

**PROGRAM STUDIÓW PIERWSZEGO STOPNIA  
NA KIERUNKU DIETETYKA O PROFILU PRAKTYCZNYM  
OBOWIĄZUJĄCY OD ROKU AKADEMICKIEGO 2025/2026**

<b>Instytucja</b>	<b>Collegium Balticum – Akademia Nauk Stosowanych w Szczecinie</b>
<b>Jednostka prowadząca</b>	<b>Katedra Dietetyki</b>
<b>Kierunek studiów</b>	<b>dietetyka</b>
<b>Poziom studiów</b> <i>(studia pierwszego stopnia / studia drugiego stopnia / jednolite studia magisterskie)</i>	<b>Studia pierwszego stopnia</b>
<b>Profil studiów</b>	<b>praktyczny</b>
<b>Forma lub formy studiów</b> <i>stacjonarne /niestacjonarne</i>	<b>stacjonarne/niestacjonarne</b>
<b>Liczba semestrów</b>	<b>6</b>
<b>Liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie</b>	<b>180</b>
<b>Tytuł zawodowy nadawany absolwentom</b> <i>(licencjat / inżynier /magister / magister inżynier lub tytuł zawodowy równorzędny tym tytułom zgodnie z §29-31 rozporządzenia Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego z dnia 27 września 2018 r. w sprawie studiów (Dz. U. poz. 1861, z późn. zm.)</i>	<b>licencjat</b>

**Ogólne zasady realizacji programu studiów**

1. Program studiów dla studentów studiujących w formie stacjonarnej jest taki sam jak program studiów na studiach niestacjonarnych i zapewnia uzyskanie takich samych efektów uczenia się.
2. Studia składają się z modułów obowiązkowych oraz do wyboru, tworzących indywidualną ścieżkę kształcenia.
3. Ścieżki kształcenia stanowią indywidualny program studiów w semestrze IV–VI. Student wybiera moduł pod koniec semestru III.
4. Do zaliczenia każdego etapu kształcenia (jednego semestru) niezbędne jest uzyskanie 30 punktów ECTS.
5. Szczegółowe warunki studiowania określa Regulamin studiów Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie.
6. Aby uzyskać tytuł zawodowy licencjata, student musi zrealizować wszystkie zajęcia i uzyskać efekty uczenia się przypisane do kierunku studiów oraz złożyć egzamin dyplomowy.
7. Szczegółowe warunki ukończenia studiów określa Regulamin egzaminu dyplomowego z przygotowania zawodowego na kierunku dietetyka, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie.

W programie studiów wyróżniono grupę przedmiotów ogólnych, przedmiotów podstawowych, przedmioty kierunkowe, przedmioty specjalnościowe (do wyboru w ramach ścieżki kształcenia), praktykę i dyplomowanie. Program studiów zakłada wybór jednej z dwóch specjalności (zakresu, ścieżki kształcenia): dietetyka sportowa lub psychodietetyka.

Przedmiot		Sem.	ECTS
<b>M1. Moduł przedmiotów ogólnych</b>  12 punktów ECTS	Język angielski/język niemiecki	I–IV	8
	Technologia informacyjna	I	2
	BHP i ergonomia	I	0
	Szkolenie biblioteczne	I	0
	Ochrona własności intelektualnej	I	2
	Wychowanie fizyczne (studia stacjonarne)	I-II	0
<b>M2. Moduł przedmiotów podstawowych</b>  52 punkty ECTS	Anatomia człowieka	I	5
	Fizjologia człowieka	I	5
	Psychologia ogólna	II	4
	Biochemia ogólna i żywności	I	5
	Chemia żywności	I	5
	Mikrobiologia ogólna i żywności	IV	4
	Parazytologia	II	5
	Genetyka	I	4
	Pierwsza pomoc przedmedyczna	II	2
	Socjologia medycyny	III	2
	Pedagogika zdrowia*	III	3
	Filozofia medycyny*		
	Ekologia i ochrona przyrody	III	3
	Marketing w social mediach	V	1
	Etyka w dietetyce	II	4
<b>M3. Moduł przedmiotów kierunkowych</b> <b>39 punktów ECTS</b>	Żywnienie człowieka	II–III	8
	Dietetyka pediatryczna	III	4
	Kliniczny zarys chorób	II	5
	Farmakologia i farmakoterapia żywienia oraz interakcja leków z żywnością	IV	2
	Edukacja żywieniowa	VI	2

	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	V	2
	Analiza i ocena jakości żywności	VI	3
	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	III	4
	Technologia produkcji potraw dietetycznych	V	4
	Towaroznawstwo żywności	III	3
	Prawo pracy*	VI	2
	Podstawy prawa administracyjnego*		
<b>Praktyka i dyplomowanie</b> 39 punktów ECTS	Przygotowanie do egzaminu	V-VI	9
	Praktyka zawodowa	II - VI	30
<b>Kształcenie w ramach specjalności/zakresu: Dietetyka w sporcie (DS)*</b>  38 punktów ECTS	Podstawy medycyny sportowej, rekreacji i rehabilitacji	IV	4
	Fizjologia wysiłku fizycznego	IV	4
	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywiania	IV	3
	Choroby dietozależne	VI	4
	Fizjologiczne i biochemiczne aspekty żywienia	IV	3
	Immunologia	V	3
	Podstawy patofizjologii klinicznej	V	3
	Żywienie i suplementacja w różnych dyscyplinach sportu	V	4
	Żywienie po urazach w sporcie	V	3
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe sportowca	VI	3
	Zasady zbiorowego żywienia w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych	VI	4
<b>Kształcenie w ramach specjalności/zakresu: Psychodietetyka (PD)*</b>  38 punktów ECTS	Psychologia żywienia	IV	4
	Psychologia osobowości i motywacji	IV	3
	Fizjologia żywienia	IV	4
	Psychologia jedzenia i psychodietetyka	V	3
	Problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie	V	3
	Specyfika chorób związanych z nieprawidłowym odżywianiem	V	4
	Promocja zdrowego stylu życia w społeczeństwie	V	3
	Żywienie w cyklu życia	IV	3
	Żywienie w chorobie	VI	4
	Żywienie ludzi starszych	VI	4

	Poradnictwo dietetyczne	VI	3
--	-------------------------	----	---

\*/ przedmiot do wyboru

Oprócz wyboru specjalności/zakresu studiów i języka obcego student dokonuje wyboru jednego przedmiotu z dwóch oferowanych w ramach modułu podstawowego w semestrze II i III oraz modułu kierunkowego w semestrze VI:

Moduł	Przedmiot do wyboru	semestr	Punkty ECTS
Moduł przedmiotów podstawowych	Język obcy	I-IV	8
	Pedagogika zdrowia	III	3
	Filozofia medycyny		
Moduł przedmiotów kierunkowych	Prawo pracy	VI	2
	Podstawy prawa administracyjnego		
Dyplomowanie i praktyka	Przygotowanie do egzaminu	V-VI	9
	Praktyka zawodowa	II-VI	30

## CELE KSZTAŁCENIA

Zasadniczym celem kształcenia na kierunku dietetyka jest wyrobienie u studentów współodpowiedzialności za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta, jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia.

Zakłada się realizację następujących ogólnych celów kształcenia dla kierunku dietetyka:

- nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą ogólną z zakresu nauk o zdrowiu oraz wiedzą szczegółową z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego;
- zapobieganie chorobom dietozależnym;
- przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia;
- nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia,
- przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia i systematycznego doskonalenia zawodowego.

Po ukończeniu studiów pierwszego stopnia absolwent posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Umie planować racjonalne żywienie dla różnych grup ludności, organizować żywienie indywidualne i zbiorowe, potrafi opracowywać i wdrażać technologie wytwarzania produktów, sprawować nadzór technologiczny nad produkcją oraz bezpieczeństwem i kontrolą jakości żywności (zgodnie z międzynarodowymi normami i standardami m.in. HACCP, GHP i GMP). Umie także dokonać oceny stanu odżywienia i sposobu żywienia pacjentów oraz wyciągnąć odpowiednie wnioski w celu ustalenia planu żywieniowego. Absolwent jest przygotowany do planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności, przygotowywania indywidualnych planów żywieniowych dla osób zdrowych i chorych, opracowywania prawidłowego żywienia dla pacjentów w trakcie

leczenia klinicznego, prowadzenia edukacji żywieniowej, organizowania żywienia indywidualnego i zbiorowego. Zna zasady edukacji żywieniowej i jest przygotowany do jej prowadzenia, zna język obcy w stopniu pozwalającym na podstawową komunikację, zna zasady etyczne i uregulowania prawne związane z wykonywanym zawodem. Studenci realizują praktyki zawodowe w wymiarze 750 godzin zgodnie z programem praktyki.

## Efekty uczenia się

### Objaśnienie oznaczeń:

- P6U – Poziom 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji
- P6S – Charakterystyka drugiego stopnia dla studiów pierwszego stopnia na poziomie 6
- K (przed podkreślnikiem) - kierunkowe efekty uczenia się
- W - kategoria wiedzy
- WG – wiedza/ zakres i głębia
- WK – wiedza/ kontekst/uwarunkowania
- U - kategoria umiejętności
- UW – wykorzystanie wiedzy/rozwiązywane problemy i wykonywane zadania
- UK - Komunikowanie się/odbieranie i tworzenie wypowiedzi, upowszechnianie wiedzy w środowisku naukowym i posługiwanie się językiem obcy
- UO –Organizacja pracy/planowanie i praca zespołowa
- UU – Uczenie się/planowanie własnego rozwoju i rozwoju innych osób
- K (po podkreślniku) — kategoria kompetencji społecznych
- KK – Oceny/krytyczne podejście
- KO - Odpowiedzialność/wypełnianie zobowiązań społecznych i działanie na rzecz interesu publicznego
- KR – Rola zawodowa/niezależność i rozwój etosu
- 01, 02, 03 i kolejne — numer efektu kształcenia

<b>Symbol</b>	<b>Efekty uczenia się dla kierunku Dietetyka odpowiadające kwalifikacji na poziomie 6 Polskiej Ramy Kwalifikacji (profil praktyczny) Po ukończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka absolwent:</b>	<b>Odniesienie do:</b>		
		<p>Uniwersalnych charakterystyk pierwszego stopnia określonych dla poziomu 6 w ustawie z dnia 22 grudnia 2015 r. o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji (Dz. U. z 2020 r. poz. 226)</p>	<p>Charakterystyk drugiego stopnia określonych dla studiów pierwszego stopnia na poziomie 6 w rozporządzeniu MNiSW z dnia 14.11. 2018 r. w sprawie charakterystyk drugiego stopnia PRK typowych dla kwalifikacji uzyskiwanych w ramach szkolnictwa wyższego po uzyskaniu kwalifikacji pełnej na poziomie 4 – poziomu 6-8 (Dz. U. z 2018 r. poz. 2218)</p>	<p>Charakterystyki drugiego stopnia PRK dla obszaru kształcenia w zakresie nauk medycznych i nauk o zdrowiu oraz nauk rolniczych w ramach szkolnictwa wyższego – poziomu 6 i 7 (rozwińnięcie opisów typowych)</p>

<b>Wiedza: zna i rozumie:</b>				
K_W01	w stopniu zaawansowanym anatomie i fizjologię człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem układu pokarmowego oraz procesów trawienia i wchłaniania.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W02	w stopniu zaawansowanym wzajemne zależności pomiędzy układem pokarmowym a układem nerwowym, krążenia i oddychania, moczowym i dokrewnym.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WG
K_W03	w stopniu zaawansowanym zagadnienia z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W04	mechanizmy dziedziczenia oraz genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Charakteryzuje choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem, zna zasady leczenia dietetycznego tych chorób.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W05	w stopniu zaawansowanym funkcje fizjologiczne białek, tłuszczów, węglowodanów oraz elektrolitów, pierwiastków śladowych, witamin i hormonów.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W06	w stopniu zaawansowanym technologię potraw, biotechnologię oraz towaroznawstwa żywności.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W07	organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W08	zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK

K_W09	w stopniu zaawansowanym zasady zdrowego żywienia i potrafi je wdrażać u osób z nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub z otyłością).	P6U_W	P6S_WG	P6S-WK
K_W10	w stopniu zaawansowanym zasady planowania żywienia dostosowanego do naturalnych okresów życia człowieka, ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W11	specyfikę wybranych dyscyplin sportowych w kontekście zasad żywienia sportowców.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W12	podstawy farmakologii oraz farmakoterapii żywieniowej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WG
K_W13	wpływ odżywiania na stan zdrowia człowieka w obszarze chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W14	podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W15	psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W16	diagnostykę laboratoryjną na poziomie zaawansowanym.	P6U_W	PS6_WG	P6S_WG
K_W17	podstawy prawne i ekonomiczne ochrony zdrowia.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
K_W18	organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego.	P6U_W	P6S_WG	P6S-WK
K_W19	pojęcia i zasady z zakresu ochrony własności przemysłowej i prawa autorskiego.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK

K_W20	etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6U_W	P6S_WK	P6S_WK
K_W21	zasady udzielania pierwszej pomocy i postępowania w stanach zagrożenia życia.	P6U_W	P6S_WG	P6S_WK
<b>Umiejętności: potrafi:</b>				
K_U01	realizować plan edukacji żywieniowej dla osób zdrowych i chorych, ze szczególnym uwzględnieniem osób w podeszłym wieku oraz młodzieży licealnej.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U02	uczestniczyć w pracach zespołu terapeutycznego w celu zapewnienia kompleksowej opieki nad pacjentem.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U03	udzielić porady dietetycznej i przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U04	określić wzajemny związek między przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia oraz zaplanować odpowiedni model żywienia jako element postępowania terapeutycznego.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U05	scharakteryzować i rozpoznać rodzaj niedożywienia i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U06	zinterpretować wyniki badań laboratoryjnych i wyniki badań antropometrycznych w planowaniu żywienia.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U07	ocenić stan odżywienia pacjenta na podstawie przeprowadzonego wywiadu żywieniowego.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U08	wykonywać zadania właściwe dla stanowiska dietetyka w szpitalu lub innej placówce żywienia zbiorowego, m.in. posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w tych placówkach, monitorować odżywianie chorych.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW

K_U09	interpretować złożone procesy i zjawiska zachodzące w organizmie pod wpływem wysiłku fizycznego	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U10	sporządzać potrawy stosowane w dietoterapii (dobierać składniki, stosować prawidłowe techniki pracy)	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U11	dokonać wyliczenia indywidualnego zapotrzebowania na składniki odżywcze oraz ma umiejętność korzystania z tabel wartości odżywczej produktów i programów komputerowych w celu skomponowania właściwej diety pod względem jej wartości odżywczej i energetycznej.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U12	określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U13	zaplanować i wdrożyć modele żywienia w różnych okresach rozwoju człowieka.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U14	dokonać wyboru lub zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w profilaktyce chorób żywieniowo-zależnych oraz w ich leczeniu.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U15	formułować zalecenia żywieniowe na potrzeby osób podejmujących różne rodzaje aktywności fizycznej, w tym na potrzeby czynnych sportowców.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U16	wykorzystać podstawowe programy komputerowe oraz posługiwać się komputerem w zakresie pozyskiwania i opracowywania danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U17	posługiwać się językiem obcym w mowie i piśmie w zakresie słownictwa medycznego i zawodowego na poziomie B2 (wg Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego) umożliwiającym	P6U_U	P6S_UK	P6S_UK

	korzystanie z piśmiennictwa oraz rozumienia dyskusji związanej z problemem dietetyki.			
K_U18	stosować ćwiczenia ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW	P6S_UW
K_U19	komunikować się z użyciem specjalistycznej terminologii.	P6U_U	P6S_UK	P6S_UK
K_U20	brać udział w debacie – przedstawiać i oceniać różne opinie i stanowiska oraz dyskutować o nich.	P6U_U	P6S_UK	P6S_UK
K_U21	planować i organizować pracę indywidualną oraz w zespole.	P6U_U	P6S_UO	P6S_UO
K_U22	samodzielnie planować i realizować własne uczenie się przez całe życie.	P6U_U	P6S_UU	P6S_UO
<b>Kompetencje społeczne: jest gotów do:</b>				
K_K01	nieustannego uaktualniania wiedzy i umiejętności oraz inspirowania i organizowania procesu uczenia się innych osób.	P6U_K	P6S_KK	P6S_KK
K_K02	przyjęcia profesjonalnej i etycznej postawy dla skutecznego współdziałania w grupie w wykonywaniu w niej różnych ról.	P6U_K	P6S_KO P6S_KR	P6S_UO
K_K03	uczestniczenia w promowaniu kultury jakościowej w pracy dietetyka.	P6U_K	P6S_KO	P6S_UK
K_K04	przestrzegania zasad kultury współpracy i kultury konkurencji w pracy dietetyka.	P6U_K	P6S_KO	P6S_UO
K_K05	dostrzegania, identyfikowania i rozstrzygania dylematów zawodowych i etycznych w podejmowanych działaniach.	P6U_K	P6S_KK P6S_KR	P6S_KK
K_K06	dbania o poziom sprawności fizycznej niezbędnej dla wykonywania zadań właściwych dla działalności zawodowej związanej z kierunkiem studiów.	P6U_K	P6S_KR	P6S_KR

### **Założenia programowe**

Program oparto na pięciu zasadniczych modułach kształcenia, obejmujących 3 moduły przedmiotów obowiązkowych (ogólne, podstawowe i kierunkowe) oraz dwa moduły fakultatywne – specjalnościowe.

Założono, iż w całym programie kształcenia dominować będą przedmioty kierunkowe oraz przedmioty w ramach wybranego przez studenta zakresu.

Moduł przedmiotów ogólnych obejmuje przedmioty wymagane i niezbędne studentowi niemal na wszystkich kierunkach studiów (m.in. język obcy, technologie informacyjne, wychowanie fizyczne, ochrona własności intelektualnej, bhp i ergonomia).

Moduł przedmiotów podstawowych obejmuje przedmioty z zakresu nauk podstawowych dla kierunku dietetyka, w tym także z dyscyplin pokrewnych takich jak chemia i biologia. W ramach tego modułu realizowane jest przygotowanie do egzaminu dyplomowego, obowiązujące wszystkich studentów, niezależnie od obranego zakresu. W tym module zaplanowano również przedmioty poszerzające wiedzę humanistyczną studenta jak socjologia medycyny, pedagogika zdrowia, filozofia medycyny lub etyka.

Moduł przedmiotów kierunkowych stanowi zarówno zapowiedź, jak i wprowadzenie do kształcenia specjalistycznego (m.in. żywienie człowieka, technologia produkcji potraw dietetycznych itp.). Do grupy modułów obowiązkowych zaliczono również praktyki studenckie w wymiarze 6 miesięcy.

Poprzez realizację modułów przedmiotów podstawowych i kierunkowych, całkowicie osadzonych w obszarze nauk medycznych i nauk o zdrowiu, studenci otrzymują przygotowanie ogólnoteoretyczne, są wyposażeni w interdyscyplinarną i złożoną współczesną wiedzę z tego obszaru, jak również rozbudzona zostaje ich motywacja do wysiłku intelektualnego i gruntownej nauki.

Dietetyka w zakresie „**Dietetyka w sporcie**” (moduł fakultatywny), której przypisano 38 punktów ECTS przygotowuje studentów do planowania i opracowywania jadłospisów oraz doradztwa żywieniowego dla osób aktywnych fizycznie, w tym czynnych sportowców. Absolwent tego zakresu rozpoznaje potrzeby i preferencje żywieniowe grup klientów o szczególnych wymaganiach żywieniowych. Zdobycie umiejętności ustalania planu żywieniowego oraz zastosowania suplementów diety i preparatów dietetycznych w zależności od dyscypliny sportowej. Uzyskuje podstawową wiedzę z fizjologii wysiłku fizycznego, podstaw medycyny sportowej i rekreacyjnej oraz rehabilitacji, co sprawia, że będzie przygotowany do wspomagania procesu treningowego sportowców w aspektach zwiększenia siły i masy mięśniowej, usprawniania wszystkich cech motorycznych, w tym wytrzymałości i szybkości, a także wspomagania procesu rehabilitacji. Absolwent dietetyki w zakresie dietetyka w sporcie jest przygotowany do podjęcia pracy w placówkach sportowych, klubach fitness i siłowniach, salonach kosmetycznych, SPA, sanatoriach, placówkach turystycznych, firmach zajmujących się produkcją żywności lub suplementów diety. Jest przygotowany do podjęcia własnej działalności gospodarczej w zakresie usług konsultacyjnych związanych z prawidłowym żywieniem.

Dietetyka w zakresie „**Psychodietetyka**” (moduł fakultatywny) zrealizują 11 przedmiotów, którym przypisano 38 pkt. ECTS. W programie zakresu „**Psychodietetyka**” zawarto kilka przedmiotów ściśle związanych z psychologią człowieka (psychologia żywienia, psychologia osobowości i motywacji, problem nadwagi i otyłości w psychologii i medycynie). Wiedza uzyskana w ramach tego zakresu pozwala absolwentom wykształcić umiejętność diagnozowania przyczyn zaburzeń odżywiania i chorób związanych z niewłaściwym odżywianiem (m.in. otyłości, anoreksji, bulimii, cukrzyca, miażdżyca, niedokrwiennej choroby serca). Absolwent uzyskuje teoretyczną i praktyczną wiedzę z zakresu poznawczych, emocjonalnych i behawioralnych aspektów diety, ułatwiających skuteczną zmianę nawyków żywieniowych. Zdobycie kompleksową wiedzę z zakresu dietetyki i psychologii jedzenia, co pozwala mu na rozpoznawanie psychologicznych mechanizmów stosowanych przez pacjenta - klienta w odżywianiu się i na prawidłowe ułożenie programu modyfikacji nieprawidłowych zachowań żywieniowych. Absolwent dietetyki w zakresie psychodietetyka może pracować m.in. jako dietetyk w przychodniach i gabinetach specjalistycznych, szpitalach, prowadzić własną działalność w zakresie porad dietetycznych, być propagatorem zdrowego trybu życia (połączenie elementów terapii psychologicznej i dietetycznej).

## Sposoby weryfikacji i oceny osiągania przez studenta zakładanych efektów uczenia się

Wewnętrzny System Zapewnienia Jakości Kształcenia przewiduje odpowiednie formy weryfikowania wszystkich efektów uczenia się w zakresie wiedzy, umiejętności oraz kompetencji społecznych. Realizacja tego celu zakłada zastosowanie odpowiednich procedur i wdrożenie tzw. „dobrych praktyk” w zakresie podnoszenia jakości kształcenia.

Stosowanie różnych sposobów weryfikacji efektów uczenia się osiąganych przez studentów i potwierdzonych poprzez przedstawienie na to obiektywnych dowodów, ma na celu ujawnienie, że zostały spełnione wymagania wyspecyfikowane w kartach przedmiotów. Weryfikacja efektów uczenia się prowadzona jest na różnych etapach kształcenia, poprzez rozliczanie wszystkich przedmiotów/modułów w ramach poszczególnych form zajęć (wykładów, ćwiczeń, lektoratów, warsztatów, laboratoriów, seminariów, projektów) w ramach praktyk, w ramach procesu dyplomowania. Weryfikacja obejmuje trzy kategorie obszarów kształcenia: wiedzę, umiejętności i kompetencje społeczne. Za weryfikację zakładanych efektów uczenia się odpowiadają w szczególności nauczyciele akademicki prowadzący zajęcia dydaktyczne bez względu na rodzaj zatrudnienia i formę zajęć, pracownicy administracyjni (Biuro Obsługi Studenta), wszyscy studenci, opiekunowie praktyk studenckich z ramienia placówek, kierunkowi opiekunowie praktyk oraz członkowie komisji egzaminacyjnej egzaminu dyplomowego.

### A. Weryfikacja zakładanych efektów uczenia się

Weryfikacja osiągniętych efektów uczenia się, zdobywanych zarówno z udziałem, jak i bez udziału nauczycieli akademickich, odbywa się za pomocą:

- prac zaliczeniowych, egzaminacyjnych, projektowych, prezentacji,
- procesu dyplomowania (egzaminu dyplomowego),
- odbywanej praktyki/stażu,
- ankiet przeprowadzanych wśród studentów na temat zdobytych kompetencji w ramach danego kierunku studiów,
- udziału i wygłaszania referatów w ramach naukowych konferencji studenckich,
- innych form przewidzianych w ramach poszczególnych programów studiów na danego zakresu.

### B. Pisemne prace egzaminacyjne, zaliczeniowe oraz projektowe

- Studenci zapoznawani są na początku roku akademickiego z wymaganiami, jakie należy spełnić w celu zaliczenia każdego przedmiotu. Jednocześnie informowani są o sposobie i procedurze przeprowadzania egzaminów, zaliczeń i przygotowywania prac projektowych (informacje dotyczące m.in. formy, założeń i objętości pracy). Studentom wyjaśniane są kryteria oceny formułującej i podsumowującej dostosowane do poszczególnych form weryfikacji.
- Podstawowe zasady dotyczące oceniania w zakresie opanowania wiedzy, umiejętności i postawów studentów zostały zawarte w Wewnętrznym Systemie Zapewniania Jakości Kształcenia Collegium Balticum.

Ocena, jaką może zdobyć student w ramach zaliczenia lub egzaminu, wyznaczana jest przez prowadzącego wedle następującej klasyfikacji uzyskanych przedmiotowych efektów uczenia się:

Przedmiotowy efekt uczenia się	Treści programowe		
	Na ocenę 5,0	Na ocenę 4,0–4,5 dobra wiedza, umiejętności	Na ocenę 3,0–3,5

	znakomita wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne	i kompetencje społeczne	zadawalająca wiedza, umiejętności i kompetencje społeczne, ale z licznymi błędami
--	--	----------------------------	--

Zgodnie z § 22 ust. 7 Regulaminu studiów Collegium Balticum - Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie stosowaną skalą ocen jest:

- bardzo dobry (5,0),
- dobry plus (4,5),
- dobry (4,0),
- dostateczny plus (3,5),
- dostateczny (3,0),
- niedostateczny (2,0).

Warunkiem zaliczenia przedmiotu jest uzyskanie oceny pozytywnej, co jest równoznaczne z osiągnięciem przez studenta założonych w ramach przedmiotu efektów uczenia się (§ 22 ust. 8 Regulaminu studiów).

Wszystkie prace zaliczeniowe studentów są archiwizowane i przechowywane przez 3 lata od daty przeprowadzenia zaliczenia lub egzaminu (§ 22 ust. 14 Regulaminu studiów).

Monitorowanie osiągania efektów uczenia się następuje w sposób szczegółowo opisany w Wewnętrznym Systemie Zapewniania Jakości Kształcenia Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych, w części: „III. Obszary Działania Wewnętrznego Systemu Zapewniania Jakości Kształcenia”, punkt „B. Weryfikacja zakładanych efektów uczenia się” i obejmuje następujące elementy:

- B1. Ocenę weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych w ramach poszczególnych form zajęć (wykłady, ćwiczenia, lektoraty, warsztaty, laboratoria, seminaria);
- B2. Ocenę weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych w ramach praktyk studenckich;
- B3. Ocenę weryfikacji efektów uczenia się osiągniętych w ramach procesu dyplomowania;
- B4. Ocenę weryfikacji efektów uczenia się w ramach monitorowania losów zawodowych absolwentów.

### **Wymiar, zasady i formy odbywania praktyk**

Studia na kierunku dietetyka mają profil praktyczny, gdyż:

- znaczna część programu kształcenia umożliwia nabywanie umiejętności praktycznych podczas kształcenia w zakładach opieki zdrowotnej, zakładach żywienia zbiorowego, które stanowią miejsca pracy dietetyka;
- kształcenie praktyczne umożliwia zdobycie kwalifikacji zawodowych: ogólnozawodowych, podstawowych i specjalistycznych dla zawodu dietetyka i zapewnia studentom uzyskanie niezbędnych umiejętności, wiadomości i cech psychofizycznych, odpowiadających podstawowym zadaniom zawodowym i kwalifikacjom wyodrębnionym w tym zawodzie i gwarantującym jakość jego wykonywania;
- zajęcia związane z praktycznym przygotowaniem zawodowym są prowadzone przez osoby posiadające doświadczenie zawodowe zdobyte poza uczelnią.

Praktyki studenckie stanowią integralną część kształcenia studentów na kierunku dietetyka. Obowiązują zarówno studentów studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych. Szczegółową organizację i przebieg praktyk określa Regulamin praktyk.

Praktyki zawodowe na kierunku dietetyka mają na celu:

- przygotowanie studenta do przyszłej pracy zawodowej poprzez rozwinięcie i praktyczne zastosowanie nabytej w czasie studiów wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych;
- pozyskiwanie doświadczenia i kształcenie umiejętności specyficznych dla kierunku dietetyka (współpraca z zespołem leczącym, stosowanie zasady postępowania dietetycznego u pacjentów z typowymi jednostkami chorobowymi),
- poznanie indywidualnych predyspozycji studenta pozwalających na bardziej świadomy wybór przyszłej kariery zawodowej;
- zdobycie doświadczenia w zespołowym i samodzielnym wykonywaniu obowiązków zawodowych;
- doskonalenie umiejętności radzenia sobie w trudnych sytuacjach oraz rozwiązywania realnych problemów zawodowych.

Studenci kierunku dietetyka obu zakresów, tj. „*Dietetyka w sporcie*” oraz „*Psychodietetyka*” odbywają praktykę w następującym wymiarze:

#### Studia stacjonarne i niestacjonarne

Rodzaj praktyki	Wymiar	ECTS	Semestry					
			I	II	III	IV	V	VI
Wstępna praktyka w szpitalu	125	5		125				
Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	100	4				100		
Praktyka w poradni chorób metabolicznych – zakres „Psychodietetyka” lub praktyka w ośrodku sportowym – zakres „Dietetyka w sporcie”	100	4					100	
Praktyka w ośrodku żywienia dzieci i młodzieży	125	5					75 (3 punkty ECTS)	50 (2 punkty ECTS)
Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia)	100	4						100
Praktyka w zakładzie opieki społecznej – zakres „Psychodietetyka” lub praktyka w ośrodku sportowym – zakres „Dietetyka w sporcie”	100	4			100			
Praktyka z technologii potraw	100	4				100		
<b>Ogółem</b>	<b>750</b>	<b>30</b>	<b>0</b>	<b>125</b>	<b>100</b>	<b>200</b>	<b>175</b>	<b>150</b>

Treści kształcenia w trakcie praktyk zawodowych przedstawiają się następująco:

#### 1) Wstępna praktyka w szpitalu:

- poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności szpitala;
- zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania szpitala oraz elementami dokumentacji regulującej działalność;
- poznanie zasad przydziału pacjentów na oddział szpitalny;

- poznanie organizacji żywienia zbiorowego w szpitalu i rodzajem stosowanych diet;
  - udział w przygotowywaniu posiłków;
  - pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę;
  - edukowanie żywieniowe pacjentów;
  - zapoznanie z najczęstszymi chorobami z jakimi zgłaszają się pacjenci do szpitala;
  - możliwość towarzyszenia lekarzom przy udzielaniu pacjentom porad dietetycznych;
  - zapoznanie z zaleceniami żywieniowymi ordynowanymi pacjentom przez lekarzy.
- 2) Praktyka w zakładzie opieki społecznej:
- zapoznanie z funkcjonowaniem zakładu;
  - przestrzeganie przepisów BHP w placówce;
  - poznanie problemów osób pozostających pod opieką zakładu;
  - pomoc w opiece oraz żywieniu osób wymagających karmienia;
  - poznanie pracy placówki przygotowującej posiłki dla pensjonariuszy; organizacja żywienia;
  - udział i pomoc w opracowywaniu jadłospisów; uzyskanie wiedzy o rodzajach stosowanych diet;
  - zapoznanie z pracą kuchni;
  - udział w przygotowywaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków.
- 3) Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu:
- poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki;
  - poznanie organizacji działu żywienia w szpitalu oraz prowadzenia jego dokumentacji;
  - zapoznanie się z przepisami BHP i warunkami sanitarnymi;
  - zapoznanie z pracą kuchni ogólnej;
  - poznanie zasad funkcjonowania magazynu żywności;
  - udział w tworzeniu jadłospisów dla pacjentów;
  - pomoc w przygotowywaniu posiłków, porcjowaniu i dystrybucji posiłków;
  - pomoc w żywieniu pacjentów, którzy wymagają karmienia przez drugą osobę;
  - możliwość towarzyszenia lekarzom przy udzielaniu pacjentom porad dietetycznych;
  - możliwość zapoznania z zaleceniami żywieniowymi ordynowanymi pacjentom przez lekarzy;
  - edukowanie żywieniowe pacjentów i motywowanie pacjentów do kontynuowania pozytywnych zmian w sposobie odżywiania.
- 4) Praktyka w szpitalu dla dorosłych:
- poznanie struktury organizacyjnej i zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności szpitala;
  - poznanie zasad przyjmowania na poszczególne oddziały;
  - przestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych, które obowiązują w oddziałach szpitalnych;
  - poznanie przyczyn, objawów, leczenia i postępowania dietetycznego w wybranych chorobach układu pokarmowego oraz chorobach zespołu metabolicznego;
  - uczestniczenie w obchodach lekarskich;
  - zapoznanie z organizacją żywienia w szpitalu i pracą w kuchni;
  - nabycie umiejętności ewidencji artykułów spożywczych oraz kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków;
  - poznanie zasad przeprowadzenia kontroli w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków;
  - udział i pomoc w przygotowywaniu jadłospisów;
  - udział w przygotowywaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
  - pomoc w opiece oraz żywieniu osób wymagających karmienia;

- możliwość zapoznania z zaleceniami dietetycznymi ordynowanymi pacjentom przez lekarzy w poszczególnych jednostkach chorobowych.
- 5) Praktyka w ośrodku żywienia dzieci i młodzieży:
- zapoznanie z zasadami działalności ośrodka;
  - zapoznanie z regulaminem placówki i organizacją żywienia;
  - przestrzeganie zasad sanitarno-higienicznych, które obowiązują w kuchni i jadalni ośrodka;
  - poznanie specyfiki żywienia dzieci i młodzieży;
  - nabycie umiejętności ewidencji artykułów spożywczych oraz kalkulacji kosztów pośrednich dotyczących posiłków;
  - udział w przygotowywaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków;
  - pomoc w karmieniu dzieci i młodzieży;
  - nabycie umiejętności i opracowywania zaleceń żywieniowych dla dziecka;
  - pomoc w prowadzeniu edukacji żywieniowej wśród rodziców.
- 6) Praktyka z technologii potraw:
- organizację pracy w zakładzie przygotowującym posiłki;
  - zapoznanie z warunkami pracy w zakładzie;
  - przestrzeganie przepisów sanitarno-higienicznych i BHP;
  - procesy technologiczne stosowane w produkcji żywności oraz przygotowywaniu w przechowywaniu surowców i potraw;
  - wpływ ww. procesów na jakość produktów spożywczych;
  - poznanie zasobów technicznych kuchni - maszyny i urządzenia do: obróbki wstępnej surowca, obróbki cieplnej oraz mycia i sterylizacji naczyń;
  - obróbka wstępna i cieplna surowców;
  - techniki zabezpieczenia żywności przed zepsuciem;
  - nabycie umiejętności przeprowadzania wybranych operacji jednostkowych stosowanych w produkcji potraw dietetycznych;
  - praktyczne wykonywanie potraw;
  - poznanie zasad organizacji żywienia zbiorowego (m.in. udział i pomoc w opracowywaniu jadłospisów, w przygotowaniu, porcjowaniu i rozdzielaniu posiłków);
  - nabycie umiejętności komunikacji i pracy w zespole;
  - kształtowanie świadomości odpowiedzialności producenta potraw za zdrowie konsumentów.
- 7) Praktyka w poradni chorób metabolicznych:
- poznanie struktury organizacyjnej oraz zasad funkcjonowania oraz charakteru działalności placówki;
  - zapoznanie się z podstawami prawnymi funkcjonowania oraz elementami dokumentacji regulującej działalność danej placówki;
  - poznanie zasad postępowania z pacjentami Poradni;
  - zapoznanie się z najczęstszymi chorobami z jakimi zgłaszają się pacjenci do placówki;
  - możliwość towarzyszenia lekarzom przy udzielaniu pacjentom porad dietetycznych;
  - możliwość zapoznania z zaleceniami żywieniowymi ordynowanymi pacjentom przez lekarzy;
  - nabycie umiejętności planowania dietoterapii i prawidłowego doboru produktów w żywieniu klinicznym;
  - opracowywanie zaleceń żywieniowych dla pacjenta z chorobami metabolicznymi oraz chorobami układu pokarmowego;

- współuczestniczenie w edukowaniu żywieniowym pacjentów oraz propagowanie zasad zdrowego żywienia.
- 8) Praktyka w ośrodku sportowym:
- zapoznanie się ze specyfiką i organizacją ośrodka;
  - uczestnictwo w konsultacji dietetycznej;
  - przeprowadzenie wywiadu żywieniowego i personalnego oraz ocena bieżącego sposobu odżywiania;
  - poznanie sposobów oceny stanu odżywienia (badania antropometryczne, analiza składu ciała);
  - dokonywanie podstawowych pomiarów antropometrycznych, w tym masy ciała i wzrostu;
  - nabycie umiejętności z zakresu planowania żywienia i opracowywania jadłospisów dla osób aktywnych fizycznie i/lub w wybranych dyscyplinach sportowych;
  - zapoznanie się z zasadami żywienia okołotreningowego oraz modyfikacji diety w zależności od fazy cyklu treningowego (tj. przygotowawczego, przedstartowego i startowego);
  - poznanie zasad układania jadłospisów i indywidualnych planów suplementacyjnych;
  - udział w prowadzeniu wywiadów żywieniowych oraz w edukowaniu żywieniowym i szerzeniu wiedzy dotyczącej żywienia w sporcie lub w wybranej aktywności fizycznej.

Indywidualna praktyka odbywa się we wskazanej przez Uczelnię lub studenta instytucji, z którą Uczelnia podpisuje porozumienie o realizacji praktyk lub umowę.

Student ma prawo do odbywania praktyki studenckiej poza Szczecinem, jak również poza granicami kraju. Decydując się na realizowanie praktyki poza granicami kraju, Student przedkłada dokumentację z jej odbywania w języku polskim lub z załączonymi tłumaczeniami potwierdzonymi przez tłumacza przysięgłego.

Student może uzyskać zaliczenie praktyki na podstawie zatrudnienia, stażu lub wolontariatu, jeżeli wykonywane czynności umożliwiły uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów dla praktyk zawodowych. Podstawą do zaliczenia praktyki jest pisemny wniosek studenta zawierający zaświadczenie z zakładu pracy potwierdzające uzyskanie efektów uczenia się dla realizowanego kierunku i zakresu studiów.

Udział w praktykach zawodowych umożliwia studentom uzyskanie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, których trudno byłoby uzyskać w trakcie zajęć teoretycznych, np.:

- w zakresie wiedzy – student zna organizację działów żywienia w szpitalach, stosowanych dietach, organizację pracy w zakładach przygotowujących posiłki, procesach technologicznych stosowanych w produkcji żywności;
- w zakresie umiejętności – student potrafi przygotowywać posiłki, żywić osoby wymagające karmienia, planować dietoterapię, propagować zasady zdrowego żywienia;
- w zakresie kompetencji społecznych – student potrafi komunikować się i pracować w zespole, przestrzega przepisy bhp w szpitalu lub innej placówce, motywuje pacjentów do kontynuowania pozytywnych zmian w sposobie odżywiania.

Za nadzór nad organizacją i przebiegiem praktyk odpowiada uczelniany opiekun praktyk lub menadżer kierunku, odpowiedzialny m.in. za: formalne przygotowanie studenta do praktyki, nadzór nad jej przebiegiem oraz zaliczenie praktyki.

Student dokumentuje przebieg praktyki w dzienniczku praktyk. Wpisu do dokumentacji przebiegu studiów dokonuje opiekun praktyki z ramienia Uczelni po stwierdzeniu prawidłowości przebiegu praktyki i uzyskania przez studenta zakładanych efektów uczenia się. Czas i miejsce odbycia praktyki są odnotowywane w suplemencie do dyplomu.

## **Dyplomowanie**

Warunkiem ukończenia studiów i uzyskania dyplomu ukończenia studiów pierwszego stopnia jest uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów, którym przypisano 180 punktów ECTS. Zgodnie z art. 76 ust. 1 pkt 3 ustawy z 20 lipca 2018 r. – *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. 2022 poz. 574 z późn. zm.) oraz § 41 ust 1 pkt. 3 *Regulaminu studiów w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych* warunkiem ukończenia studiów pierwszego stopnia i uzyskania dyplomu ukończenia studiów pierwszego stopnia na kierunku dietetyka jest:

- uzyskanie efektów uczenia się określonych w programie studiów, którym przypisano 180 punktów ECTS,
- złożenie egzaminu dyplomowego.

Proces dyplomowania w Collegium Balticum na studiach pierwszego stopnia regulują postanowienia *Regulaminu egzaminu dyplomowego z przygotowania zawodowego na kierunku dietetyka, studia pierwszego stopnia o profilu praktycznym w Collegium Balticum – Akademii Nauk Stosowanych w Szczecinie*, które określają sposób przeprowadzenia i organizacji egzaminu dyplomowego. Proces dyplomowania obejmuje dwa ostatnie semestry studiów i prowadzi do właściwego przygotowania do egzaminu dyplomowego oraz zapewnia weryfikację założonych efektów uczenia się uprawniających do ukończenia studiów i nadania tytułu zawodowego licencjata. Zgodnie z przyjętym Regulaminem podczas egzaminu dyplomowego następuje ocena stopnia przygotowania absolwentów do samodzielnego i bezpiecznego pełnienia obowiązków zawodowych, weryfikacja stopnia przygotowania do zawodu w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz posługiwania się zdobytą podczas studiów wiedzą. Egzamin dyplomowy umożliwia ocenę poziomu wiedzy i umiejętności intelektualnych i praktycznych absolwenta oraz postaw niezbędnych do realizacji funkcji zawodowych.

Egzamin dyplomowy odbywa się przed komisją i składa się z dwóch części: praktycznej i teoretycznej. Egzamin praktyczny polega na wykonaniu zadań przygotowanych przez wykładowców realizujących zajęcia na danym kierunku studiów. Zadanie ogólne polegające na badaniu składu ciała przy pomocy analizatora oraz analizie stanu odżywienia wraz z interpretacją wyników uzyskanego pomiaru. Drugie zadanie polega na opracowaniu, przy użyciu programu dietetycznego, 3-dniowego jadłospisu dla wylosowanego studium przypadku wraz z zaleceniami dietetycznymi. Prawidłowe wykonanie zadań potwierdza uzyskanie umiejętności posługiwania się specjalistycznym sprzętem służącym do analizy stanu odżywienia i badania składu ciała (aparaturę i oprogramowanie do bioimpedancji, taśmy antropometryczne, wzrostomierz, itp.), przygotowania jadłospisu dostosowanego do potrzeb ilościowych i jakościowych modelu żywienia pacjenta oraz wskazania kluczowych zaleceń dietetycznych odnoszących się do wylosowanego opisu pacjenta.

Ocena części praktycznej obejmuje poprawność wykonania badania składu ciała oraz oceny stanu odżywienia wraz z interpretacją wyniku pomiaru, poprawności zaplanowanego jadłospisu odniesionego do omawianego przypadku z uwzględnieniem parametrów jakościowych i ilościowych prezentowanych w zaleceniach żywieniowych.

Do części teoretycznej może przystąpić student, który uzyskał pozytywną ocenę egzaminu z części praktycznej. Ten etap egzaminu polega na udzieleniu poprawnych odpowiedzi na dwa wylosowane pytania, przy ustalonych przez komisję egzaminacyjną treściach prawidłowych odpowiedzi, w tym jedno pytanie obejmujące zakres ogólny, a drugie zakres kierunkowy z obszaru wybranej ścieżki kształcenia. Egzamin jest złożony, jeżeli student uzyskał wszystkie oceny pozytywne zarówno z części praktycznej, jak i teoretycznej. Zestawy pytań, spośród których następuje losowanie jest udostępniony studentom w semestrze poprzedzającym egzamin dyplomowy.

Z przebiegu egzaminu dyplomowego sporządzany jest protokół, który podpisują członkowie Komisji.

Wynik ukończenia studiów pierwszego stopnia o profilu praktycznym stanowi sumę:

- 0,5 średniej arytmetycznej wszystkich ocen z egzaminów i wszystkich ocen z zaliczeń wpisanych do dokumentacji przebiegu studiów, w tym praktyk, uzyskanych w ciągu całego okresu studiów z uwzględnieniem ocen niedostatecznych oraz
- 0,5 średniej arytmetycznej oceny z egzaminu dyplomowego.

W dyplomie ukończenia studiów wpisuje się ostateczny wynik studiów zgodnie z § 46 ust. 7 Regulaminu studiów.