

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

Wydział Nauk o Zdrowiu i Kulturze Fizycznej

Program studiów I stopnia
dla kierunku

DIETETYKA

profil praktyczny

Nysa, lipiec 2022

Spis treści

1. Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów
2. Opis zakładanych efektów uczenia się
3. Harmonogram realizacji programu studiów
4. Opis modułów kształcenia wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów
5. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia
6. Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych wraz z liczbą punktów ECTS
7. Zasady prowadzenia procesu dyplomowania
8. Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów

1. Ogólna charakterystyka prowadzonych studiów

a) *Nazwa kierunku studiów*

dietetyka

b) *Nazwy specjalności kształcenia*

dietetyka kliniczna

dietetyka sportowa

psychodietetyka

c) *Poziom studiów*

Studia I stopnia

d) *Profil kształcenia*

praktyczny

e) *Forma / formy studiów*

studia stacjonarne

studia niestacjonarne

f) *Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta*

licencjat

g) *Liczba semestrów*

6 semestrów

h) *Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie*

180 punktów ECTS

2. Opis zakładanych efektów uczenia się

Kierunek studiów I stopnia *dietetyka*, profil praktyczny, został przyporządkowany do następujących dyscyplin naukowych/artystycznych:

1) dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu

- a) dyscyplina naukowa/artystyczna: *nauki o zdrowiu*
(udział liczby punktów ECTS: 100%)

Dyscyplina wiodąca: **nauki o zdrowiu**

Objaśnienia oznaczeń:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

Nazwa kierunku studiów: <i>dietetyka</i>	
Poziom kształcenia: studia I stopnia	
Profil kształcenia: praktyczny	
Symbol kierunkowego efektu uczenia się	EFEKTY UCZENIA SIĘ
Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku <i>dietetyka</i> , profil praktyczny, absolwent:	
WIEDZA	
K_W01	Wykazuje znajomość anatomii i fizjologii człowieka ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania. Rozumie i potrafi wyjaśnić wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.
K_W02	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biochemii ogólnej i żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, analizy żywności, fizjologii, parazytologii oraz technologii informacyjnej.
K_W03	Zna mechanizmy dziedziczenia, genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
K_W04	Zna funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.
K_W05	Zna technologię potraw oraz podstawy towaroznawstwa.
K_W06	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_W07	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego oraz zasady podejmowania działalności gospodarczej w tym zakresie
K_W08	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.
K_W09	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.
K_W10	Rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.
K_W11	Zna i rozumie podstawowe pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego; potrafi korzystać z zasobów informacji patentowej.
K_W12	Ma podstawową wiedzę niezbędną do zrozumienia prawnych uwarunkowań funkcjonowania państwa i jego instytucji.
K_W13	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.

K_W14	Potrafi rozpoznać i dokonać korekty sposobu żywienia u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
K_W15	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.
K_W16	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.
K_W17	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego i nerwowego oraz chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.
K_W18	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.
K_W19	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.
K_W20	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.
K_W21	Zna i wdraża w praktyce metodologię badań sposobu żywienia pojedynczych osób i grup oraz wykorzystuje w korygowaniu żywienia
K_W22	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.
K_W23	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.
K_W24	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.
K_W25	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia i aktywności fizycznej w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
K_W26	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.
UMIĘJĘTNOŚCI	
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. Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.
K_U03	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.
K_U04	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
K_U05	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.
K_U06	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
K_U07	Potrafi wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu żywienia.
K_U08	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny sposobu żywienia, stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.
K_U09	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
K_U10	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.
K_U11	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze. Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
K_U12	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienia dostosowane do potrzeb różnych grup ludności.
K_U13	Potrafi podjąć i realizować w oparciu o podstawowe metody, sprzęt i aparaturę działania diagnostyczne i profilaktyczne z uwzględnieniem obowiązujących norm
K_U14	Potrafi prowadzić dokumentację żywieniową różnych jednostek, raporty i sprawozdania
K_U15	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
K_U16	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.
K_U17	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania, gromadzenia i interpretowania danych związanych z wykonywanym zawodem; posiada umiejętności prezentowania wyników.
K_U18	Zna język obcy na poziomie B2 wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), oraz słownictwo specjalistyczne zgodne z kierunkiem studiów.

K_U19	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy i wie, jak postępować w stanach zagrożenia życia.
K_U20	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej (rekreacyjnych, zdrowotnych, sportowych).
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K_K01	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie, kiedy zwrócić się do innych specjalistów. Posiada umiejętność stałego dokształcania się.
K_K02	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej.
K_K03	Przestrzega zasad etyki zawodowej i rozwiązuje typowe problemy związane z zawodem.
K_K04	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.
K_K05	Przestrzega praw pacjenta, w tym prawa do informacji dotyczącej proponowanego postępowania dietetycznego oraz jego możliwych następstw i ograniczeń. Przestrzega tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.
K_K06	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną. Potrafi określać priorytety służące realizacji zadań zawodowych.
K_K07	Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ergonomii.
K_K08	Efektywnie działa wg wskazówek oraz potrafi pracować samodzielnie i w zespole nad wyznaczonym zadaniem badawczym.
K_K09	Dbą o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywanych zadań.

3. Harmonogram realizacji programu studiów

a) Harmonogram realizacji programu studiów stacjonarnych

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr I (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Etykieta w życiu publicznym	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
3.	Biologia medyczna	wykład	15	zaliczenie	Nie	2
	Biologia medyczna	ćwiczenia	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
4.	Anatomia człowieka	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Anatomia człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Psychologia ogólna	wykład	30	zaliczenie	Nie	2
6.	Chemia żywności	wykład	15	egzamin	Nie	4
	Chemia żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
7.	Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
8.	Genetyka	wykład	15	egzamin	Tak	1
9.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
10.	Żywnienie człowieka	wykład	45	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		

Razem: 30 punktów ECTS

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr II (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy ochrony własności intelektualnej	wykład	15	zaliczenie	Nie	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Fizjologia człowieka	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Fizjologia człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
4.	Biochemia ogólna i żywności	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Biochemia ogólna i żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
5.	Żywienie człowieka	wykład	45	egzamin	Tak	6
	Żywienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
7.	Organizacja pracy	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	240	zaliczenie	Tak	6
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr III (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	1
2.	Technologia informacyjna	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
	Technologia informacyjna	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Parazytologia	wykład	30	egzamin	Nie	2
C. Przedmioty kierunkowe						
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	45	zaliczenie	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
6.	Żywnienie kliniczne	wykład	45	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
7.	Podstawy żywienia	wykład	30	zaliczenie	Tak	4
	Podstawy żywienia	ćwiczenia	45	zaliczenie		
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	120	zaliczenie	Nie	3
Razem: 27 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr IV (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	egzamin	Tak	2
2.	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	-
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Kliniczny zarys chorób	wykład	15	zaliczenie	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	zaliczenie		
4.	Analiza i ocena jakości żywności	wykład	30	egzamin	Nie	4
	Analiza i ocena jakości żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	45	egzamin	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
6.	Żywienie kliniczne	wykład	45	zaliczenie	Tak	6
	Żywienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
7.	Żywnościowe leczenie dojelitowe	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
8.	Podstawy żywienia	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Podstawy żywienia	ćwiczenia	45	zaliczenie		
9.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	30	zaliczenie	Tak	1
10.	Praktyki zawodowe	praktyka	280	zaliczenie	Tak	7
Razem: 33 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr V (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	-
B. Przedmioty podstawowe						
2.	Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Dietetyka pediatryczna	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Dietetyka pediatryczna	ćwiczenia	30	zaliczenie		
4.	Kliniczny zarys chorób	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	zaliczenie		
5.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Edukacja żywieniowa	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
7.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Żywienie kliniczne	wykład	60	zaliczenie	Tak	6
	Żywienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
9.	Zajęcia praktyczne z dietetyki	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	2
10.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	30	zaliczenie	Tak	1
Razem: 28 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr VI (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy etyki zawodu/Bioetyka	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
2.	Komunikacja społeczna/Podstawy socjologii	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
4.	Żywnienie kliniczne	wykład	30	egzamin	Tak	6
	Żywnienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
5.	Zajęcia praktyczne z dietetyki	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	2
6.	Wyposażenie techniczne	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
	Wyposażenie techniczne	ćwiczenia	15	zaliczenie		
7.	Praca dyplomowa	ćwiczenia praktyczne	200	zaliczenie	Tak	10
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	320	zaliczenie	Tak	8
Razem: 32 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr I (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Etykieta w życiu publicznym	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
3.	Biologia medyczna	wykład	15	zaliczenie	Nie	2
	Biologia medyczna	ćwiczenia	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
4.	Anatomia człowieka	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Anatomia człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Psychologia ogólna	wykład	30	zaliczenie	Nie	2
6.	Chemia żywności	wykład	15	egzamin	Nie	4
	Chemia żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
7.	Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
8.	Genetyka	wykład	15	egzamin	Tak	1
9.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
10.	Żywnienie człowieka	wykład	45	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		

Razem: 30 punktów ECTS

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr II (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy ochrony własności intelektualnej	wykład	15	zaliczenie	Nie	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Fizjologia człowieka	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Fizjologia człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
4.	Biochemia ogólna i żywności	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Biochemia ogólna i żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
5.	Żywienie człowieka	wykład	45	egzamin	Tak	6
	Żywienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
7.	Organizacja pracy	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	240	zaliczenie	Tak	6
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr III (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	1
2.	Technologia informacyjna	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
	Technologia informacyjna	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Parazytologia	wykład	30	egzamin	Nie	2
C. Przedmioty kierunkowe						
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	45	zaliczenie	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
6.	Podstawy dietetyki	wykład	45	zaliczenie	Tak	6
	Podstawy dietetyki	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
7.	Żywienie w rozwoju ontogenetycznym	wykład	30	zaliczenie	Tak	4
	Żywienie w rozwoju ontogenetycznym	ćwiczenia	45	zaliczenie		
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	120	zaliczenie	Nie	3
Razem: 27 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr IV (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	egzamin	Tak	2
2.	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	-
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Kliniczny zarys chorób	wykład	15	zaliczenie	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	zaliczenie		
4.	Analiza i ocena jakości żywności	wykład	30	egzamin	Nie	4
	Analiza i ocena jakości żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	45	egzamin	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
6.	Podstawy dietetyki	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Podstawy dietetyki	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
7.	Żywnienie kliniczne	wykład	30	zaliczenie	Tak	4
	Żywnienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
8.	Żywnienie w rozwoju ontogenetycznym	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Żywnienie w rozwoju ontogenetycznym	ćwiczenia	45	zaliczenie		
9.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	30	zaliczenie	Tak	1
10.	Praktyki zawodowe	praktyka	280	zaliczenie	Tak	7
Razem: 33 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr V (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	-
B. Przedmioty podstawowe						
2.	Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Dietetyka pediatryczna	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Dietetyka pediatryczna	ćwiczenia	30	zaliczenie		
4.	Kliniczny zarys chorób	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	zaliczenie		
5.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Edukacja żywieniowa	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
7.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Żywnienie w sporcie	wykład	30	zaliczenie	Tak	3
	Żywnienie w sporcie	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
9.	Fizjologia wysiłku	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
10.	Żywnienie kliniczne	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Żywnienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
11.	Podstawy technologii przygotowania posiłków dla sportowców	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	2
12.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	30	zaliczenie	Tak	1
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr VI (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy etyki zawodu/Bioetyka	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
2.	Komunikacja społeczna/Podstawy socjologii	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
5.	Żywienie w sporcie	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Żywienie w sporcie	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
6.	Podstawy technologii przygotowania posiłków dla sportowców	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	2
7.	Suplementy diety i produkty spożywcze specjalnego przeznaczenia	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
	Suplementy diety i produkty spożywcze specjalnego przeznaczenia	ćwiczenia	15	zaliczenie		
8.	Praca dyplomowa	ćwiczenia praktyczne	200	zaliczenie	Tak	10
9.	Praktyki zawodowe	praktyka	320	zaliczenie	Tak	8
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr I (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Etykieta w życiu publicznym	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
3.	Biologia medyczna	wykład	15	zaliczenie	Nie	2
	Biologia medyczna	ćwiczenia	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
4.	Anatomia człowieka	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Anatomia człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Psychologia ogólna	wykład	30	zaliczenie	Nie	2
6.	Chemia żywności	wykład	15	egzamin	Nie	4
	Chemia żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
7.	Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
8.	Genetyka	wykład	15	egzamin	Tak	1
9.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
10.	Żywnienie człowieka	wykład	45	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr II (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy ochrony własności intelektualnej	wykład	15	zaliczenie	Nie	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Fizjologia człowieka	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Fizjologia człowieka	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
4.	Biochemia ogólna i żywności	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Biochemia ogólna i żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
5.	Żywnienie człowieka	wykład	45	egzamin	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	30	zaliczenie	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
7.	Organizacja pracy	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	240	zaliczenie	Tak	6
						Razem: 30 punktów ECTS

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr III (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	1
2.	Technologia informacyjna	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
	Technologia informacyjna	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Parazytologia	wykład	30	egzamin	Nie	2
C. Przedmioty kierunkowe						
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	45	zaliczenie	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	45	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
6.	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	wykład	45	zaliczenie	Tak	7
	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	ćwiczenia praktyczne	60	zaliczenie		
7.	Żywienie różnych grup ludności	wykład	30	zaliczenie	Tak	3
	Żywienie różnych grup ludności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	120	zaliczenie	Nie	3
Razem: 27 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr IV (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	egzamin	Tak	2
2.	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	-
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Kliniczny zarys chorób	wykład	15	zaliczenie	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	zaliczenie		
4.	Analiza i ocena jakości żywności	wykład	30	egzamin	Nie	4
	Analiza i ocena jakości żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
5.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	45	egzamin	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
6.	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	wykład	45	zaliczenie	Tak	7
	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	ćwiczenia praktyczne	60	zaliczenie		
8.	Żywienie różnych grup ludności	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Żywienie różnych grup ludności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
9.	Psychologia odżywiania	wykład	45	zaliczenie	Tak	2
10.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	30	zaliczenie	Tak	1
11.	Praktyki zawodowe	praktyka	280	zaliczenie	Tak	7
Razem: 33 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr V (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	-
B. Przedmioty podstawowe						
2.	Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Dietetyka pediatryczna	wykład	30	egzamin	Tak	5
	Dietetyka pediatryczna	ćwiczenia	30	zaliczenie		
4.	Kliniczny zarys chorób	wykład	15	egzamin	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	30	zaliczenie		
5.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Edukacja żywieniowa	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
7.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykład	30	egzamin	Tak	4
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	wykład	45	egzamin	Tak	7
	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	ćwiczenia praktyczne	60	zaliczenie		
9.	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	ćwiczenia	15	zaliczenie		
10.	Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	2
11.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	30	zaliczenie	Tak	1
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia stacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr VI (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy etyki zawodu/Bioetyka	wykład	30	zaliczenie	Tak	2
2.	Komunikacja społeczna/Podstawy socjologii	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład	30	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
4.	Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	wykład	45	egzamin	Tak	4
	Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	ćwiczenia	15	zaliczenie		
5.	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
6.	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	ćwiczenia	15	zaliczenie		
7.	Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	2
8.	Praca dyplomowa	ćwiczenia praktyczne	200	zaliczenie	Tak	10
9.	Praktyki zawodowe	praktyka	320	zaliczenie	Tak	8
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

b) Harmonogram realizacji programu studiów niestacjonarnych

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr I (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Etykieta w życiu publicznym	wykład	9	zaliczenie	Tak	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
3.	Biologia medyczna	wykład	15	zaliczenie	Nie	2
	Biologia medyczna	ćwiczenia	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
4.	Anatomia człowieka	wykład	18	egzamin	Tak	3
	Anatomia człowieka	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
5.	Psychologia ogólna	wykład	18	zaliczenie	Nie	2
6.	Chemia żywności	wykład	15	egzamin	Nie	4
	Chemia żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
7.	Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład	27	egzamin	Tak	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	ćwiczenia	18	zaliczenie		
8.	Genetyka	wykład	18	egzamin	Tak	1
9.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	wykład	27	zaliczenie	Tak	5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
10.	Żywnienie człowieka	wykład	15	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr II (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy ochrony własności intelektualnej	wykład	9	zaliczenie	Nie	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Fizjologia człowieka	wykład	18	egzamin	Tak	5
	Fizjologia człowieka	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
4.	Biochemia ogólna i żywności	wykład	27	egzamin	Tak	5
	Biochemia ogólna i żywności	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
5.	Żywnienie człowieka	wykład	15	egzamin	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	9	zaliczenie	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
7.	Organizacja pracy	wykład	18	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	240	zaliczenie	Tak	6
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr III (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	1
2.	Technologia informacyjna	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
	Technologia informacyjna	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Parazytologia	wykład	18	egzamin	Nie	2
C. Przedmioty kierunkowe						
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	15	zaliczenie	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
5.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	9	egzamin	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
6.	Żywnienie kliniczne	wykład	18	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
7.	Podstawy żywienia	wykład	9	zaliczenie	Tak	4
	Podstawy żywienia	ćwiczenia	27	zaliczenie		
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	120	zaliczenie	Nie	3
Razem: 27 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr IV (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	egzamin	Tak	2
C. Przedmioty kierunkowe						
2.	Kliniczny zarys chorób	wykład	9	zaliczenie	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	18	zaliczenie		
3.	Analiza i ocena jakości żywności	wykład	18	egzamin	Nie	4
	Analiza i ocena jakości żywności	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	15	egzamin	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
5.	Żywnienie kliniczne	wykład	18	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
6.	Żywnieniowe leczenie dojelitowe	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
7.	Podstawy żywienia	wykład	9	egzamin	Tak	5
	Podstawy żywienia	ćwiczenia	27	zaliczenie		
8.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	18	zaliczenie	Tak	1
9.	Praktyki zawodowe	praktyka	280	zaliczenie	Tak	7
Razem: 33 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr V (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
B. Przedmioty podstawowe						
1.	Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
2.	Dietetyka pediatria	wykład	9	egzamin	Tak	5
	Dietetyka pediatria	ćwiczenia	18	zaliczenie		
3.	Kliniczny zarys chorób	wykład	9	egzamin	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	9	zaliczenie		
4.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	wykład	18	egzamin	Tak	4
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	ćwiczenia	27	zaliczenie		
5.	Edukacja żywieniowa	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
6.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykład	27	egzamin	Tak	4
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
7.	Żywnienie kliniczne	wykład	18	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
8.	Zajęcia praktyczne z dietetyki	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie	Tak	2
9.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	18	zaliczenie	Tak	1
Razem: 28 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka kliniczna
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr VI (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy etyki zawodu/Bioetyka	wykład	18	zaliczenie	Tak	2
2.	Komunikacja społeczna/Podstawy socjologii	wykład	9	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład	18	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
4.	Żywnienie kliniczne	wykład	18	egzamin	Tak	6
	Żywnienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
5.	Zajęcia praktyczne z dietetyki	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie	Tak	2
6.	Wyposażenie techniczne	wykład	9	zaliczenie	Tak	2
	Wyposażenie techniczne	ćwiczenia	18	zaliczenie		
7.	Praca dyplomowa	ćwiczenia praktyczne	200	zaliczenie	Tak	10
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	320	zaliczenie	Tak	8
Razem: 32 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr I (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Etykieta w życiu publicznym	wykład	9	zaliczenie	Tak	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
3.	Biologia medyczna	wykład	15	zaliczenie	Nie	2
	Biologia medyczna	ćwiczenia	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
4.	Anatomia człowieka	wykład	18	egzamin	Tak	3
	Anatomia człowieka	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
5.	Psychologia ogólna	wykład	18	zaliczenie	Nie	2
6.	Chemia żywności	wykład	15	egzamin	Nie	4
	Chemia żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
7.	Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład	27	egzamin	Tak	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	ćwiczenia	18	zaliczenie		
8.	Genetyka	wykład	18	egzamin	Tak	1
9.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	wykład	27	zaliczenie	Tak	5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
10.	Żywnienie człowieka	wykład	15	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr II (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy ochrony własności intelektualnej	wykład	9	zaliczenie	Nie	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Fizjologia człowieka	wykład	18	egzamin	Tak	5
	Fizjologia człowieka	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
4.	Biochemia ogólna i żywności	wykład	27	egzamin	Tak	5
	Biochemia ogólna i żywności	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
5.	Żywienie człowieka	wykład	15	egzamin	Tak	6
	Żywienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	9	zaliczenie	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
7.	Organizacja pracy	wykład	18	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	240	zaliczenie	Tak	6
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr III (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	1
2.	Technologia informacyjna	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
	Technologia informacyjna	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Parazytologia	wykład	18	egzamin	Nie	2
C. Przedmioty kierunkowe						
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	15	zaliczenie	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
5.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	9	egzamin	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
6.	Podstawy dietetyki	wykład	9	zaliczenie	Tak	6
	Podstawy dietetyki	ćwiczenia praktyczne	24	zaliczenie		
7.	Żywienie w rozwoju ontogenetycznym	wykład	9	zaliczenie	Tak	4
	Żywienie w rozwoju ontogenetycznym	ćwiczenia	27	zaliczenie		
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	120	zaliczenie	Nie	3
Razem: 27 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok II, semestr IV (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	egzamin	Tak	2
C. Przedmioty kierunkowe						
2.	Kliniczny zarys chorób	wykład	9	zaliczenie	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	18	zaliczenie		
3.	Analiza i ocena jakości żywności	wykład	18	egzamin	Nie	4
	Analiza i ocena jakości żywności	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	15	egzamin	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
5.	Podstawy dietetyki	wykład	9	egzamin	Tak	3
	Podstawy dietetyki	ćwiczenia praktyczne	12	zaliczenie		
6.	Żywnienie kliniczne	wykład	9	zaliczenie	Tak	4
	Żywnienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
7.	Żywnienie w rozwoju ontogenetycznym	wykład	9	zaliczenie	Tak	5
	Żywnienie w rozwoju ontogenetycznym	ćwiczenia	27	zaliczenie		
8.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	18	zaliczenie	Tak	1
9.	Praktyki zawodowe	praktyka	280	zaliczenie	Tak	7
Razem: 33 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr V (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
B. Przedmioty podstawowe						
1.	Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
2.	Dietetyka pediatria	wykład	9	egzamin	Tak	5
	Dietetyka pediatria	ćwiczenia	18	zaliczenie		
3.	Kliniczny zarys chorób	wykład	9	egzamin	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	9	zaliczenie		
4.	Farmakologia i farmakoterapia	wykład	18	egzamin	Tak	4
	Farmakologia i farmakoterapia	ćwiczenia	27	zaliczenie		
5.	Edukacja żywieniowa	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
6.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykład	27	egzamin	Tak	4
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
7.	Żywienie w sporcie	wykład	9	zaliczenie	Tak	3
	Żywienie w sporcie	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
8.	Fizjologia wysiłku	wykład	15	zaliczenie	Tak	1
9.	Żywienie kliniczne	wykład	18	egzamin	Tak	4
	Żywienie kliniczne	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
10.	Podstawy technologii przygotowania posiłków dla sportowców	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie	Tak	2
11.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	18	zaliczenie	Tak	1
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność dietetyka sportowa
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok III, semestr VI (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy etyki zawodu/Bioetyka	wykład	18	zaliczenie	Tak	2
2.	Komunikacja społeczna/Podstawy socjologii	wykład	9	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład	18	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
4.	Żywienie w sporcie	wykład	18	egzamin	Tak	4
	Żywienie w sporcie	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
5.	Podstawy technologii przygotowania posiłków dla sportowców	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie	Tak	2
6.	Suplementy diety i produkty spożywcze specjalnego przeznaczenia	wykład	9	zaliczenie	Tak	2
	Suplementy diety i produkty spożywcze specjalnego przeznaczenia	ćwiczenia	18	zaliczenie		
7.	Praca dyplomowa	ćwiczenia praktyczne	200	zaliczenie	Tak	10
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	320	zaliczenie	Tak	8
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr I (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Etykieta w życiu publicznym	wykład	9	zaliczenie	Tak	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
3.	Biologia medyczna	wykład	15	zaliczenie	Nie	2
	Biologia medyczna	ćwiczenia	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
4.	Anatomia człowieka	wykład	18	egzamin	Tak	3
	Anatomia człowieka	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
5.	Psychologia ogólna	wykład	18	zaliczenie	Nie	2
6.	Chemia żywności	wykład	15	egzamin	Nie	4
	Chemia żywności	ćwiczenia	30	zaliczenie		
7.	Mikrobiologia ogólna i żywności	wykład	27	egzamin	Tak	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	ćwiczenia	18	zaliczenie		
8.	Genetyka	wykład	18	egzamin	Tak	1
9.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	wykład	27	zaliczenie	Tak	5
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
10.	Żywnienie człowieka	wykład	15	zaliczenie	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia niestacjonarne w systemie ECTS

Rok I, semestr II (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy ochrony własności intelektualnej	wykład	9	zaliczenie	Nie	1
2.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Nie	1
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Fizjologia człowieka	wykład	18	egzamin	Tak	5
	Fizjologia człowieka	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
4.	Biochemia ogólna i żywności	wykład	27	egzamin	Tak	5
	Biochemia ogólna i żywności	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
C. Przedmioty kierunkowe						
5.	Żywnienie człowieka	wykład	15	egzamin	Tak	6
	Żywnienie człowieka	ćwiczenia	30	zaliczenie		
6.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	9	zaliczenie	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
7.	Organizacja pracy	wykład	18	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	240	zaliczenie	Tak	6
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

**Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia niestacjonarne w systemie ECTS**

Rok II, semestr III (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	zaliczenie	Tak	1
2.	Technologia informacyjna	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
	Technologia informacyjna	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
B. Przedmioty podstawowe						
3.	Parazytologia	wykład	18	egzamin	Nie	2
C. Przedmioty kierunkowe						
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	15	zaliczenie	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
5.	Pracownia żywienia i dietetyki	wykład	9	egzamin	Tak	5
	Pracownia żywienia i dietetyki	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
6.	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	wykład	9	zaliczenie	Tak	7
	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	ćwiczenia praktyczne	36	zaliczenie		
7.	Żywienie różnych grup ludności	wykład	18	zaliczenie	Tak	3
	Żywienie różnych grup ludności	ćwiczenia	18	zaliczenie		
8.	Praktyki zawodowe	praktyka	120	zaliczenie	Nie	3
Razem: 27 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

**Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia niestacjonarne w systemie ECTS**

Rok II, semestr IV (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Język obcy	ćwiczenia praktyczne	30	egzamin	Tak	2
C. Przedmioty kierunkowe						
2.	Kliniczny zarys chorób	wykład	9	zaliczenie	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	18	zaliczenie		
3.	Analiza i ocena jakości żywności	wykład	18	egzamin	Nie	4
	Analiza i ocena jakości żywności	ćwiczenia praktyczne	27	zaliczenie		
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	wykład	15	egzamin	Tak	4
	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
5.	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	wykład	9	zaliczenie	Tak	7
	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	ćwiczenia praktyczne	36	zaliczenie		
6.	Żywienie różnych grup ludności	wykład	9	egzamin	Tak	3
	Żywienie różnych grup ludności	ćwiczenia	27	zaliczenie		
7.	Psychologia odżywiania	wykład	18	zaliczenie	Tak	2
8.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	18	zaliczenie	Tak	1
9.	Praktyki zawodowe	praktyka	280	zaliczenie	Tak	7
Razem: 33 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

**Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia niestacjonarne w systemie ECTS**

Rok III, semestr V (zimowy)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
B. Przedmioty podstawowe						
1.	Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej	ćwiczenia praktyczne	15	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
2.	Dietetyka pediatria	wykład	9	egzamin	Tak	5
	Dietetyka pediatria	ćwiczenia	18	zaliczenie		
3.	Kliniczny zarys chorób	wykład	9	egzamin	Tak	3
	Kliniczny zarys chorób	ćwiczenia	9	zaliczenie		
4.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	wykład	18	egzamin	Tak	4
	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	ćwiczenia	27	zaliczenie		
5.	Edukacja żywieniowa	wykład	15	zaliczenie	Tak	2
6.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	wykład	27	egzamin	Tak	4
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie		
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
7.	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	wykład	6	egzamin	Tak	7
	Dietoprofilaktyka i diety lecznicze	ćwiczenia praktyczne	36	zaliczenie		
8.	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	wykład	9	zaliczenie	Tak	1
9.	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	ćwiczenia	9	zaliczenie		
10.	Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie	Tak	2
11.	Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe	seminarium	18	zaliczenie	Tak	1
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

**Kierunek: dietetyka, specjalność psychodietetyka
Studia niestacjonarne w systemie ECTS**

Rok III, semestr VI (letni)

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Forma zaliczenia*	Przedmiot obowiązkowy do zaliczenia semestru	Punkty ECTS
A. Przedmioty kształcenia ogólnego						
1.	Podstawy etyki zawodu/Bioetyka	wykład	18	zaliczenie	Tak	2
2.	Komunikacja społeczna/Podstawy socjologii	wykład	9	zaliczenie	Tak	1
C. Przedmioty kierunkowe						
3.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	wykład	18	zaliczenie	Tak	1
D. Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						
4.	Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	wykład	27	egzamin	Tak	4
	Terapia osób z zaburzeniami odżywiania	ćwiczenia praktyczne	9	zaliczenie		
5.	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	wykład	9	zaliczenie	Tak	2
6.	Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym	ćwiczenia	9	zaliczenie		
7.	Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych	ćwiczenia praktyczne	18	zaliczenie	Tak	2
8.	Praca dyplomowa	ćwiczenia praktyczne	200	zaliczenie	Tak	10
9.	Praktyki zawodowe	praktyka	320	zaliczenie	Tak	8
Razem: 30 punktów ECTS						

Objaśnienia:

* - wszystkie formy zaliczeń kończą się wystawieniem oceny

4. Opis modułów kształcenia wraz z przypisaniem do nich efektów uczenia się i treści programowych zapewniających uzyskanie tych efektów

a) *studia stacjonarne (Załącznik 1)*

b) *studia niestacjonarne (Załącznik 2)*

5. Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia

Weryfikacja i ocena efektów uczenia się prowadzona jest na wszystkich etapach kształcenia.

Sprawdzanie wiedzy i zdolności do jej wykorzystania praktycznego odbywa się w oparciu o: częściowe zaliczenia pisemne lub ustne, egzaminy pisemne lub ustne oraz przygotowane prezentacje multimedialne.

Sprawdzanie umiejętności praktycznych odbywa się w oparciu o: sprawdziany praktyczne, obserwację podczas wykonywania zadań indywidualnych i zespołowych, sprawozdania z wykonanego zadania, ocenę wyciąganych wniosków, ocenę aktywności podczas dyskusji. Oceniane mogą być ponadto prezentacje i wystąpienia indywidualne oraz zespołowe.

Student za dany moduł kształcenia (przedmiot) uzyskuje jedną ocenę końcową, która wynika z ocen przyznanych za poszczególne formy zajęć. Ocena za moduł jest oceną średnią, która jest wyliczana na podstawie poszczególnych ocen form zajęć z uwzględnieniem wag przypisanych tym formom. Wagi ocen poszczególnych form zajęć umieszczone są w opisach modułów kształcenia (przedmiotów).

Osiągnięcie efektów uczenia się przez studentów jest monitorowane m.in. przez: weryfikację opisów modułów kształcenia (przedmiotów) opracowanych przez prowadzących. Z drugiej strony, monitorowane są wszelkie uwagi i sugestie studentów ze szczególnym uwzględnieniem wyników ich ankietyzacji.

Ocenie podlegają również umiejętności zdobyte podczas praktyk zawodowych. Weryfikacja efektów uzyskanych w wyniku odbycia praktyk zawodowych bazuje na dokumentacji, której integralną częścią są: dziennik praktyk, świadectwo odbycia praktyki i ocena opiekuna praktyki. Student prowadzi na bieżąco dokumentację w dzienniku praktyk, w postaci codziennych zapisów czynności wykonywanych podczas praktyki, potwierdzoną czytelną pieczęcią placówki i podpisem zakładowego opiekuna praktyki. Praktykę zalicza nauczyciel akademicki będący opiekunem praktyk zawodowych z ramienia uczelni na podstawie dziennika praktyk, świadectwa odbycia praktyki i siatki oceny praktyki studenta. Praktyki zaliczane są na ocenę, którą wpisuje się do karty okresowych osiągnięć wraz z innymi zajęciami dydaktycznymi ustalonymi planem studiów.

Przygotowanie pracy dyplomowej i wynik egzaminu dyplomowego są integralną częścią cyklu kształcenia, zatem również podlegają ocenie.

Tematyka prac związana jest ze studiowaną specjalnością. Student ma prawo wyboru tematu pracy spośród przedstawionych lub może temat pracy dyplomowej sam zaproponować. Zgodnie z regulaminem dyplomowania praca dyplomowa zawiera sprecyzowany cel, zakres oraz założenia pracy, odnosi się do aktualnych pozycji

literaturowych oraz jest zgodna ze wskazówkami dotyczącymi pisania prac dyplomowych. Student opracowuje pracę dyplomową konsultując kolejne etapy pracy z promotorem.

W ramach pracy dyplomowej realizowane są efekty uczenia się polegające na umiejętności prezentacji prac, wykorzystania narzędzi służących do prezentacji i edycji tekstów naukowych. Ponadto przygotowanie pracy kształtuje i pogłębia umiejętności: posługiwania się wiedzą nabytą w czasie studiów i wykorzystywania jej do rozwiązywania postawionych problemów, samodzielnego wyszukiwania i właściwego doboru materiałów źródłowych, związanych z opracowywanym tematem oraz poprawnego powoływania się na źródła, analizy i syntezy podstawowych problemów teoretycznych i praktycznych, prowadzenia logicznego toku wywodów, posługiwania się jasnym i precyzyjnym językiem.

Egzamin dyplomowy składa się z ustnej prezentacji pracy dyplomowej, w formie multimedialnej (5-7 minut), zawierającej: tytuł, cel i założenia, zastosowane metody oraz wnioski lub podsumowanie pracy, dyskusji nad pracą, egzaminu, który polega na odpowiedzi na trzy wylosowane pytania dotyczące wybranych przedmiotów kierunkowych oraz specjalnościowych. Po zakończeniu egzaminu dyplomowego komisja egzaminu dyplomowego ustala ocenę końcową pracy dyplomowej oraz egzaminu dyplomowego opierając się na wytycznych określonych w § 49 pkt. 4-9 *Regulaminu Studiów*. Komisja egzaminu dyplomowego sporządza protokół egzaminu dyplomowego wg wzoru ustalonego dla uczelni.

Na uzyskanie odpowiednich efektów uczenia się ma także wpływ monitorowanie punktualności prowadzenia zajęć oraz odrabiania zajęć przez wykładowców w przypadku usprawiedliwionej nieobecności. Formalnie reguluje to uchwała Senatu Uczelni określająca tryb postępowania w sytuacji odstępstw od realizacji zajęć zgodnie z planem.

Przeglądom poddaje się również wyposażenie sal wykładowych (sprzęt multimedialny), a szczególnie sal laboratoryjnych, w których stan i aktualność znajdującej się tam specjalistycznej aparatury i urządzeń mogą mieć decydujący wpływ na uzyskanie zakładanych efektów uczenia się.

Sposoby dokumentowania efektów uczenia się osiągniętych przez studentów wynikają z różnych metod weryfikacji efektów uczenia się. W tym celu tworzona jest dokumentacja papierowa i elektroniczna w formie: prac pisemnych, sprawozdań, prac egzaminacyjnych, kolokwii, dzienników praktyk, prac dyplomowych i prezentacji multimedialnych. Dokumentacją procesu kształcenia są również protokoły egzaminów dyplomowych.

Zgodnie z art. 352 ust. 14 ustawy *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* z dnia 20 lipca 2018 r. (Dz.U. 2018 poz. 1668), Uczelnia prowadzi swój własny system monitorowania losów (karier) zawodowych absolwentów. Badanie losów zawodowych absolwentów jest jednym ze sposobów oceny i weryfikacji procesu kształcenia. Głównym celem badania jest uzyskanie informacji na temat przebiegu karier zawodowych absolwentów oraz danych, dzięki którym możliwe jest dostosowanie kierunków studiów i programów kształcenia do wymagań rynku pracy, a także podnoszenie jakości kształcenia w Uczelni. Dokumentacją prowadzonych badań są coroczne Raporty Biura Analiz i Badania Rynku Pracy.

Sposoby oraz narzędzia monitorowania i oceny progresji studentów (np. liczby kandydatów, przyjętych na studia, odsiewu studentów, liczby studentów kończących studia w terminie) oraz działań podejmowanych na podstawie tych informacji jest przedstawione w sprawozdaniu w ramach Wewnętrznego Systemu Zapewnienia Jakości Kształcenia dla kierunku *dietetyka*.

6. Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk zawodowych wraz z liczbą punktów ECTS

W celu uzyskania umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka każdy student odbywa wymienione poniżej praktyki zawodowe pod kierunkiem osoby wyznaczonej przez kierownika placówki.

Czas trwania praktyk nie może być krótszy niż **960 godzin** (24 tygodnie x 40 godzin):

- praktyka wstępna w szpitalu 120 godzin (15 dni roboczych), praktyka w dziale żywienia w szpitalu 80 godzin (10 dni roboczych) oraz praktyka w domu opieki społecznej 40 godzin (5 dni roboczych) (na drugim semestrze),
6 punktów ECTS (240 godzin)
- praktyka z technologii potraw 120 godzin (15 dni roboczych) (na trzecim semestrze),
3 punkty ECTS (120 godzin)
- praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i/lub chorób metabolicznych 120 godzin (15 dni roboczych), praktyka w szpitalu dla dorosłych 80 godzin (10 dni roboczych) oraz praktyka w szpitalu dziecięcym 80 godzin (10 dni roboczych) (na czwartym semestrze),
7 punktów ECTS (280 godzin)
- praktyka wg wybranej specjalności (dla modułu):
 - a) dietetyka kliniczna: w poradniach, szpitalach, sanatoriach 320 godzin (40 dni roboczych) (na szóstym semestrze, 2-3 dni w tygodniu),
8 punktów ECTS (320 godzin)
 - b) dietetyka sportowa: w klubach sportowych, klubach fitness, ośrodkach rekreacyjno-sportowych, ośrodkach rekreacyjno-wypoczynkowych SPA 320 godzin (40 dni roboczych) (na szóstym semestrze, 2-3 dni w tygodniu),
8 punktów ECTS (320 godzin)
 - c) psychodietetyka: w poradniach psychologicznych, ośrodkach, gabinetach psychoterapii, ośrodkach terapii i leczenia zaburzeń odżywiania, zaburzeń łaknienia, gabinetach dietetycznych 320 godzin (40 dni roboczych) (na szóstym semestrze, 2-3 dni w tygodniu),
8 punktów ECTS (320 godzin).

Razem 960 godzin

Student otrzymuje łącznie za odbyte praktyki zawodowe **24 punkty ECTS**.

Zasady i formy odbywania praktyk zawodowych zostały określone w *Regulaminie praktyk zawodowych na kierunku dietetyka*.

REGULAMIN PRAKTYK ZAWODOWYCH NA KIERUNKU DIETETYKA

Niniejszy Regulamin określa zasady i formę odbycia praktyk zawodowych przewidzianych w planie studiów na kierunku dietetyka. Praktyki zawodowe pełnią ważną funkcję w procesie przygotowania zawodowego absolwentów oraz stanowią integralną część procesu kształcenia i podlegają obowiązkowemu zaliczeniu.

§ 1

POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Student ma obowiązek odbycia i zaliczenia wszystkich praktyk programowych przewidzianych w planie studiów.
2. Program i sposób zaliczania praktyk zawodowych określa niniejszy regulamin.
3. Praktyki zawodowe mogą być realizowane w kraju i za granicą.
4. Łączna liczba realizowanych praktyk zawodowych wynosi 960 godzin.

§ 2

CELE PRAKTYK ZAWODOWYCH

Celem praktyk zawodowych jest kształcenie umiejętności:

- współpracy z zespołem leczącym,
- stosowania zasady postępowania dietetycznego u pacjentów z typowymi jednostkami chorobowymi,
- rozpoznawania i rozwiązywania problemów zgodnie z zasadami etyki podczas wykonywania zadań zawodowych,
- zastosowania wiedzy teoretycznej zdobytej w toku studiów w praktyce,
- poznanie własnych możliwości na rynku pracy,
- nawiązanie kontaktów zawodowych, umożliwiających wykorzystanie ich w momencie przygotowania pracy licencjackiej oraz poszukiwania pracy.

§ 3

PROGRAM PRAKTYK ZAWODOWYCH

1. Student realizuje praktyki zawodowe w okresie wakacyjnym oraz w trakcie trwania III i VI semestru. Istnieje możliwość odbywania praktyk w trakcie trwania roku akademickiego z jednoczesnym zachowaniem wymiaru praktyk w przeliczeniu na liczbę godzin, na wniosek studenta za zgodą Dziekana Wydziału.
2. Przed rozpoczęciem praktyki zawodowej student powinien podpisać umowę lub przedłożyć podpisaną przez opiekuna praktyki w placówce kartę nadzoru praktyki (w przypadku podpisania przez uczelnię umowy z placówką, w której ma się odbywać praktyka) i przygotować się do jej odbycia, poprzez zapoznanie się z celem praktyki, regulaminem praktyk zawodowych, podstawowymi przepisami prawa pracy, rozporządzeniami wykonawczymi dotyczącymi praktyk.

3. Program praktyk zawodowych obejmuje:
 - zapoznanie się z organizacją, funkcjonowaniem jednostki organizacyjnej, w której realizowane są praktyki,
 - wykonywanie konkretnych zadań i czynności określonych w Harmonogramie Praktyk Zawodowych, stanowiącego załącznik do niniejszego regulaminu.
4. Zakres praktyk zawodowych powinien być zgodny z realizowanym planem studiów na kierunku dietetyka, a także powinien stwarzać możliwość gromadzenia materiałów, wiedzy i doświadczenia niezbędnego przy pisaniu pracy dyplomowej.

§ 4

ORGANIZACJA I PRZEBIEG PRAKTYK ZAWODOWYCH

1. Student samodzielnie wskazuje jednostkę organizacyjną, która wyrazi gotowość jego przyjęcia na praktykę.
2. Umowa z jednostką organizacyjną, w której realizowane będą praktyki zawodowe, bądź karta nadzoru praktyki (w przypadku podpisania przez uczelnię umowy z placówką, w której ma się odbywać praktyka) zostaje podpisana przed rozpoczęciem praktyki.
3. Dokumentację dotyczącą praktyki, stanowiącą podstawę zaliczenia praktyki zawodowej, stanowią: dziennik praktyk, świadectwo odbycia praktyki i siatki oceny praktyki studenta.
4. Podczas praktyki student realizuje zadania zgodnie z przyjętym harmonogramem praktyk.
5. Student prowadzi na bieżąco dokumentację w dzienniku praktyk, w postaci cotygodniowych zapisów czynności wykonywanych podczas praktyki potwierdzoną czytelną pieczęcią placówki i podpisem zakładowego opiekuna praktyki.
6. Nadzór dydaktyczno-wychowawczy nad praktykami sprawuje kierunkowy opiekun praktyk zawodowych, wybrany spośród nauczycieli akademickich.
7. Do zadań kierunkowego opiekuna praktyk zawodowych należy w szczególności:
 - nadzór nad przebiegiem praktyki,
 - ocena dokumentacji dostarczonej przez studentów z odbytej praktyki,
 - zaliczenie praktyki poprzez dokonanie wpisu do indeksu i dziennika praktyk.
8. Nauczyciele akademicy, wyznaczeni przez Dziekana Wydziału, mają prawo do kontroli praktyki zawodowej w miejscu jej wykonywania.

§ 5

WARUNKI ZALICZENIA PRAKTYKI ZAWODOWEJ

1. Warunkiem zaliczenia praktyki zawodowej jest uzyskanie wiedzy, umiejętności i kompetencji (efektów uczenia się) zestawionych w szczegółowym programie praktyki (moduł kształcenia - praktyki) oraz przedłożenie przez studenta stosownej dokumentacji.
2. Praktykę zalicza nauczyciel akademicki będący opiekunem praktyk zawodowych z ramienia uczelni na podstawie dziennika praktyk, świadectwa odbycia praktyki i siatki oceny praktyki studenta.
3. Praktyki zawodowe wpisuje się do indeksu elektronicznego i karty okresowych osiągnięć wraz z innymi zajęciami dydaktycznymi ustalonymi planem studiów.

4. Zaliczenie praktyk zawodowych jest warunkiem zaliczenia semestru, którego program przewiduje realizację tych zajęć.
5. Na wniosek studenta Dziekan Wydziału może wyrazić zgodę na odbycie praktyki zawodowej w innym terminie.
6. Dziekan Wydziału określa skutki wynikające z odwołania studenta na wniosek zakładu pracy z praktyki zawodowej.
7. Student, który nie odbył wszystkich wymaganych w planie studiów praktyk zawodowych, nie może być dopuszczony do egzaminu dyplomowego.
8. Wszelkie sytuacje nie objęte regulaminem praktyk zawodowych lub studiów są rozpatrywane przez Dziekana Wydziału.

7. Zasady prowadzenia procesu dyplomowania

Zasady prowadzenia procesu dyplomowania zostały określone w *Regulaminie dyplomowania na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka*.

REGULAMIN DYPLOMOWANIA NA STUDIACH PIERWSZEGO STOPNIA NA KIERUNKU DIETETYKA

Regulamin dyplomowania na studiach pierwszego stopnia na kierunku dietetyka jest przygotowany w oparciu o *Regulamin Studiów*.

PRACA DYPLOMOWA

§ 1

Praca dyplomowa powinna być realizowana zgodnie z *Regulaminem Studiów*, rozdział 8 § 42-44 oraz niniejszym Regulaminem.

§ 2

Harmonogram realizacji pracy dyplomowej

1. Studenci II roku zapisują się do wybranego przez siebie promotora (z listy dostępnych w danym roku akademickim promotorów, wyznaczonych przez Dziekana Wydziału) do końca maja IV semestru studiów.
2. Promotorzy w uzgodnieniu ze studentami ustalają tematy prac dyplomowych do końca pierwszego miesiąca zajęć semestru poprzedzającego ostatni semestr studiów, co zostaje potwierdzone na właściwym druku dostępnym w dziekanacie.
3. Wstępną wersję pracy dyplomowej dyplomanci przedstawiają promotorowi do końca marca ostatniego semestru studiów.
4. Po uwzględnieniu uwag promotora ostateczna wersja pracy powinna być opracowana i przedłożona promotorowi do połowy maja ostatniego semestru studiów.
5. Po ostatecznej akceptacji pracy przez promotora, do dziekanatu należy złożyć dwa egzemplarze pracy dyplomowej w oprawie miękkiej (druk jednostronny), jeden egzemplarz (przeznaczony dla celów archiwalnych) oprawiony w miękką okładkę z płaskim grzbietem, metodą klejoną (druk dwustronny, czcionka 12 pkt., pojedynczy odstęp między wersami) oraz jeden egzemplarz pracy na nośniku elektronicznym opisanym (imię i nazwisko studenta oraz tytuł pracy dyplomowej; zapisany wg wytycznych dziekanatu), wraz z wymaganymi dokumentami na co najmniej dwa tygodnie przed wyznaczonym terminem egzaminu dyplomowego.

§ 3

Praca dyplomowa przed złożeniem w dziekanacie podlega procedurze antyplagiatowej określonej odrębnym zarządzeniem Rektora.

§ 4

1. Zgodnie z § 42 ust. 3 *Regulaminu Studiów*, student studiów stacjonarnych i niestacjonarnych zobowiązany jest złożyć pracę dyplomową nie później niż do 30 czerwca.
2. W uzasadnionych przypadkach, Dziekan Wydziału, na wniosek promotora pracy lub na wniosek studenta, może przesunąć termin złożenia pracy dyplomowej. Termin, o którym mowa, może być przesunięty nie więcej niż o trzy miesiące od terminu określonego w ust. 1.

§ 5

Wymagania podstawowe

1. Praca dyplomowa:
 - a) jest przygotowywana i napisana przez studenta samodzielnie, pod kierunkiem promotora,
 - b) temat pracy powinien być związany ze specjalnością i kierunkiem kształcenia studenta,
 - c) podlega recenzji,
 - d) stanowi przedmiot dyskusji i oceny,
 - e) po jej ukończeniu wszystkie prawa, w tym prawa do dalszego jej publikowania w całości przechodzą na własność uczelni.
2. Praca dyplomowa może być opracowaniem o charakterze:
 - a) doświadczalnym (analiza wybranego problemu na podstawie ankiet personalnych kart pacjentów, klientów itp. lub badań klinicznych),
 - b) teoretycznym (opracowanie wybranego problemu naukowego na podstawie dostępnych prac badawczych, danych literaturowych).

§ 6

Wymagania merytoryczne

1. Praca powinna zawierać:
 - a) wyraźne określenie problemu badawczego,
 - b) odniesienia do podstawowego piśmiennictwa przedmiotu,
 - c) opis sposobu rozwiązania problemu (zastosowane metody, techniki, narzędzia badawcze).
2. Przygotowanie pracy dyplomowej powinno ukształtować umiejętności:
 - a) samodzielnych studiów literaturowych,
 - b) diagnozowania i oceny problemów,
 - c) identyfikacji i analizowania obserwowanych zjawisk,
 - d) wyciągania właściwych wniosków,
 - e) czynnego posługiwania się nabytą w czasie studiów wiedzą i wykorzystania jej do logicznego toku wywodów,
 - f) posługiwania się jasnym i precyzyjnym językiem.

§ 7

Wymagania formalne pracy dyplomowej

Układ pracy:

- a) strona tytułowa (wzór na stronie internetowej uczelni),
- b) spis treści (według schematu ustalonego przez promotora),
- c) wstęp (we wstępie należy przedstawić ogólne tło badanego problemu, przesłanki wyboru tematu pracy, podstawy źródłowe),
- d) cel i założenia pracy (określić nadrzędny cel i zakres pracy oraz przedstawić zadania badawcze),
- e) metody badań (wskazać metody badawcze, stosowane techniki i narzędzia badawcze),
- f) rozdziały zawierające zasadniczy tekst pracy (wyniki, dyskusja, analiza teoretyczna problemu naukowego),
- g) dyskusja (w przypadku pracy o charakterze doświadczalnym) lub analiza postawionego zadania w odniesieniu do danych literaturowych (w przypadku pracy teoretycznej),
- h) wnioski (należy wskazać syntetyczne konkluzje wynikające z treści pracy) lub podsumowanie (w przypadku pracy teoretycznej),
- i) wykaz cytowanego piśmiennictwa według kolejności cytowania, zgodny z wymaganiami opisu bibliograficznego,
- j) streszczenie (w języku polskim i angielskim oraz słowa kluczowe),
- k) wykaz tabel i rycin,
- l) wykaz załączników (np. kwestionariusz ankiety),
- m) oświadczenie studenta dotyczące samodzielności wykonania pracy oraz zgodności treści pracy zapisanej na nośniku elektronicznym z treścią pracy wgranej do systemu antyplagiatowego oraz z treścią zawartą w wydrukowanej wersji pracy przedstawionej do obrony (wzór na stronie internetowej uczelni).

§ 8

Wymagania edytorskie

1. Maszynopis pracy dyplomowej powinien spełniać następujące wymagania:

- a) format arkusza papieru A4, czcionka: Times New Roman, wielkość czcionki podstawowej: 12 pkt., odstęp między wierszami: 1,5 wiersza,
- b) marginesy: lewy 3,5 cm; prawy, górny i dolny: 2,5 cm,
- c) stosować wyrównanie tekstu do obu marginesów,
- d) w ramach rozdziałów stosować akapity,
- e) wszystkie strony pracy muszą być ponumerowane (pierwszą stroną jest strona tytułowa, na której nie wpisuje się numeru strony, numeracja stron w stopce w części środkowej),
- f) tytuły rozdziałów powinny być napisane pogrubioną czcionką Times New Roman o rozmiarze 14 pkt.; tytuły podrozdziałów powinny być napisane pogrubioną czcionką 12 pkt.; poniżej każdego tytułu należy zostawić przestrzeń o szerokości 12 pkt.; nie należy stawiać kropek na końcu tytułów rozdziałów i podrozdziałów,
- g) wszystkie tabele zamieszczone w pracy powinny być ponumerowane według kolejności zamieszczenia oraz powinny być opisane tytułem umieszczonym nad tabelą (po tytule nie stawiamy kropki),

- h) wszystkie ryciny (zdjęcia, rysunki, schematy) zamieszczone w pracy powinny być ponumerowane według kolejności zamieszczenia oraz powinny być opisane tytułem umieszczonym pod ryciną (po tytule stawiamy kropkę),
- i) odniesienia do piśmiennictwa, w tekście pracy należy zaznaczać za pomocą liczb arabskich umieszczonych w nawiasach kwadratowych np. [27],
- j) w spisie piśmiennictwa powinny znaleźć się wszystkie pozycje cytowane w pracy uporządkowane według kolejności cytowanych nazwisk autorów i ponumerowane. Jeżeli jest kilka prac tego samego autora, pozycje powinny być uporządkowane wg roku wydania.

2. Format spisu piśmiennictwa:

- a) w spisie piśmiennictwa powinny znajdować się tylko prace cytowane przez autora,
- b) jeżeli dana publikacja nie ma nazwiska autora, to stawia się pierwsze słowo tytułu dużymi literami, tak aby później zapisać odnośnik w porządku alfabetycznym między autorami wymienionymi w piśmiennictwie.

Przykłady:

Książki

Nazwisko autora (autorem może być osoba lub organizacja), inicjały imienia, kropka, tytuł książki, kropka, wydanie (jeżeli jest wznowione lub inne niż pierwsze), kropka, wydawnictwo, kropka, miejsce wydania, rok wydania.

Ciborowska H, Rudnicka A. Dietetyka. Żywienie zdrowego i chorego człowieka. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2009.

Rozdziały w książkach

Nazwisko autora rozdziału, inicjały imienia, kropka, tytuł rozdziału, kropka, określenie „W”, dwukropek, inicjały imienia i nazwisko redaktora książki z zaznaczeniem w nawiasie (red.), tytuł książki, kropka, Wydawnictwo, kropka, miejsce wydania, rok wydania.

Wyka J. Ocena stanu odżywienia. W: J. Biernat (red.), Wybrane zagadnienia z nauki o żywieniu człowieka. Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu. Wrocław 2009.

Artykuły z czasopism

Nazwiska autorów, inicjały imienia, kropka, tytuł artykułu, kropka, nazwa czasopisma (pełna lub w wersji skrótu), rocznik, tom, numery stron.

Niedworok E, Całyniuk B, Kiciak A, Kokot T. Struktura spożycia wybranych makroelementów w trzech grupach wiekowych kobiet. Bromat. Chem. Toksykol. 2006, 9, 549-551.

Raporty, materiały firmowe, teksty niepublikowane

Podobnie jak w przypadku książek, dodatkowo lub zamiast wydawnictwa należy wstawić miejsce, w którym przechowywana jest praca lub gdzie była przygotowywana.

Materiały ze stron internetowych

Należy uwzględnić tylko materiały, których źródła (autor lub publikująca instytucja) są znane.

Autor (lub instytucja publikująca), tytuł, adres internetowy i data dostępu.

EGZAMIN DYPLOMOWY

§ 9

Egzamin dyplomowy powinien być przeprowadzony zgodnie z *Regulaminem Studiów*, rozdział 9 § 45-49 oraz niniejszym Regulaminem.

§ 10

1. Dziekan Wydziału w porozumieniu z promotorami i recenzentami prac dyplomowych wyznacza składy komisji egzaminu dyplomowego oraz daty ich przeprowadzenia, ogłaszając fakt ten zainteresowanym stronom.
2. Promotorzy oraz recenzenci prac dyplomowych najpóźniej tydzień przed wyznaczonym terminem egzaminu dyplomowego odbierają z dziekanatu egzemplarz pracy dyplomowej oraz druk przedmiotowej opinii.
3. Opinie promotora i recenzenta muszą być dołączone do dokumentacji egzaminu dyplomowego najpóźniej w dniu egzaminu.
4. Dziekan Wydziału ustala listę przedmiotów kierunkowych i specjalnościowych wytypowanych do egzaminu dyplomowego oraz zwraca się do prowadzących przedmioty o podanie 10 wybranych najistotniejszych zagadnień z realizowanego programu dydaktycznego.
5. Zagadnienia wytypowane do egzaminu dyplomowego powinny być podane do wiadomości dyplomantów na początku ostatniego semestru studiów.

§ 11

Do egzaminu dyplomowego student przystępuje po spełnieniu warunków określonych w § 45 ust. 1 *Regulaminu Studiów*.

§ 12

Przebieg egzaminu

1. Egzamin dyplomowy składa się z:
 - a) ustnej prezentacji pracy dyplomowej, w formie multimedialnej (5-7 minut), zawierającej: tytuł, cel i założenia, zastosowane metody oraz wnioski lub podsumowanie pracy,
 - b) dyskusji nad pracą,
 - c) egzaminu, który polega na odpowiedzi na trzy wylosowane pytania dotyczące wybranych przedmiotów kierunkowych oraz specjalnościowych.
2. Po zakończeniu egzaminu dyplomowego komisja egzaminu dyplomowego ustala ocenę końcową pracy dyplomowej oraz egzaminu dyplomowego opierając się na wytycznych określonych w § 49 pkt. 4-9 *Regulaminu Studiów*.
3. Komisja egzaminu dyplomowego sporządza protokół egzaminu dyplomowego wg wzoru ustalonego dla uczelni.

§ 13

W przypadku uzyskania z egzaminu dyplomowego oceny niedostatecznej lub nieprzystąpienia do tego egzaminu w ustalonym terminie z przyczyn nieusprawiedliwionych, Dziekan Wydziału wyznacza drugi termin egzaminu jako ostateczny.

§ 14

1. Ukończenie studiów następuje po złożeniu egzaminu dyplomowego z wynikiem co najmniej dostatecznym.
2. Ostateczny wynik studiów ustala komisja egzaminu dyplomowego.
3. Podstawą obliczenia ostatecznego wyniku studiów są:
 - a) średnia ważona ocen za cały rok studiów,
 - b) ocena pracy dyplomowej,
 - c) końcowa ocena egzaminu dyplomowego.

Wykaz przedmiotów do egzaminu dyplomowego

Przedmioty kierunkowe

1. Żywnienie człowieka
2. Kliniczny zarys chorób
3. Edukacja żywieniowa
4. Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności
5. Pracownia żywienia i dietetyki

Przedmioty specjalnościowe

1. Żywnienie kliniczne
2. Żywnienie w sporcie
3. Dietoprofilaktyka i diety lecznicze
4. Terapia osób z zaburzeniami odżywiania
5. Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym

8. Sumaryczne wskaźniki charakteryzujące program studiów

- a) łączna liczba godzin zajęć (godzin kontaktowych):
 - studia stacjonarne: **2310 godzin**
 - studia niestacjonarne: **1410 godzin**

- b) łączna liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia:
 - studia stacjonarne: **99 pkt ECTS**
 - studia niestacjonarne: **71 pkt ECTS**

- c) łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym, w tym zajęć laboratoryjnych i projektowych: **101,5 pkt ECTS**

- d) łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych (w przypadku kierunków studiów przyporządkowanych do dyscyplin w ramach dziedzin innych niż odpowiednio nauki humanistyczne lub nauki społeczne): **6 pkt ECTS**

- e) łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego: **5 pkt ECTS**