



PWSiP

Państwowa Wyższa Szkoła
Informatyki i Przedsiębiorczości
w Łomży

PROGRAM KSZTAŁCENIA

Kierunek: DIETETYKA

Poziom kształcenia: Studia I stopnia

Profil praktyczny

obowiązujący od roku akademickiego 2016/2019

I. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Jednostka prowadząca kierunek

Instytut Medyczny im. Bł. Matki Teresy z Kalkuty Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży

1.2. Profil kształcenia wraz z uzasadnieniem wyboru

Profil Praktyczny

1. Znaczącą część studiów stanowi nabywanie umiejętności praktycznych podczas kształcenia praktycznego w zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego oraz w placówkach nauczania i wychowania, które stanowią miejsca pracy dietetyka.
2. Umożliwiający powiązanie treści kształcenia, w tym kształcenia praktycznego z pracą zawodową przyszłego dietetyka.
3. Znaczna część studiów, tj. kształcenie praktyczne umożliwia zdobycie kwalifikacji zawodowych: ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych dla zawodu dietetyka, opisujących zbiory niezbędnych umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych, odpowiadających zadaniom zawodowym i kwalifikacjom wyodrębnionym w tym zawodzie i gwarantującym jakość wykonywania zawodu dietetyka.
4. Zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym są prowadzone przez osoby posiadające doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią, adekwatnie do prowadzonych zajęć. Kształcenie zawodowe obejmuje kształcenie i doskonalenie umiejętności niezbędnych do uzyskania kwalifikacji zawodowych.

1.3. Forma studiów

Studia stacjonarne i niestacjonarne

1.4. Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta

Licencjat

1.5. Umiejscowienie kierunku w obszarze kształcenia wraz z uzasadnieniem

Dietetyka zostaje przypisana do obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu i nauk o kulturze fizycznej.

Dietetyka jest interdyscyplinarną dziedziną wiedzy i mieści się w obszarze nauk medycznych. Kierunek Dietetyka wykazuje ścisłe powiązanie z takimi kierunkami kształcenia jak: kierunek lekarski, pielęgniarstwo, zdrowie publiczne, z którymi łączy je zarówno program

nauczania, jak i sylwetka absolwenta przygotowanego do prowadzenia działań z zakresu profilaktyki i leczenia chorób żywieniowo-zależnych, zapobiegania niedożywieniu związanemu z chorobą i prowadzenia edukacji zdrowotnej promującej prawidłowe odżywianie będące ważnym elementem zdrowia publicznego.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 27.04.2010 r. w sprawie klasyfikacji zawodów i specjalności na potrzeby rynku pracy oraz zakresu jej stosowania Dietetyk jest specjalistą do spraw zdrowia obok takich zawodów jak: lekarz, pielęgniarz, położna, ratownik medyczny, diagnosta laboratoryjny, farmaceuta, fizjoterapeuta i in.

1.6. Wskazanie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, do których odnoszą się efekty kształcenia

Efekty kształcenia w zakresie dietetyki odnoszą się głównie do nauk medycznych w zakresie następujących dyscyplin:

- medycyny, w tym nauk podstawowych, m.in: anatomia, biochemia ogólna i żywności, fizjologia, mikrobiologia ogólna i żywności, genetyka, parazytologia, biologia medyczna, patologia ogólna
- medycyny, w tym opieki specjalistycznej, m.in: kliniczny zarys chorób, żywienie w zdrowiu i chorobie, zdrowie psychiczne, żywienie ludzi starszych, dietetyka pediatryczna, zaburzenia odżywiania, dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego, dietetyka w dermatologii, dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych
- w zakresie farmacji: farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością, surowce i leki pochodzenia naturalnego w dietetyce
- w zakresie zdrowia publicznego: prawo medyczne i prawo pracy, promocja zdrowia, ekologia i ochrona środowiska, nadzór sanitarno- epidemiologiczny, zdrowie publiczne, ekonomika w ochronie zdrowia, ochrona własności intelektualnej, Organizacja pracy,
- w zakresie ratownictwa medycznego: kwalifikowaną pierwszą pomoc
- w zakresie nauk o zdrowiu, m.in: żywienie człowieka, edukacja żywieniowa, higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności

1.7. Związek programu kształcenia z misją i strategią PWSliP w Łomży

Program kształcenia na kierunku DIETETYKA jest zgodny z misją PWSliP w Łomży - „Kształcimy praktyków”, który zakłada „uprzątnienie” programów studiów poprzez uwzględnienie odpowiednich treści programowych, jak i form kształcenia. Dietetyka to kierunek adresowany do młodzieży i dorosłych nie tylko z subregionu łomżyńskiego i z terenu województw

północno-wschodniej Polski, ale z całego kraju i zagranicy. Kształcenie odbywa się w różnych, dostosowanych do potrzeb formach studiów (wykłady, seminaria, ćwiczenia, zajęcia praktyczne, praktyki zawodowe) w oparciu o kadre specjalistów posiadających doświadczenia praktyczne we współpracy z zakładami opieki zdrowotnej, m.in. ze Szpitalem Wojewódzkim w Łomży, Hospicjum pw. Św. Ducha w Łomży, Przedszkola Samorządowe (9), Szkoły Podstawowe (6), Bursy Szkolne (3), Polski Komitet Pomocy Społecznej, Caritas Diecezji Łomżyńskiej, Dom Pomocy Społecznej, z którymi uczelnia podpisała stosowne umowy na kształcenie praktyczne. Wysoką jakość kształcenia na kierunku Dietetyka gwarantuje współpraca naukowo – dydaktyczna z Uniwersytetem Medycznym w Białymstoku, Uniwersytetem w Białymstoku, Politechniką Białostocką, Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

Kształcenie na kierunku Dietetyka daje podstawy do zapewnienia wszechstronnej edukacji zawodowej studentów, umożliwiającej zdobycie wysokich kompetencji zawodowych, profesjonalizmu w działaniu praktycznym, co stanowi atrybut podczas zatrudniania absolwentów, tak na rynku lokalnym, w kraju, jak i za granicą. Kierunek Dietetyka wpisuje się więc w sformułowane w opracowanej „Strategii i misji PWSliP” w Łomży cele związane z praktycznym i profesjonalnym kształceniem.

II. KIERUNKOWE EFEKTY KSZTAŁCENIA

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 kształcenia

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

Efekty kształcenia KIERUNKOWE	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW KSZTAŁCENIA Po ukończeniu studiów absolwent kierunku DIETETYKA
WIEDZA	
K_W01	Przedstawia i tłumaczy budowę i podstawowe funkcje życiowe organizmów żywych.
K_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.
K_W03	Potrafi omówić wybrane mechanizmy zaburzeń czynnościowych organizmu człowieka i wymienić parametry badań laboratoryjnych, które mogą okazać się pomocne w podstawowej ocenie stanu zdrowia oraz wie jak udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia.
K_W04	Zna podstawowe problemy społeczne człowieka oraz rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.
K_W05	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.
K_W06	Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowaniu zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszeniu świadomości ekologicznej.
K_W07	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
K_W08	Posiada podstawy teoretyczne niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie.
K_W09	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
K_W10	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.
K_W11	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.
K_W12	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.
K_W13	Zna ogólne zasady żywienia, podstawowe normy żywienia człowieka oraz zasady korzystania z tabel wartości odżywczych
K_W14	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.
K_W15	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.
K_W16	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.

K_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.
K_W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
K_W19	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietetyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.
K_W20	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.
K_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.
K_W22	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.
K_W23	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.
K_W24	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego
K_W25	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.
K_W26	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.
K_W27	Zna skutki uboczne aktywności ruchowej w sporcie.
UMIEJĘTNOŚCI	
K_U01	Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka w podstawowych czynnościach zawodowych
K_U02	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.
K_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.
K_U04	Posługuje się językiem obcym w zakresie studiowanej dyscypliny, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
K_U05	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.
K_U06	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.
K_U07	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.
K_U08	Samodzielnie wykonuje podstawowe czynności laboratoryjne i wykorzystuje je w planowaniu żywienia
K_U09	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.
K_U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz

	makro i mikroskładniki odżywcze.
K_U11	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
K_U12	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.
K_U13	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
K_U14	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
K_U15	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
K_U16	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
K_U17	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
K_U18	Realizuje działania z zakresu mikrobiologii i parazytologii, rozpoznaje i klasyfikuje drobnoustroje i pasożyty, z uwzględnieniem mikroorganizmów chorobotwórczych i obecnych we florze fizjologicznej.
K_U19	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.
K_U20	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.
K_U21	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.
K_U22	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.
K_U23	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.
K_U24	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.
K_K02	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną
K_K03	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.
K_K04	Realizuje prace zespołowe wypełniając wskazane role z zastosowaniem zasad etyki i komunikacji międzyludzkiej z poszanowaniem godności innych ludzi i prawa do odmiennych sądów, poglądów i postaw.
K_K05	Dbą o poziom własnej sprawności fizycznej.

K_K06	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
K_K07	Jest gotowy do podejmowania wyzwań zawodowych z zachowaniem zasad i norm etycznych współżycia społecznego oraz przestrzega praw pacjenta oraz tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

2.3. Tabela zgodności efektów obszarowych z efektami kierunkowymi

Osoba posiadająca kwalifikacje pierwszego stopnia:			
<u>EFEKTY OBSZAROWE</u>		<u>EFEKTY KIERUNKOWE</u>	
WIEDZA			
M1_W01	posiada wiedzę w zakresie fizykochemicznych i biologicznych podstaw nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W03	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.
		K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
		K_W05	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.
		K_W06	Zna technologię żywności i potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.
		K_W07	Zna organizacje stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.
		K_W08	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.
M1_W02	posiada ogólną znajomość budowy i funkcji organizmu człowieka	K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.
		K_W02	Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.
		K_W04	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.

		K_W09	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.
		K_W16	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.
M1_W03	zna metody oceny stanu zdrowia oraz objawy i przyczyny wybranych zaburzeń i zmian chorobowych w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W12	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.
		K_W13	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
		K_W14	Zna zasady i podstawy fizjologiczne diety pediatricznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.
		K_W15	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.
		K_W16	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.
		K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.
		K_W18	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.
		K_W19	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.
M1_W04	zna podstawowe pojęcia i mechanizmy psychospołeczne związane ze zdrowiem i jego ochroną w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W10	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.
		K_W11	Zna podstawowe problemy społeczne człowieka oraz rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.
		K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.

		K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego
		K_W22	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.
		K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
		K_W25	Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszeniu świadomości ekologicznej.
M1_W05	zna teoretyczne podstawy działań interwencyjnych wobec jednostek oraz grup społecznych	K_W12	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.
		K_W13	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
		K_W14	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.
		K_W17	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.
		K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
M1_W06	zna zasady promocji zdrowia i zdrowego trybu życia	K_W12	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.
		K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.
		K_W21	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego
		K_W23	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
		K_W25	Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowanie zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszeniu świadomości ekologicznej.

M1_W07	zna mechanizm działania i skutki uboczne zabiegów fizycznych i aktywności ruchowych stosowanych w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W26	Zna skutki uboczne aktywności ruchowej w sporcie.
M1_W08	zna prawne, organizacyjne i etyczne uwarunkowania wykonywania działalności zawodowej w ramach studiowanego kierunku studiów	K_W22	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.
		K_W24	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.
M1_W09	zna miejsce dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, w ramach organizacji systemu ochrony zdrowia na poziomie krajowym	K_W24	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.
M1_W10	ma podstawową wiedzę i zna terminologię nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej w zakresie niezbędnym dla dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W20	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.
M1_W11	zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego	K_W22	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.
M1_W12	zna ogólne zasady tworzenia i rozwoju form indywidualnej przedsiębiorczości, wykorzystującej wiedzę z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_W24	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.
UMIEJĘTNOŚCI			
M1_U01	posiada umiejętności techniczne, manualne i ruchowe związane ze studiowanym kierunkiem studiów	K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.
		K_U21	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.
		K_U22	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.
M1_U02	potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i aparaturą stosowanymi w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_U11	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.
M1_U03	potrafi komunikować się z jednostką oraz grupą społeczną w zakresie związanym ze studiowanym kierunkiem studiów	K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.
		K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.

		K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.
		K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia oraz udokumentować prowadzone działania.
		K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
		K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.
M1_U04	potrafi identyfikować problemy pacjenta, klienta oraz grupy społecznej	K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.
		K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
		K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.
		K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
		K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.
		K_U07	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
		K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia oraz udokumentować prowadzone działania.
		K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
		K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.
		K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.
		K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.

		K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.
M1_U05	potrafi podjąć działania diagnostyczne, profilaktyczne, pielęgnacyjne, terapeutyczne i edukacyjne odpowiadające potrzebom jednostki oraz grupy społecznej właściwe dla studiowanego kierunku studiów	K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.
		K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
		K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.
		K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.
		K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
		K_U06	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.
		K_U07	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
		K_U08	Potrafi wykorzystać. wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.
		K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia oraz udokumentować prowadzone działania.
		K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
		K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.
		K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.
		K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.
		K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.

		K_U21	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie jak postępować w stanach zagrożenia życia.
M1_U06	potrafi korzystać z technik informacyjnych w celu pozyskiwania i przechowywania danych	K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
M1_U07	potrafi identyfikować błędy i zaniedbania w praktyce	K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.
		K_U02	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
		K_U03	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.
		K_U05	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
		K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia oraz udokumentować prowadzone działania.
		K_U10	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
		K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.
		K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.
		K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.
M1_U08	potrafi interpretować dane liczbowe związane z zawodem właściwym dla studiowanego kierunku studiów	K_U08	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.
		K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.
		K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
		K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w

		K_U19	zakładach żywienia zbiorowego. Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.
M1_U09	potrafi prowadzić dokumentację dotyczącą jednostek, instytucji oraz podejmowanych działań	K_U09	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia oraz udokumentować prowadzone działania.
M1_U10	potrafi planować, projektować i realizować działania z zakresu dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, z uwzględnieniem obowiązujących norm oraz dostępnych warunków	K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.
		K_U07	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
		K_U12	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.
		K_U13	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
		K_U14	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.
		K_U15	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.
		K_U16	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.
		K_U17	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
		K_U18	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.
M1_U11	posiada specjalistyczne umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych i estetycznych) w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów	K_U22	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.
M1_U12	posiada umiejętność przygotowania pisemnego raportu w oparciu o własne działania lub dane źródłowe	K_U04	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.

M1_U13	posiada umiejętność prezentowania w formie ustnej wyników własnych działań i przemysłów	K_U01	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.
M1_U14	ma umiejętności językowe w zakresie dziedzin nauki i dyscyplin naukowych, właściwych dla studiowanego kierunku studiów, zgodne z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego	K_U20	Opanował język obcy w stopniu umożliwiającym korzystanie z piśmiennictwa zawodowego i podstawową komunikację.
KOMPETENCJE SPOŁECZNE			
M1_K01	rozumie potrzebę uczenia się przez całe życie	K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.
		K_K03	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.
M1_K02	jest świadoma własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do ekspertów	K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
		K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.
M1_K03	okazuje szacunek wobec pacjenta, klienta, grup społecznych oraz troskę o ich dobro	K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.
		K_K04	Przestrzega zasad etyki zawodowej.
		K_K05	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.
		K_K06	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń.
		K_K07	Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
M1_K04	potrafi współdziałać i pracować w grupie, przyjmując w niej różne role	K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
M1_K05	potrafi odpowiednio określić priorytety służące realizacji określonego przez siebie lub innych zadania	K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
		K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.

M1_K06	potrafi rozwiązywać najczęstsze problemy związane z wykonywaniem zawodu	K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.
M1_K07	realizuje zadania w sposób zapewniający bezpieczeństwo własne i otoczenia, w tym przestrzega zasad bezpieczeństwa pracy	K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.
		K_K09	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
M1_K08	potrafi formułować opinie dotyczące pacjentów, klientów, grup społecznych w kontekście związanym z wykonywaniem zawodu	K_K08	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną.
M1_K09	dba o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów	K_K10	Dbą o poziom własnej sprawności fizycznej.

III. OPIS PROGRAMU STUDIÓW

3.1. Liczba punktów ECTS konieczna do uzyskania kwalifikacji

Do uzyskania kwalifikacji student zobowiązany jest uzyskać nie mniej niż 180 ECTS (European Credit Transfer System).

3.2. Liczba semestrów

Studia I stopnia na kierunku Dietetyka trwają nie krócej niż 6 semestrów. Program nauczania obejmuje liczbę godzin zajęć nie mniejszą niż **2600 godzin na studiach stacjonarnych i 1600 na studiach niestacjonarnych**, przy czym do liczby godzin na obu trybach należy dodać po 700 godzin praktyk zawodowych.

3.3. Plan studiów

3.3.1. *Plan studiów na studiach stacjonarnych I stopnia kierunek Dietetyka*

Załącznik nr 1

3.3.2. *Plan studiów na studiach niestacjonarnych I stopnia kierunek Dietetyka*

Załącznik nr 2

3.4. Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych – opisanych w formie efektów kształcenia 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 700 godzin (20 tygodni x 35 godzin):

- wstępna praktyka w szpitalu lub w poradni zatrudniającej dietetyka (po pierwszym roku studiów) 105 godzin
- praktyka w szpitalu dla dorosłych 105 godzin
- praktyka w szpitalu dziecięcym 105 godzin
- praktyka z technologii potraw 70 godzin

- praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów) 140 godzin
- praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 105 godzin
- praktyka w domu opieki społecznej 70 godzin

Razem 700 godzin

Student otrzymuje łącznie 20 ECTS za zrealizowane w/w praktyki zawodowe.

Podstawą do weryfikacji efektów kształcenia dla praktyk zawodowych są Dzienniki Kształcenia Zawodowego na Kierunku Dietetyka.

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

3.5. Sposób weryfikacji efektów kształcenia dla programu kształcenia

Sprawdzenie osiągnięcia założonych efektów kształcenia 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, prezentacje oraz egzaminy testowe i ustne z uwzględnieniem założonych efektów kształcenia.
- 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 lub/ i 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 (np. poziom zrozumienia, umiejętność analizy, syntezy, rozwiązywania problemów).

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 lub też egzaminu standaryzowanego (OSCE - Objective Structured Clinical Examination), i jego modyfikacji (Mini-CEX).

Egzamin OSCE jest w szczególności wskazany jako forma sprawdzania całości umiejętności praktycznych / klinicznych nabytych w trakcie kształcenia praktycznego.

Ocena działań praktycznych, takich jak: udział w dyskusji, panelu dyskusyjnym, debacie, „burzy mózgów”, odgrywanie ról, hospitacje zajęć prowadzonych przez studenta w ramach praktyk, mini-projekty badawcze, aktywność w czasie zajęć praktycznych, działalność w wolontariacie, udział w konferencji naukowej bądź seminarium, aktywność 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 eseju refleksyjnego, przedłużonej obserwacji przez opiekuna (nauczyciela prowadzącego), ocena 360° (opinii nauczycieli, pacjentów, innych współpracowników), oceny przez kolegów i samooceny dokonanej przez studenta.

3.6. Sumaryczne wskaźniki ilościowe charakteryzujące program

3.6.1. *Liczba punktów ECTS uzyskiwanych w bezpośrednim kontakcie z nauczycielem akademickim*

110,5 ECTS (57,55%) – studia stacjonarne / - 100 ECTS (50,0%) studia niestacjonarne

Szczegółowy opis ECTS znajduje się w planach studiów.

3.6.2. Liczba punktów ECTS uzyskiwanych w ramach nauk podstawowych

24 ECTS – studia stacjonarne / - 24 ECTS studia niestacjonarne

Szczegółowy opis przedmiotów znajduje się w planach studiów.

3.6.3. Liczba punktów ECTS uzyskiwanych w ramach zajęć o charakterze praktycznym

109 ECTS (56,8%) – studia stacjonarne / - 107 ECTS (53,5%) studia niestacjonarne

3.6.4. Minimalna liczba punktów ECTS uzyskiwanych w ramach zajęć ogólnouczeniowych

Na podstawie Zarządzenia Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży NR 26/12 z dn. 26.04.2012 r. w sprawie instrukcji dotyczącej sposobu przygotowania dokumentacji opisującej program kształcenia w Państwowej Wyższej Szkole Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży przyjęto przypisanie:

- **4 pkt. ECTS** do uzyskania przez studentów w ramach przedmiotów ogólnouczeniowych do wyboru realizowanych w semestrze letnim i zimowym (po 2 pkt. za każdy semestr) przy czym przedmioty ogólnouczeniowe realizowane są w wymiarze 2x30 godz. dla studiów stacjonarnych i 2x18godz. dla studiów niestacjonarnych.

3.6.5. Liczba punktów ECTS uzyskiwanych w ramach zajęć z wychowania fizycznego

1 pkt. ECTS został przypisany 30 godz. WF na studiach stacjonarnych i 10 godz. WF na studiach niestacjonarnych, zgodnie z Zarządzeniem Rektora Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży NR 26/12 z dn. 26.04.2012 r. w sprawie instrukcji dotyczącej sposobu przygotowania dokumentacji opisującej program kształcenia w Państwowej Wyższej Szkole Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży.

3.6.6. Dokumentacja wykazująca możliwość wyboru przez studenta modułów/przedmiotów kształcenia w wymiarze nie mniejszym niż 30% ogólnej liczby punktów ECTS dla całego programu studiów

Studenci studiów stacjonarnych i niestacjonarnych mają możliwość wyboru 81 ECTS = 42,2%. Każdy student dokonując wybór przedmiotu składa deklarację na piśmie, która pozostaje w aktach osobowych studenta.

Przedmioty ogólnouczelniane są wybierane przez studentów w USOS.

Szczegółowy opis przedmiotów do wyboru znajduje się w planach studiów

Załącznik nr 1

**INSTYTUT MEDYCZNY
PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOŁY INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W ŁOMŻY
PLAN STUDIÓW I STOPNIA STACJONARNYCH
KIERUNEK DIETETYKA**

SEMESTR PIERWSZY											
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne						
1.	<i>Anatomii</i>	25	25			50	1,7	1,5	1,5	3	Egzamin
2.	<i>Biochemii ogólnej i żywności</i>	25	20			45	1,5	1,5	1,5	3	Egzamin
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	50	40			90	3,0	3	2	5	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Fizjologii człowieka cz.1</i>	20	15			35	1,2	1,5	0,5	2	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Biologii medycznej</i>	15	15			30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
6.	<i>Promocji zdrowia</i>	10		10		20	0,7	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Technologii informacyjnych</i>	10	20			30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Języka obcego cz. 1</i>		30			30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
9.	<i>Pedagogiki</i>	10		15		25	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną
10.	<i>Psychologii ogólnej</i>	15		15		30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
11.	<i>Zasad komunikowania się z pacjentem</i>	10		15		25	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną
12.	<i>Kwalifikowana pierwsza pomoc</i>	10	20			30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
13.	<i>Wychowania fizycznego</i>		30			30	1,0	1	0	1	Zaliczenie z oceną
RAZEM		200	215	55		470	18,8	16	14	30	2 Egzaminy
Szkolenie BHP					4						

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

		SEMESTR DRUGI									
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne						
1.	<i>Chemii żywności</i>	15	20			35	1,2	1	1	2	Egzamin
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	50	40			90	3,0	3	1	4	Egzamin*
3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>	20		10		30	1,0	1	2	3	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	20				20	0,7	1	1	2	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób - gastroenterologia</i>	20		10		30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	20		10		30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>				25	25	0,8	1	0	1	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>				25	25	0,8	1	0	1	Zaliczenie z oceną
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>	30	30			60	2,0	2	1	3	Egzamin
10.	<i>Fizjologii człowieka cz.2</i>	20	15			35	1,2	1	1	2	Egzamin*
11.	<i>Patologii ogólnej</i>	10	10			20	0,7	1	1	2	Zaliczenie z oceną
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>		30			30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
13.	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	60		30		90	3,0	3	1	4	Zaliczenie z oceną

RAZEM	265	145	60	50	520	20,8	18	12	30	4 Egzaminy
* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II										
Praktyka zawodowa:										
1) praktyka w szpitalu dla dorosłych -160h (4 tyg.) = 4 ECTS, w tym:										
a. oddział szpitalny - 80h (2 ECTS)										
b. dział żywienia i kuchnia szpitalna - 80h (2ECTS)										
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semetru wynosi 10 ECTS										

		SEMESTR TRZECI									
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne						
1.	Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia	10		8		18	0,6	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną
2.	Klinicznego zarysu chorób - onkologia	10		8		18	0,6	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną
3.	Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia	10		9		19	0,6	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną
4.	Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1	30	30	20		80	2,7	3	1	4	Zaliczenie z oceną
5.	Dietetyki pediatrycznej	30	30	20		80	2,7	3	2	5	Egzamin
6.	Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwo cz. 1	30	60			90	3,0	3	2	5	Zaliczenie z oceną
7.	Genetyki	20				20	0,7	1	1	2	Zaliczenie z oceną
8.	Języka obcego cz. 3		30			30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
9.	Organizacji pracy	30		15		45	1,5	2	1	3	Zaliczenie z oceną
10.	Analizy i oceny jakości żywności	40	30			70	2,3	2,5	1,5	4	Egzamin
11.	Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru	30				30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną

2) Praktyka z technologii potraw (kuchnia w dowolnym zakładzie gastronomicznym) - 40h (1 tyg.) = 1 ECTS

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR PIĄTY											
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne						
1.	<i>Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie pracy dyplomowej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 1</i>			20		20	0,7	1	2	3	Zaliczenie z oceną
2.	<i>Moduł przedmiotowy do wyboru:</i>										
	<i>Dietetyka w praktyce</i>										
	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	15		20		35	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną
	<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	15		15		30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>	10		20		30	1,0	1	2	3	Zaliczenie z oceną
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	20		20		40	1,3	1,5	2,5	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>	10		15		25	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Kuchnie świata</i>	10		20		30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>	15		20		35	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną

	Zaburzenia odżywiania	20		20		40	1,3	1,5	2,5	4	Zaliczenie z oceną
	Żywnienie ludzi starszych	20		20		40	1,3	1,5	2,5	4	Zaliczenie z oceną
	RAZEM	135	0	190	0	325	10,8	11,5	18,5	30	Zaliczenie z oceną
	lub										
2.	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>										
	Podstawy biotechnologii żywności	10		20		30	1,0	1	2	60	Zaliczenie z oceną
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego	10		10		20	0,7	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	Ekologia i ochrona środowiska	15		10		25	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	Zdrowie publiczne	20		20		40	1,3	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną
	Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia	5		15		20	0,7	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	Chemia składników odżywczych	25		30		55	1,8	2	2	4	Zaliczenie z oceną
	Ekonomia w ochronie zdrowia	20		30		50	1,7	2	3	5	Zaliczenie z oceną
	Historia żywności i żywienia	15		15		30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	Żywność genetycznie modyfikowana	15		20		35	1,2	1	3	4	Zaliczenie z oceną
	RAZEM	135	0	190	0	325	10,2	12,5	17,5	30	
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS											

SEMESTR SZÓSTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne						
1.	<i>Diety alternatywne</i>	20		20		40	1,3	1,5	1,5	3	Egzamin
2.	<i>Prawo medyczne i prawo pracy</i>	10		10		20	0,7	1	1	2	Zaliczenie z oceną
3.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>	20		10		30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
4.	<i>System HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>	20		15		35	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>	20		20		40	1,3	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną
6.	<i>Diagnostyki laboratoryjnej</i>	10		15		25	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	10		15		25	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10		35		45	1,5	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną
9.	<i>Etyki</i>	10		10		20	0,7	1	1	2	Zaliczenie z oceną
10.	<i>Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie pracy dyplomowej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 2</i>			10		10	0,3	0,5	6,5	7	Zaliczenie z oceną
RAZEM		130	0	160	0	290	11,6	11	17	28	1 Egzamin

UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-10 tydzień

Praktyka zawodowa:

1) Praktyka w poradni -120h (3 tyg.) = 3 ECTS

2) Praktyka w domu opieki społecznej - 40h (1 tyg.) = 1 ECTS

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

Semestr	Łączny wymiar godzinowy		wykłady	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	ECTS ogółem	ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj teoretyczne	ECTS kontaktowy praktyki zawodowe	ECTS niekontaktowy praktyki zawodowe
I	470		200	270	0	30	16	14		
II	520		265	205	50	30	18	12	6	0
III	500		240	260	0	30	18	12		
IV	495		150	345	0	26	16,5	9,5	9	0
V	325	325	135	190	0	30	11,5	18,5		
		lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub		
		325	135	190	0	30	12,5	17,5		
VI	290		130	160	0	28	11	17	5	0
RAZEM	2600		1120	1430	50	174	91	83	20	0
	lub		lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub
	2600		1120	1430	50	174	92	82	20	0

			2600				ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy	RAZEM
			lub				111,0	83	194,0
			2600				57,22%	42,78%	100,00%
			+						
praktyki zawodowe (480h/12tyg)			480			12			
RAZEM			3080			186			

	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	395	24
Przedmioty kierunkowe	1245	77
Język obcy	120	9
Wychowanie fizyczne	30	1
Ochrona własności intelektualnej	30	2
Przedmioty ogólnouczelniane	60	4
Przedmioty uzupełniające	690	55

ECTS zajęć praktycznych	wymiar %
102	52,6%

ECTS przedmioty do wyboru	wymiar %
65	34,9%

RAZEM	2600	174
praktyki zawodowe	480	12
RAZEM	3080	186

Załącznik nr 2

Dla rocznika 2016-2019

**INSTYTUT MEDYCZNY
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 GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktow y	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	Rodzaj przedmiotu
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Anatomii</i>	20	20			40	1,3	1,5	1,5	3	Egzamin	Podstawowy
2.	<i>Biochemii ogólnej i żywności</i>	20	10			30	1,0	1	2	3	Egzamin	Podstawowy
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	30	20			50	1,7	2	3	5	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
4.	<i>Fizjologii człowieka cz.1</i>	15	10			25	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Podstawowy
5.	<i>Biologii medycznej</i>	8	8			16	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
6.	<i>Promocji zdrowia</i>	10		6		16	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
7.	<i>Technologii informacyjnych</i>	4	10			14	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Inne
8.	<i>Języka obcego cz. 1</i>		30			30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Inne
9.	<i>Pedagogiki</i>	10		8		18	0,6	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający

10.	<i>Psychologii ogólnej</i>	10		10		20	0,7	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Podstawowy
11.	<i>Zasad komunikowania się z pacjentem</i>	10		8		18	0,6	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
12.	<i>Kwalifikowana pierwsza pomoc</i>	5	10			15	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Podstawowy
13.	<i>Wychowania fizycznego</i>		10			10	0,3	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną	Inne
RAZEM		142	128	32		302	12,08	12	18	30	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 niekontaktow y	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	Rodzaj przedmiotu
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Chemii żywności</i>	15	10			25	0,8	1	1	2	Egzamin	Podstawowy
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	40	30			70	2,3	2,5	1,5	4	Egzamin*	Kierunkowy
3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>	10		6		16	0,5	0,5	2,5	3	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	10				10	0,3	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób - gastroenterologia</i>	10		5		15	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	10		5		15	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>				15	15	0,5	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy

8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>				15	15	0,5	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>	15	15			30	1,0	1	2	3	Egzamin	Podstawowy
10.	<i>Fizjologii człowieka cz.2</i>	15	10			25	0,8	1	1	2	Egzamin*	Podstawowy
11.	<i>Patologii ogólnej</i>	10	6			16	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>		30			30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Inne
13.	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	30		15		45	1,5	1,5	2,5	4	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
RAZEM		165	101	31	30	327	13,08	11,5	18,5	30	4 Egzaminy	

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II

Praktyka zawodowa:

1) praktyka w szpitalu dla dorosłych -160h (4 tyg.) = 4 ECTS, w tym:

a. oddział szpitalny - 80h (2 ECTS)

b. dział żywienia i kuchnia szpitalna - 80h (2ECTS)

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 niekontaktow y	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	Rodzaj przedmiotu
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	6		8		14	0,5	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	6		8		14	0,5	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	6		5		11	0,4	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy

4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	20	10	10		40	1,3	1,5	2,5	4	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
5.	<i>Dietetyki pediatrycznej</i>	30	15	15		60	2,0	2	3	5	Egzamin	Kierunkowy
6.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwo cz. 1</i>	30	15			45	1,5	1,5	3,5	5	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
7.	<i>Genetyki</i>	15				15	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Podstawowy
8.	<i>Języka obcego cz. 3</i>		30			30	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Inne
9.	<i>Organizacji pracy</i>	15		15		30	1,0	1	2	3	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
10.	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	25	20			45	1,5	1,5	2,5	4	Egzamin	Kierunkowy
11.	<i>Ogólnouczeniiany przedmiot do wyboru</i>	18				18	0,6	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
RAZEM		171	90	61	0	322	10,7	11,5	18,5	30,0	2 Egzaminy	

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

		SEMESTR CZWARTY										
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	Rodzaj przedmiotu
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Metodologii badań naukowych</i>	6		12		18	0,6	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
2.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	20	10	10		40	1,3	1,5	2,5	4	Egzamin*	Kierunkowy
3.	<i>Pracownia żywienia i dietetyki</i>		50	20		70	2,3	2,5	1,5	4	Zaliczenie z oceną	Kierunkowy
4.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	15	30			45	1,5	1,5	3,5	5	Egzamin*	Kierunkowy
5.	<i>Języka obcego cz. 4</i>		30			30	1,0	1	2	3	Egzamin**	Inne

	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	12		10		22	0,7	1	2	3	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	8		8		16	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>	8		10		18	0,6	1	2	3	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	13		15		28	0,9	1	3	4	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>	8		8		16	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Kuchnie świata</i>	8		15		23	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>	8		10		18	0,6	1	2	3	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	10		12		22	0,7	1	3	4	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Żywienie ludzi starszych</i>	10		12		22	0,7	1	3	4	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	RAZEM	85	0	115	0	200	6,7	8,5	21,5	30	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	lub											
2.	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>											
	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	8		10		18	0,6	1	2	36	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	5		8		13	0,4	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>	8		10		18	0,6	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru

	<i>Zdrowie publiczne</i>	8		10		18	0,6	1	2	3	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>	4		8		12	0,4	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Chemia składników odżywczych</i>	15		20		35	1,2	1,5	2,5	4	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>	15		20		35	1,2	1,5	3,5	5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Historia żywności i żywienia</i>	8		8		16	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	10		10		20	0,7	1	3	4	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
	RAZEM	81	0	119	0	200	6,2	9	21	30		
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS												

		SEMESTR SZÓSTY										
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	Rodzaj przedmiotu
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Diety alternatywne</i>	10		16		26	0,9	1	2	3	Egzamin	Uzupełniający
2.	<i>Prawo medyczne i prawo pracy</i>	5		10		15	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
3.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>	8		10		18	0,6	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
4.	<i>System HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>	10		10		20	0,7	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>	10		12		22	0,7	1	2	3	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
6.	<i>Diagnostyki laboratoryjnej</i>	8		10		18	0,6	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający

	1650	740	880	30	174	64	110	20	0
--	------	-----	-----	----	-----	----	-----	----	---

	1650					ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy	RAZEM
	lub							
	1650							
	+							
praktyki zawodowe (480h/12tyg)	480			12		83,5	110,5	194,0
RAZEM	2130			186		43,04%	56,96%	100,00%

	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	255	24
Przedmioty kierunkowe	775	77
Język obcy	120	9
Wychowanie fizyczne	10	1
Ochrona własności intelektualnej	18	2
Przedmioty ogólnouniversyteckie	36	4
Technologie informacyjne	14	2
Przedmioty uzupełniające	422	55
RAZEM	1650	174
praktyki zawodowe	480	12
RAZEM	2130	186

ECTS zajęć praktycznych	wymiar %
102	52,6%

ECTS przedmioty do wyboru	wymiar %
65	34,9%

studia niestacjonarne stanowią 63,5% wymiaru studiów stacjonarnych

63,5%

**REGULAMIN ZBLOKOWANYCH ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH NA KIERUNKU
DIETETYKA W INSTYTUCIE MEDYCZNYM
im. Bł. Matki Teresy z Kalukty PWSliP W ŁOMŻY
obowiązujący od roku akademickiego 2015/2016**

1. Zajęcia praktyczne na Kierunku Dietetyka odbywają się w jednostkach otwartej i zamkniętej opieki zdrowotnej oraz innych podmiotach - zgodnie z miejscem określonym w szczegółowych celach kształcenia dla odpowiedniego typu zajęć klinicznych.
2. Realizacja zajęć praktycznych przez studenta rozpoczyna się nie wcześniej niż po zrealizowaniu w Uczelni, co najmniej 60% materiału objętego programem nauczania dla przedmiotu objętego zajęciami praktycznymi.
3. Student na pierwszych zajęciach zostaje zapoznany z zasadami pracy, regulaminami obowiązującymi w danym zakładzie, przepisami BHP i ppoż., zasadami reżimu sanitarnego.
4. Student zobowiązany jest do:
 - czytelnego podpisania regulaminu zajęć praktycznych, zasad reżimu sanitarnego obowiązującego w danym zakładzie pracy, zasad BHP i ppoż. przed rozpoczęciem zajęć praktycznych
 - punktualnego przychodzenia na zajęcia praktyczne (spóźnienia mogą stanowić podstawę do odmowy przyjęcia studenta na zajęcia)
 - zmiany odzieży na odzież ochronną, obuwia (garsonki, garnitury muszą być czyste, wyprasowane)
 - noszenia obuwia wygodnego, stabilnego i bezpiecznego (kapaty, japonki, buty na wysokim obcasie są nie wskazane)
 - noszenia identyfikatora
 - wykonywania poleceń asystenta prowadzącego zajęcia
 - przestrzegania tajemnicy zawodowej dotyczącej pacjentów, dokumentacji oddziału / placówki
 - przestrzegania praw pacjenta
 - poszanowania godności i autonomii pacjenta
 - kulturalnego zachowania w stosunku do pacjentów i personelu
 - dbania o bezpieczeństwo pacjentów i własne
 - dbania o powierzony sprzęt
 - systematycznego przygotowywania się do zajęć zgodnie z obowiązującymi tematami seminaryjnymi w poszczególnych placówkach oraz aktywnego w nich uczestnictwa
 - zaliczania wszystkich czynności praktycznych wyszczególnionych w Dzienniczku Umiejętności Praktycznych
 - wyłączenia i nie korzystania w czasie zajęć z telefonu komórkowego.
5. Warunkiem zaliczenia zajęć jest stuprocentowa obecność oraz pozytywne zaliczenie cyklu szkolenia. Usprawiedliwione będą jedynie nieobecności udokumentowane - zwolnienia lekarskie, wypadek losowy.
6. Wszystkie nieobecności należy zaliczyć w terminie uzgodnionym z asystentem odpowiedzialnym za zajęcia.
7. Studentom zabrania się:
 - samodzielnej zmiany grupy
 - wychodzenia w czasie trwania zajęć z oddziału/placówki bez wiedzy asystenta odpowiedzialnego za zajęcia praktyczne w danej placówce

- samodzielnego wykonywania czynności bez nadzoru i porozumienia z asystentem prowadzącym zajęcia
 - fotografowania i nagrywania pacjentów
 - udzielania jakichkolwiek informacji pacjentom i ich rodzinom na temat stanu ich zdrowia
8. Student ma prawo do:
- życzliwego i podmiotowego traktowania w procesie dydaktycznym
 - odrobienia i zaliczenia nieobecnych, usprawiedliwionych nieobecności na zajęciach praktycznych
 - samooceny
 - uzyskania jawnej oceny z zajęć praktycznych
 - 20 minutowej przerwy w trakcie trwającego dyżuru, w czasie wyznaczonym przez asystenta
9. Uwagi dotyczące postawy studentów oraz oceny z wykonywanych czynności będą dokumentowane w Dzienniku Kształcenia Praktycznego, Dzienniczku Umiejętności Praktycznych.
10. Ostatecznej oceny zajęć praktycznych dokonuje opiekun zajęć praktycznych poprzez umieszczenie adnotacji w USOS-ie.
11. W momencie rozpoczęcia zajęć praktycznych student jest zobowiązany posiadać:
- a) aktualną książeczkę zdrowia do celów epidemiologicznych, którą przekazuje na czas trwania zajęć dla asystenta prowadzącego zajęcia
 - b) szczepienia ochronne w zakresie WZW typu B
 - c) ubezpieczenie zdrowotne
 - d) ubezpieczenie NNW i OC zawarte indywidualnie bądź poprzez przystąpienie do grupowego ubezpieczenia zawartego przez Uczelnię z ubezpieczycielem.

**REGULAMIN PRAKTYK ZAWODOWYCH
I ZASAD ICH ORGANIZACJI
W INSTYTUCIE MEDYCZNYM
PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOŁY INFORMATYKI
I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W ŁOMŻY
NA KIERUNKU DIETETYKA –
STUDIA STACJONARNE I NIESTACJONARNE**

Postanowienia ogólne i zadania praktyki zawodowej

§ 1

Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży, zwana dalej „Uczelnią” organizuje w ramach programu kształcenia studenckie praktyki zawodowe, jako integralną część studiów.

§ 2

Zasadniczym celem praktyki zawodowej jest kształcenie studentów przez wykreowanie w nich umiejętności zastosowania wiedzy teoretycznej - uzyskanej w toku studiów, do zastosowania praktycznego.

§ 3

Podstawowym zadaniem praktyki studenckiej jest stworzenie warunków do pogłębienia wiadomości przekazywanych w toku zajęć dydaktycznych i konfrontowania ich z praktyką zawodową oraz umożliwienie bezpośredniego pozyskiwania doświadczeń, wiedzy i informacji, które będą pomocne w realizowaniu treści kształcenia i nabycia umiejętności praktycznych.

§ 4

Praktyka studencka 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.

§ 5

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

Organizacja praktyki

§ 6

1. Organizacją praktyki studenckiej zajmuje się Uczelnia, która również sprawuje nadzór dydaktyczno-wychowawczy oraz organizacyjny nad przebiegiem praktyki.
2. Praktyka jest realizowana w terminie wynikających z planu studiów kształcenia.

3. Dyrektor Instytutu może wyrazić zgodę na odbycie praktyki w innym terminie, jeżeli student z uzasadnionych przyczyn nie odbył jej w wyznaczonym terminie. Przesunięcie terminu realizacji praktyki odnotowywane jest w USOS-ie.
4. Realizacja praktyk zawodowych przez studenta rozpoczyna się nie wcześniej niż po zrealizowaniu w Uczelni co najmniej 60% materiału objętego programem nauczania dla przedmiotu, dla którego przewidziana jest praktyka zawodowa.
5. Formę i miejsce odbywania praktyk zawodowych ustala Dyrektor Instytutu.
6. Program praktyki opracowuje Dyrektor Instytutu, a zatwierdza Senat.
7. Program praktyk student otrzymuje w formie Dzienniczka Kształcenia Zawodowego.
8. Praktyki zawodowe są bezpłatne, a Uczelnia nie zwraca studentowi żadnych kosztów z tytułu odbywania praktyki.
9. O ewentualnym wynagradzaniu studenta podczas odbywania praktyki decyduje Zakład pracy. Zakład pracy zobowiązany jest wówczas zawrzeć ze studentem stosowną umowę bez pośrednictwa PWSliP w Łomży.
10. Termin odbycia praktyki student uzgadnia bezpośrednio z opiekunem danego zakładu lub według zasad przyjętych przez Zakład pracy.
11. Skierowanie będzie wydane, gdy student przedstawi wypełnione Kryteria wyboru placówki do prowadzenia praktyki zawodowej, wypełnione Kryteria doboru opiekuna do prowadzenia praktyki zawodowej oraz podpisane przez Zakład Pracy Porozumienie w sprawie studenckich praktyk zawodowych (tylko w przypadku studentów odbywających praktykę zawodową w innym zakładzie niż w tym, z którym jest podpisana umowa przez Uczelnię).

§ 7

1. Osobą odpowiedzialną za przebieg praktyk zawodowych w Uczelni jest Dyrektor Instytutu.
2. Dyrektor Instytutu powołuje Koordynatora Praktyk Zawodowych, który odpowiada za realizację studenckich praktyk zawodowych i nadzór nad wykonywaniem przez studenta zadań wynikających z programu praktyki.
3. Do zakresu obowiązków Koordynatora Praktyk Zawodowych należy:
 - a) współudział w opracowywaniu i nowelizacji regulaminu praktyk zawodowych i obowiązującej dokumentacji
 - b) opracowanie zasad realizowania praktyk zawodowych z danego przedmiotu w danym roku akademickim
 - c) koordynowanie organizacji i przebiegu praktyk zawodowych zgodnie z ich celami i ustalonym programem w danym roku akademickim na danym kierunku
 - d) dobór wspólnie z Dyrektorem Instytutu placówek i opiekunów praktyk zawodowych 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 podpisana jest umowa)
 - e) pozyskiwanie placówek szkoleniowych celem zawierania umów/porozumień z placówką, w której ma się odbywać praktyczna nauka zawodu
 - f) wydawanie skierowań na praktyki zawodowe oraz prowadzenie ich ewidencji
 - g) udzielanie zgody na odbywanie praktyk zawodowych w wybranej przez studenta placówce, a nie wskazanej przez Uczelnię
 - h) ocenianie warunków, w jakich odbywają się studenckie praktyki zawodowe oraz prawidłowości ich przebiegu
 - i) zaznajomienie studentów z programem, zasadami odbywania i zaliczania praktyk zawodowych
 - j) prowadzenie nadzoru dydaktycznego nad tokiem odbywania praktyk zawodowych przez studentów pod kierunkiem opiekuna praktyk
 - k) ostatecznego zaliczania praktyk zawodowych w Dzienniczku Kształcenia Zawodowego oraz w USOS-ie
 - l) nadzór nad dokumentowaniem praktyk zawodowych przez studenta i terminowym przekazaniem dokumentów do dziekanatu

- m) złożenie Dyrektorowi Instytutu sprawozdań z praktyk, po zakończeniu praktyk w danym semestrze, z uwzględnieniem w jakich placówkach odbywały się praktyki zawodowe, ilu studentów w nich uczestniczyło, ilu studentów zaliczyło praktyki
- 4. Student zdobywa właściwe umiejętności praktyczne pod nadzorem i kierunkiem opiekuna praktyk, który spełnia kryteria opisane w kryteriach doboru opiekuna.
- 5. Zadania opiekuna praktyki zawodowej:
 - a) zapoznanie studenta z topografią placówki, organizacją, planem pracy oraz specyfiką zakładu, w którym odbywa praktykę
 - b) sprawowanie stałego nadzoru nad kształceniem praktycznych umiejętności zawodowych studenta, omawianie postępów w nauce
 - c) zaliczenie umiejętności praktycznych poprzez dokonanie wpisu w Dzienniczku Praktyk Zawodowych

§ 8

Praktyki odbywają się w wyznaczonych przez Dyrektora Instytutu zakładach otwartej i zamkniętej opieki zdrowotnej, domach opieki społecznej i zakładach żywienia zbiorowego, zgodnie z miejscem określonym w planie studiów, zgodnie z przyjętymi kryteriami doboru placówki do odbywania praktyki zawodowej i podpisanego umowy/porozumienia pomiędzy Uczelnią a Zakładem na odbywanie praktyk zawodowych.

Umowę/porozumienie podpisuje Rektor Uczelni.

Student może odbywać praktykę w wybranym przez siebie zakładzie pracy, jeżeli charakter wykonywanej pracy będzie zgodny z programem praktyki oraz po spełnieniu przez placówkę „Kryteriów doboru placówki”. Powyższe kryteria wypełnia uprawniony przedstawiciel wybranej przez studenta placówki.

W placówce zakwalifikowanej do odbywania praktyk zawodowych opiekunem praktyk zawodowych powinna być osoba spełniająca kryteria zawarte w Karcie Doboru Opiekuna Praktyk Zawodowych.

§ 9

- 1. W czasie trwania praktyki zawodowej student jest zobowiązany do:
 - a) realizacji programu praktyki zawodowej
 - b) prowadzenia Dzienniczka Umiejętności Praktycznych
 - c) przestrzegania przepisów obowiązujących w miejscu odbywania praktyki
 - d) punktualnego przychodzenia na praktyki zawodowe (spóźnienia mogą stanowić podstawę do odmowy przyjęcia studenta na zajęcia)
 - e) posiadania aktualnej książeczki zdrowia do celów epidemiologicznych, którą przekazuje na czas trwania praktyk dla opiekuna praktyk oraz aktualnych szczepień p/ WZW typ B
 - f) posiadania aktualnego ubezpieczenia zdrowotnego i ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (pisemnie potwierdził fakt jego posiadania oraz w każdym momencie odbywania praktyki ma obowiązek posiadania dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie oraz okazania go na prośbę opiekuna praktyk)
 - g) posiadania ubezpieczenia OC
 - h) zmiany odzieży na odzież ochronną, obuwia (garsonki, garnitury muszą być czyste, wyprasowane)
 - i) noszenia obuwia wygodnego, stabilnego i bezpiecznego
 - j) noszenia identyfikatora
 - k) przestrzegania tajemnicy zawodowej
 - l) dbania o powierzony sprzęt
 - m) posiadania rękawiczek jednorazowego użytku do własnego użycia
- 2. Studentom zabrania się:
 - a) samodzielnego wykonywania czynności bez nadzoru i porozumienia z opiekunem praktyk zawodowych
 - b) fotografowania i nagrywania pacjentów

- c) udzielania jakichkolwiek informacji o stanie zdrowia pacjentom i ich rodzinom
- 3. Student wykonuje i zalicza w obecności opiekuna praktyk umiejętności, które są wyszczególnione w wykazie zawartym w Dzienniczku Umiejętności Praktycznych.
- 4. Student uczestniczy dodatkowo w codziennym życiu placówki, włącza się w pracę zespołu i realizuje inne czynności zlecone przez opiekuna praktyki nie przekraczające kompetencji i umiejętności zawodowych.

Zaliczenie praktyki

§ 10

Podstawą zaliczenia praktyki jest:

- a) odbycie praktyki przez studenta w wyznaczonym terminie i otrzymanie pozytywnej opinii, którą wystawia opiekun praktyki z ramienia Zakładu pracy.
- b) przedłożeniu Koordynatorowi Praktyk Zawodowych w terminie wyznaczonym przez organizację roku akademickiego wypełnionego Dzienniczka Kształcenia Zawodowego
- c) wystawienia pozytywnej oceny przez Koordynatora Praktyki na podstawie przedłożonych dokumentów.

§ 11

- 1. Koordynator Praktyk Zawodowych dokonuje weryfikacji zapisów zawartych w Dzienniczku Praktyki Zawodowej.
- 2. Koordynator Praktyk Zawodowych dokonuje zaliczenia praktyki zawodowej poprzez dokonanie wpisu do Dzienniczka Kształcenia Zawodowego oraz do USOS-a.
- 3. Przy zaliczaniu praktyki stosuje się skalę ocen obowiązującą w Uczelni.
- 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. Dyrektor Instytutu może zaliczyć studentowi studiów niestacjonarnych jako praktykę lub część praktyki, wykonywaną przez niego pracę zawodową, jeżeli charakter spełnia wymagania programu praktyki.
- 6. Ubiegający się o zwolnienie z praktyk studenci powinni dostarczyć Dyrektorowi Instytutu zaświadczenie o zatrudnieniu i wykonywaniu czynności zawodowych zgodnych z programem praktyk zawodowych, a w Dzienniczku Praktyk Zawodowych opisać wykonywane przez siebie czynności zawodowe (opis stanowiska pracy).
- 7. Nie zaliczenie praktyki przez Dyrektora Instytutu jest jednoznaczne z koniecznością jej powtórzenia i nie zaliczeniem roku, w którym praktyka powinna być zrealizowana.

Postanowienia końcowe

§ 12

W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem i w kwestiach spornych decyzje podejmuje Rektor PWSliP w Łomży.

*Regulamin Praktyk Zawodowych został zatwierdzony Uchwałą Senatu PWSliP w Łomży
Nr 98/2012 z dnia 15 listopada 2012r.*