrzegania przepisów obowiązujących w miejscu odbywania praktyki,
4. punktualnego przychodzenia na praktyki (spóźnienia mogą stanowić podstawę do odmowy przyjęcia studenta na zajęcia),
5. posiadania aktualnej książeczki/zaświadczenia zdrowia do celów epidemiologicznych, którą przekazuje na czas trwania praktyk opiekunowi praktyk oraz aktualnych szczepień p/ WZW typ B,
6. posiadania aktualnego ubezpieczenia zdrowotnego i ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (student zobowiązany jest do pisemnego potwierdzenia faktu jego posiadania oraz noszenia dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie w każdym momencie odbywania praktyki, a także okazania go na prośbę opiekuna praktyk),
7. posiadania ubezpieczenia OC,
8. zmiany odzieży na odzież ochronną, obuwia (garsonki, garnitury muszą być czyste, wyprasowane),
9. noszenia obuwia wygodnego, stabilnego i bezpiecznego,
10. noszenia identyfikatora,
11. przestrzegania tajemnicy zawodowej,
12. dbania o powierzony sprzęt,
13. posiadania rękawiczek jednorazowego użytku do własnego użycia,

Studentom zabrania się:

1. samodzielnego wykonywania czynności bez nadzoru i porozumienia z opiekunem praktyk,
2. fotografowania i nagrywania pacjentów,
3. udzielania jakichkolwiek informacji o stanie zdrowia pacjentom i ich rodzinom.

Student wykonuje i zalicza w obecności opiekuna praktyk umiejętności, które są wyszczególnione w wykazie zawartym w Dzienniku Kształcenia Zawodowego.

Student uczestniczy dodatkowo w codziennym życiu placówki, włącza się w pracę zespołu i realizuje inne czynności zlecone przez opiekuna praktyki nieprzekraczające kompetencji i umiejętności zawodowych.



Zaliczenie praktyki

§ 9

Podstawą zaliczenia praktyki jest:

1. odbycie praktyki przez studenta w wyznaczonym terminie
2. otrzymanie pozytywnej opinii wystawionej przez opiekuna praktyki z ramienia Zakładu pracy,
3. przedłożeniu Koordynatorowi Praktyk Zawodowych w terminie wyznaczonym przez organizację roku akademickiego wypełnionego Dziennika Kształcenia Zawodowego, wystawienia pozytywnej oceny przez Koordynatora Praktyki na podstawie przedłożonych dokumentów.

§ 10

1. Koordynator Praktyk Zawodowych dokonuje weryfikacji zapisów zawartych w Dzienniku Kształcenia Zawodowego.
2. Koordynator Praktyk Zawodowych dokonuje zaliczenia praktyki zawodowej poprzez dokonanie wpisu do Dziennika Kształcenia Zawodowego oraz do systemu USOS.
3. Przy zaliczaniu praktyki stosuje się skalę ocen określoną w Regulaminie studiów.
4. Uczelnia może w trybie natychmiastowym odwołać studenta z praktyki, jeśli uzyskała od Zakładu pracy pisemną informację o rażącym naruszeniu przez studenta porządku i dyscypliny pracy lub o nieprzestrzeganiu zasad zachowania tajemnicy służbowej, ochrony poufności danych w zakresie określonym przez Zakład pracy.
5. Dziekan Wydziału może zaliczyć studentowi jako praktykę lub część praktyki, wykonywaną przez niego pracę zawodową, jeżeli jej charakter spełnia wymagania programu praktyki.
6. Ubiegający się o zwolnienie z praktyk studenci powinni dostarczyć Dziekanowi Wydziału zaświadczenie o zatrudnieniu i wykonywaniu czynności zawodowych zgodnych z programem praktyk, a w Dzienniku Kształcenia Zawodowego opisać wykonywane przez siebie czynności zawodowe (opis stanowiska pracy).
7. Niezaliczenie praktyki przez Dziekana Wydziału jest jednoznaczne z koniecznością jej powtórzenia i skutkuje niezaliczeniem roku, w którym praktyka powinna być zrealizowana.

Postanowienia końcowe

§ 11



AKADEMIA
ŁOMŻYŃSKA

W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem i w kwestiach spornych decyzje podejmuje Dziekan Wydziału Nauk o Zdrowiu AL w Łomży.



Załącznik 2: Ramowy Programu studiów Dietetyka Stacjonarna

Dla rocznika 2023-2026

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 kontaktow y	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarni e	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminari a	zajęcia praktycz ne					RAZ EM	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 Egzaminy	
Szkolenie BHP						4								
Szkolenie biblioteczne						2								



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



	<i>chirurgia, ortopedia cz. 2</i>														
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>					25		25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Fizjologii człowieka cz. 2</i>		20	25				45	1,8	2	0,5	2,5	1	Egzamin	podstawowy
11.	<i>Patologii ogólnej</i>	15		15				30	1,2	1,5	0,5	2		Egzamin*	podstawowy
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>		10	10				20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
13.	<i>Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu</i>			30				30	1,2	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	inne
RA ZE M	100						160	160	0,0	0	7	7		Zaliczenie z oceną	
* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II zajęcia dydaktyczne 1-9 tygodnia zajęcia praktyczne 10-11 tygodnia praktyki zawodowe 12 – 15 tygodnia			60	130	30	50	160	530	14,8	15,5	14,5	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 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>	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	

*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 Razem	W tym Metodami na odległość	Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady Metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa								
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.	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu</i>					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	
10.	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku</i>					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

Zajęcia teoretyczne 1-9 tydzień

Praktyki zawodowe 10 - 15 tydzień



SEMESTR PIĄTY

		SEMESTR PIĄTY												
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		LICZBA GODZIN									razem	W tym metodami na odległość		
		Wykłady stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa								
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													
	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	15			20		35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących	15			15		30	1,2	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce		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>Żywność, żywienie, środowisko</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		
lub													

5.	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>													
	<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		
	Zajęcia dydaktyczne 1 - 8 tydzień, Praktyki zawodowe 9 - 15 tydzień													



SEMESTR SZÓSTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZI N RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontakt owy	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			40		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.	Praktyka zawodowa w szpitalu dla dorosłych					140	140	0	0	5	5		Zaliczenie z oceną	
	RAZEM	60	45	10	120	280	515	9,4	10	20	30	2	2 Egzaminy	
UWAGA! Zajęcia teoretyczne 1-8 tydzień Praktyka zawodowa: 9-15 tydzień														

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 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	515		60	45	130	0	280	30	2	9,5	10,5	10



RAZEM	3290	610	400	1270	50	960	180	21,5	89,5	54,5	36
	LUB										
	3290	610	400	1270	50	960	180	21,5	89,5	54,5	36

	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	390	23
Przedmioty kierunkowe	965	56
Język obcy	120	9
Wychowanie fizyczne	60	0
Ochrona własności intelektualnej	20	2
Przedmioty ogólnouczeniowe	60	4
Technologie informacyjno - komunikacyjne	30	3
Egzamin dyplomowy	0	5
Przedmioty uzupełniające	685	42
RAZEM	2330	144
praktyki zawodowe	960	36
RAZEM	3290	180

W tym praktyki zawodowe 960h/24tygodnie



Załącznik 3: Ramowy program studiów Dietetyka niestacjonarna

Dla rocznika 2023-2026

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU
AKADEMII ŁOMŻYŃSKIEJ
PLAN STUDIÓW I STOPNIA NIESTACJONARNYCH
KIERUNEK DIETETYKA

SEMESTR PIERWSZY														
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	W tym metodami na odległość	Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne								
1.	Anatomii	15		15			30	1,2	1	2	3		Egzamin	podstawowy
2.	Biochemii ogólnej i żywności		15	10			25	1,0	1	1,5	2,5	1,5	Egzamin	podstawowy
3.	Żywienia człowieka cz. 1	20	10	30			60	2,4	2,5	1,5	4	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	Fizjologii człowieka cz.1	15		10			25	1,0	1	1	2		Zaliczenie z oceną	podstawowy
5.	Biologii medycznej	8		8			16	0,6	0,5	1	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
6.	Promocji zdrowia		5		5		10	0,3	0,5	0,5	1	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	Technologii informacyjno- komunikacyjne		5	10			15	0,6	0,5	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>		8		8		16	0,6	0,5	1	1	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
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	inne
RAZEM		91	63	158	51	0	363	13,1	13	17	30	5,5		
Szkolenie BHP				4										
Szkolenie biblioteczne				2										



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 metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe					Razem	W tym metodami na odległość		
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	1,5		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	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób -</i>					15		15	0,6	0,5	1	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy



	<i>chirurgia, ortopedia cz. 2</i>														
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>					15		15	0,6	0,5	1	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>		10	15				25	1,0	1	1,5	2,5	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	7	7		Zaliczenie z oceną	
RAZEM		54	36	98	15	30	160	393	9, 2	9,5	20,5	30	3		

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II

zajęcia dydaktyczne 1-9 tygodnia

zajęcia praktyczne 10-11 tygodnia

praktyki zawodowe 12 - 15 tygodnia



SEMESTR TRZECI

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 RAZE M	W tym metodam i na odległość	Forma zaliczeni a	
		Wykłady stacjonarn e	Wykłady metodam i na odległość	ćwiczeni a	seminaria	Praktyki zawodo we								
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	4	4		6		14	0,6	0,5	1	1,5	0,5	Zaliczeni e z oceną	kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	4	4		6		14	0,6	0,5	1	1,5	0,5	Zaliczeni e 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	Zaliczeni e z oceną	kierunkowy
4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	20		30	15		65	2,6	2,5	1,5	4,5		Zaliczeni e 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	1	Zaliczeni e z oceną	kierunkowy
7.	<i>Genetyki</i>	15					15	0,6	0,5	1,5	2		Zaliczeni e z oceną	podstawowy
8.	<i>Języka obcego cz. 3</i>			30			30	1,2	1	1	2		Zaliczeni e z oceną	inne
9.	<i>Organizacji pracy</i>	10			5		15	0,6	0,5	1,5	2		Zaliczeni e z oceną	kierunkowy
10	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	10			15		25	1,0	1	2	3		Zaliczeni e z oceną	kierunkowy



11	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	10		15			25	1,0	1	2	3		Egzamin	kierunkowy
12	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru*</i>		18				18	0,7	0,5	1,5	2	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
RAZEM		97	45	105	68	0	315	12,7	12	18	30	4,5		
*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 stacjonarnie	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					Razem	W tym metodami na odległość		
1.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	20		15	20		55	2,2	2	3	5		Egzamin*	kierunkowy
2.	<i>Pracowni żywienia i dietetyki</i>			30	20		50	2,0	2	1	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	5	5	15			25	1,0	1	1,5	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>	6	4	10			20	0,8	1	1,5	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>	15			20		35	1,4	1,5	1,5	3		Egzamin	kierunkowy



8.	Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru***		18				18	0,7	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		46	27	130	60	240	503	9,3	9,5	20,5	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

Zajęcia teoretyczne 1-9 tydzień

Praktyki zawodowe 10 - 15 tydzień



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					ECTS RAZEM	W tym metodami na odległość		
1.	Metodologia badań naukowych		5		5		10	0,4	0,5	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													
	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	10			15		25	1,0	1	0,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących	10			10		20	0,8	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru



	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>		8		10		18	0,7	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	15			15		30	1,2	2	1	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>		8		10		18	0,7	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Kuchnie świata</i>		8		10		18	0,7	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>		10		15		25	1,0	1	0,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	15			15		30	1,2	1	1	2,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywnienie ludzi starszych</i>	15			15		30	1,2	1	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	65	39	0	120	280	504	8,9	10,5	19,5	30	2,5		
	lub													
5.	Żywność, żywienie, środowisko													
	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	10			15		25	1,0	1	0,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	10			10		20	0,8	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru



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

Zajęcia dydaktyczne 1 - 10 tydzień, Praktyki zawodowe 11 - 15 tydzień



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 metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyki zawodowe					RAZEM	W tym metodami na odległość		
1.	Diet alternatywnych	15			15		30	1,2	1	1,5	2,5		Egzamin	uzupełniający
3.	Ochrony własności intelektualnej		8		8		16	0,6	1	1,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	inne
4.	Systemu HACCP w zakładach zbiorowego żywienia		15		10		25	1,0	1	1	2	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
5.	Organizacji i marketingu małej firmy		10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności	8			8		16	0,6	0,5	1,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
8.	Podstaw żywienia klinicznego	15		10			25	1	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
9.	Poradnictwa i edukacji żywieniowej	10			25		35	1,4	1	1	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11.	Egzamin dyplomowy							0	0	5	5		Egzamin	inne



13.	Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	
14.	Praktyka zawodowa w szpitalu dla dorosłych					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	
RAZEM		43	33	10	76	280	442	6,6	6,5	23,5	30	2		
UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-9 tydzień Praktyka zawodowa: 10- 15 tydzień														



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	0	
II	393		54	36	113	30	160	30	3	9,5	13	7	
III	315		97	45	173	0	0	30	4,5	12	18	0	
IV	503		46	27	190	0	240	30	2	9	14	9	
V	504	504										10	Dietetyka w praktyce
			65	39	120	0	280	30	2,5	9,5	10,5		
		lub	lub		lub	lub	lub	lub		lub	lub	Lub	lub
		504										10	Żywność, żywienie, środowisko
			65	39	120	0	280	30	2,5	9,5	10,5		
VI	442		43	33	86	0	280	30	2	6,5	13,5	10	
RAZEM	2520		396	243	891	30	960	180	19,5	59,5	84,5	36	
	lub		lub		lub	lub	lub	lub		lub	lub	lub	
	2520		396	243	891	30	960	180	19,5	59,5	84,5	36	
			2520										
			lub									ECTS praktyki	RAZEM
			2520									24	180,0



	w tym:			13,3%	100,00%
praktyki zawodowe (960h/24tyg)	960	36			

	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	228	23
Przedmioty kierunkowe	631	56
Język obcy	120	9
Wychowanie fizyczne	60	0
Ochrona własności intelektualnej	16	2
Przedmioty ogólnouczelniane	36	4
Technologie informacyjno-komunikacyjne	15	3
Egzamin dyplomowy	0	5
Przedmioty uzupełniające	454	42
RAZEM	1560	144
praktyki zawodowe	960	36
RAZEM	2520	180



AKADEMIA
ŁOMŻYŃSKA