Załącznik nr 3 do Uchwały nr 171/2022 Senatu UMB z dnia 28.04.2022 r.

PROGRAM STUDIÓW

Cykl kształcenia rozpoczynający się w roku akademickim 2022/2023

# INFORMACJE OGÓLNE

1. Nazwa jednostki prowadzącej kierunek: Wydział Nauk o Zdrowiu
2. Nazwa kierunku studiów: Dietetyka
3. Dziedzina oraz dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe (wraz ze wskazaniem procentowego udziału dyscyplin oraz dyscypliny wiodącej):
	* dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu – dyscyplina nauki medyczne (60 %) - dyscyplina wiodąca
	* dziedzina nauk medycznych i nauk o zdrowiu – dyscyplina nauki o zdrowiu (40 %)
4. Forma studiów: stacjonarne
5. Poziom studiów: I stopnia
6. Profil studiów: ogólno akademicki
7. Liczba semestrów: 6
8. Łączna liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów: 180
9. Łączna liczba godzin zajęć: łącznie –4574, z nauczycielem –2467, praktyki –210, bez nauczyciela – 1897

# INFORMACJE DODATKOWE

1. Związek programu studiów z misją uczelni i jej strategią.

Program kształcenia na kierunku Dietetyka jest zgodny z misją UMB, która opiera się na stałym podnoszeniu wiedzy medycznej, farmaceutycznej oraz w zakresie zdrowia publicznego w celu świadczenia najlepszej opieki zdrowotnej. Celem nauczania jest ukształtowanie określonej sylwetki absolwenta, który zdobędzie wiedzę i umiejętności z zakresu przedmiotów ogólnych, podstawowych, kierunkowych oraz specjalnościowych.

1. Wnioski z analizy zgodności efektów uczenia się z potrzebami rynku pracy oraz wnioski z analizy wyników monitoringu karier studentów i absolwentów, osób ubiegających się o stopień doktora i osób, które uzyskały ten stopień.

Program studiów realizowany w trakcie kształcenia pozwolił na osiągnięcie niezbędnej wiedzy, umiejętności i kompetencji do wykonywania zawodu. Koncepcja kształcenia odpowiada potrzebom rynku pracy, nastawionym na wykwalifikowaną kadrę ze specjalistycznym przygotowaniem. Zakładane efekty uczenia się sformułowane zostały w taki sposób, aby były spójne ze zmieniającymi się potrzebami rynku pracy.

Zbiór efektów uczenia się stanowi załącznik nr 1 do programu studiów.

# WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE

1. Procentowy udział liczby punktów ECTS w łącznej liczbie punktów ECTS określonych w programie studiów dla każdej dyscypliny: 60% - nauki medyczne, 40% - nauki o zdrowiu.
2. Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia: 104,5
3. Liczba punktów ECTS w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne (przy profilach praktycznych): nie dotyczy
4. Liczba punktów ECTS w ramach zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie lub dyscyplinach, do których przyporządkowany jest kierunek studiów uwzględniających udział studentów w zajęciach przygotowujących do prowadzenia działalności naukowej lub udział w tej działalności (przy profilach ogólnoakademickich): 131,5 ECTS
5. Liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach zajęć z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych: 5 ECTS
6. Liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć z języka obcego: 7 ECTS
7. Procentowy wskaźnik punktów ECTS w modułach/grupach zajęć do wyboru: 30%
8. Liczba godzin zajęć z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy: 4 godziny

# ZAJĘCIA LUB GRUPY ZAJĘĆ WRAZ Z PRZYPISANIEM DO NICH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ I TREŚCI PROGRAMOWYCH ZAPEWNIAJĄCYCH UZYSKANIE TYCH EFEKTÓW

Treści programowe, formy i metody kształcenia zapewniające osiągnięcie wskazanych efektów, a także sposoby oceny osiągania przez studenta efektów uczenia zawarte są w sylabusach przedmiotów/modułów zajęć.

## I rok

| **Przedmiot / moduł** | **Efekty uczenia się/treści programowe:** | **Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:** |
| --- | --- | --- |
| **Anatomia człowieka** | K\_W01, K\_W02, K\_U25, K\_K03, K\_K07, K\_K08,K\_ K09 | Egzamin  |
| **Fizjologia człowieka/** **Human physiology** | K\_W01, K\_W02, K\_W03, K\_W05, K\_K03 | Egzamin  |
| **Biochemia ogólna i żywności**  | K\_W03, K\_W05, K\_U13, K\_U25, K\_K07 | Egzamin  |
| **Technologia żywności i towaroznawstwo potraw** | K\_W06, K\_U12, K\_U25, K\_K03, K\_K07, K\_K08 | Egzamin  |
| **Żywienie człowieka** | K\_W05, K\_W09, K\_W16, K\_W17, K\_U10, K\_U13, K\_U14,K\_ K01, K\_K03 | Egzamin  |
| **Organizacja pracy** | K\_W07, K\_W08,K\_ U03, K\_U21, K\_U23, K\_K07, K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Elementy technologii informacyjnych** | K\_U21, K\_K03, K\_K07, K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Język angielski specjalistyczny** | K\_U22, K\_U25, K\_K03 | Zaliczenie  |
| **Wychowanie fizyczne** | K\_W54, K\_U24, K\_K07 | Zaliczenie  |
| **BHP** | K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Szkolenie biblioteczne** | K\_U26 | Zaliczenie  |
| **Praktyka z technologii i potraw**  | K\_W06, K\_W07, K\_W08, K\_U12, K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Praktyka wstępna w szpitalu**  | K\_W07, K\_W08, K\_U04, K\_U12, K\_U13, K\_U14, K\_U18, K\_K04,K\_ K06, K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Praktyka w stacji sanitarno - epidemiologicznej** | K\_W55, K\_W56, K\_U31 | Zaliczenie  |
| **Podstawy patofizjologii – moduł A** | K\_W22, K\_W24, K\_W26, K\_W29, K\_W33, K\_W44, K\_W46, K\_W47, K\_W58, K\_U03, K\_U09, K\_K03, K\_K09 |  |
| **Choroby pasożytnicze człowieka – moduł A** | K-W03, K\_W37, K\_W38, K\_W44, K\_W46, K\_U06, K\_U09, K\_U11, K\_K01, K\_K02, K\_K03, K\_K04,K\_K06, K\_K07, K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Zasady postępowania w stanach zagrożenia życia – moduł A** | K\_W01, K\_W10, K\_W44, K\_W53, K\_U23, K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Skład i właściwości chemiczne surowców i produktów\ Composition and chemical properties of raw materials and food products – moduł A** | K\_W03, K\_W05, K\_U28, K\_K01, K\_K03 | Zaliczenie  |
| **Prawo dziedziczenia – moduł A** | K\_W04 | Zaliczenie  |
| **Nauka o organizmach żywych – moduł A** | K\_W01, K\_W02, K\_W03 | Zaliczenie  |
| **Antropologia filozoficzna i filozofia polityki – moduł A** | K\_W52, K\_U27, K\_K04, K\_K05 | Zaliczenie  |
| **Mechanizmy i prawa rządzące zachowaniami człowieka – moduł A** | K\_W10, K\_W11, K\_W54, K\_U03, K\_U25, K\_K01, K\_K02 | Zaliczenie  |
| **Patologia ogólna – moduł B** | K\_W22, K\_W24, K\_W26, K\_W29, K\_W33, K\_W44, K\_W46, K\_W47, K\_W58, K\_U03, K\_U09, K\_K03, K\_K09 | Zaliczenie  |
| **Parazytologia – moduł B** | K\_W03, K\_W37, K\_W38, K\_W44, K\_W46, K\_U06, K\_U09, K\_U11, K\_K01, K\_K02, K\_K03, K\_K04,K\_K06, K\_K07,K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Kwalifikowana pierwsza pomoc – moduł B** | K\_W01, K\_W10, K\_W44, K\_W53, K\_U23,K\_ K08 | Zaliczenie  |
| **Chemia żywności – moduł B** | K\_W03, K\_W05, K\_U28, K\_K01, K\_K03 | Zaliczenie  |
| **Genetyka – moduł B** | K\_W04 | Zaliczenie  |
| **Biologia medyczna – moduł B** | K\_W01, K\_W02, K\_W03 | Zaliczenie  |
| **Etyka – moduł B** | K\_W52, K\_U27,K\_K04,K\_K05 | Zaliczenie  |
| **Psychologia ogólna – moduł B** | K\_W10, K\_W11, K\_W54, K\_U03, K\_U25, K\_K01,K\_ K02 | Zaliczenie  |

## II rok

| **Przedmiot / moduł** | **Efekty uczenia się/treści programowe:** | **Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:** |
| --- | --- | --- |
| **Prawo w ochronie zdrowia –** **Przedmiot humanizujący**  | K\_W49, K\_W50, K\_W52, K\_U25, K\_U27, K\_K04, K\_K06, K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Ekonomika w ochronie zdrowia – Przedmiot humanizujący** | K\_W50, K\_U25, K\_U27, K\_K07 | Zaliczenie  |
| **Żywienie w zdrowiu i chorobie** | K\_W17, K\_W22, K\_W23, K\_W24, K\_W25, K\_W26, K\_W29, K\_W30, K\_W37, K\_W38, K\_U06, K\_U13, K\_U19, K\_K01, K\_K02, K\_K03 | Egzamin |
| **Kliniczny zarys chorób** | K\_W22, K\_W23, K\_W24, K\_W25, K\_W26, K\_W27, K\_W29, K\_W30, K\_W33, K\_W36, K\_W44, K\_W45, K\_W46, K\_U02, K\_U03, K\_U06, K\_U07, K\_U08, K\_U09, K\_U23, K\_K01, K\_K03, K\_K05 | Egzamin |
| **Mikrobiologia ogólna i żywności** | K\_W03, K\_W46, K\_K03, K\_K08 | Zaliczenie |
| **Analiza i ocena jakości żywności** | K\_W03, K\_W05, K\_W17, K\_U10, K\_U14, K\_K03, K\_K07,K\_ K08 | Egzamin  |
| **Żywienie noworodka** | K\_W08, K\_W09, K\_W18, K\_U01, K\_U02, K\_U04, K\_U07, K\_U17, K\_K01, K\_K02, K\_K03, K\_K04 | Zaliczenie |
| **Żywienie niemowlęcia i dziecka chorego** | K\_W01, K\_W02, K\_W04, K\_W09, K\_W10, K\_W17, K\_W18, K\_U01, K\_U02, K\_U17, K\_K03, K\_K05, K\_K06 | Egzamin |
| **Żywienie dzieci i młodzieży** | K\_W04, K\_W05, K\_W16, K\_W17, K\_W51, K\_U01, K\_U02, K\_U06, K\_U07, K\_U08, K\_U10, K\_U13, K\_U20, K\_K01, K\_K02,K\_K03, K\_K04, K\_K09 | Zaliczenie  |
| **Żywienie ludzi starszych** | K\_W09, K\_W11, K\_W12, K\_W13, K\_W17, K\_W22, K\_W23, K\_W24, K\_W25, K\_W26, K\_W27, K\_W29, K\_W30, K\_W37, K\_W38, K\_W48, K\_W49, K\_W51, K\_U01, K\_U02, K\_U03, K\_U04, K\_U06, K\_U07, K\_U08, K\_U10, K\_U15, K\_K01, K\_K02, K\_K04, K\_K05, K\_K06, K\_K07 | Zaliczenie  |
| **Język angielski specjalistyczny** | K\_U22, K\_K03 | Egzamin |
| **Zarys chirurgii z elementami żywienia w okresie okołooperacyjnym**  | K\_W31, K\_W32, K\_U06, K\_K01, K\_K02, K\_K03 | Zaliczenie  |
| **Edukacja ekologiczna** | K\_W53, K\_U25, K\_K03, K\_K09 | Zaliczenie  |
| **Przechowalnictwo żywności** | K\_W06, K\_U32, K\_K03, K\_K07 | Zaliczenie  |
| **Ochrona własności intelektualnej** | K\_W12, K\_W50, K\_U26, K\_K9 | Zaliczenie  |
| **Praktyka w szpitalu dla dorosłych** | K\_W07, K\_W08, K\_U04, K\_U10, K\_U13, K\_U14, K\_U18, K\_K04, K\_K05, K\_K06, K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Praktyka w szpitalu dziecięcym** | K\_W07, K\_W08, K\_U01, K\_U03, K\_U04, K\_U05, K\_U10, K\_U13, K\_U14, K\_U18, K\_K01, K\_K04, K\_K05, K\_K06, K\_K08 | Zaliczenie  |
| **Promocja zdrowia – moduł A** | K\_W16, K\_W51, K\_W54, K\_U01, K\_U04, K\_K01, K\_K02, K\_K03 | Zaliczenie  |
| **Żywienie w okulistyce – moduł A** | K\_W16, K\_W51, K\_W54, K\_U01, K\_U04, K\_K01, K\_K02, K\_K03 | Zaliczenie  |
| **Komunikowanie interpersonalne i środowiskowe / Interpersonal and environmental communication – moduł A** | K\_W10, K\_W11, K\_W14, K\_W15, K\_U01, K\_U04, K\_U19, K\_U25, K\_K01, K\_K03, K\_K05, K\_K06, K\_K09 | Zaliczenie  |
| **Kulturowe uwarunkowania żywienia –moduł A** | K\_W10, K\_W11, K\_W14, K\_W15, K\_U01, K\_U04, K\_U19, K\_U25, K\_K01, K\_K03, K\_K05, K\_K06, K\_K09 | Zaliczenie  |
| **Diety alternatywne – moduł A** | K\_W09, K\_U12, K\_U13, K\_U14, K\_K03 | Egzamin |
| **Podstawy komponowania diet leczniczych/ Fundamentals of therapeutic diets composition – moduł A** | K\_W06, K\_U12, K\_K03 | Zaliczenie |
| **Edukacja żywieniowa – moduł B** | K\_W16, K\_W51, K\_W54, K\_U01, K\_U04, K\_K01, K\_K02, K\_K03 | Zaliczenie  |
| **Profilaktyka żywieniowa w chorobach narządu wzroku – moduł B** | K\_W16, K\_W51, K\_W54, K\_U01, K\_U04, K\_K01, K\_K02, K\_K03 | Zaliczenie  |
| **Komunikowanie z pacjentem – moduł B** | K\_W10, K\_W11, K\_W14, K\_W15, K\_U01, K\_U04, K\_U19, K\_U25, K\_K01, K\_K03, K\_K05, K\_K06, K\_K09 | Zaliczenie  |
| **Komunikowanie międzykulturowe – moduł B** | K\_W10, K\_W11, K\_W14, K\_W15, K\_U01, K\_U04, K\_U19, K\_U25, K\_K01, K\_K03, K\_K05, K\_K06, K\_K09 | Zaliczenie  |
| **Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne – moduł B** | K\_W09, K\_U12, K\_U13, K\_U14, K\_K03 | Egzamin |
| **Podstawy pracowni i żywienia/ Fundamentals of nutritional laboratory – moduł B** | K\_W06, K\_U12, K\_K03 | Zaliczenie |

## III rok

| **Przedmiot / moduł** | **Efekty uczenia się/treści programowe:** | **Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta:** |
| --- | --- | --- |
| **Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością**  | K\_W21, K\_U04, K\_U29, K\_K01, K02, K\_K03, K\_K04 | Zaliczenie |
| **Toksykologia żywności** | K\_W03, K\_W53, K\_U23, K\_K08 | Zaliczenie |
| **Bezpieczeństwo żywności** | K\_W03, K\_W05, K\_W07, K\_W13, K\_W53, K\_U01, K\_U27, K\_K03 | Egzamin  |
| **Epidemiologia chorób dietozależnych z elementami ergonomii i higieny żywienia**  | K\_W01, K\_W02, K\_W03, K\_U01, K\_U02, K\_K01, K\_K02, K\_K03 | Zaliczenie |
| **Postępowanie diagnostyczno-dietetyczne w pracy z pacjentem** | K\_W06, K\_U12, K\_U13 | Zaliczenie |
| **Żywienie w gastroenterologii** | K\_W01, K\_W02, K\_W24, K\_W25, K\_W45, K\_W47, K\_U06, K\_U08, K\_U20, K\_U25, K\_K03, K\_K06 | Egzamin  |
| **Żywienie w chorobach nerek / Nutrition in kideney diseases** | K\_W02, K\_W29, K\_W30, K\_U02, K\_U06, K\_U09, K\_U12, K\_U13 | Egzamin  |
| **Żywienie w chorobach metabolicznych** | K\_W16, K\_W17, K\_W46, K\_U01, K\_U04, K\_U06, K\_U09, K\_U10, K\_U11, K\_U12, K\_U13, K\_U19, K\_K03, K\_K04 | Egzamin  |
| **Informatyka w ocenie żywienia z elementami biostatystyki**  | K\_U21, K\_K01 | Zaliczenie |
| **Systemy jakości żywności** | K\_W03, K\_W06, K\_W07, K\_W08, K\_W53, K\_U12, K\_U18, K\_K08, K\_K09 | Zaliczenie |
| **Praktyka w poradni dietetycznej** | K\_W07, K\_W17, K\_U02, K\_U03, K\_U04, K\_U10, K\_U13, K\_K01, K\_K02, K\_K04, K\_K05, K\_K06 | Zaliczenie |
| **Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych – moduł A** | K\_W01, K\_W02, K\_W11, K\_U07, K\_U23, K\_K03, K\_K05 | Egzamin |
| **Choroby zakaźne z elementami żywienia – moduł A** | K\_W01, K\_W03, K\_W16, K\_W25, K\_W44, K\_W46, K\_W49, K\_W51, K\_U01, K\_U02, K\_U03, K\_U06, K\_U08, K\_U11, K\_U17, K\_K04, K\_K05, K\_K06 | Egzamin |
| **Socjologia – moduł A** | K\_W11 | Zaliczenie |
| **Metodologia oceny sposobu żywienia – moduł A** | K\_W17, K\_U10, K\_U13, K\_U14, K\_U21, K\_K01, K\_K03 | Zaliczenie |
| **Dieteterapia otyłości i zespołu metabolicznego /Dietary treatment of obesity and metabolic syndrome – moduł A** | K\_W01, K\_W09, K\_W11, K\_U09, K\_U13, K\_U14 | Zaliczenie |
| **Chemia składników odżywczych – moduł A** | K\_W03, K\_W53, K\_U25, K\_U27, K\_K03, K\_K07, K\_K08, K\_K09 | Zaliczenie |
| **Zdrowie środowiskowe – moduł A** | K\_W03, K\_W05, K\_W07, K\_W16, K\_W17, K\_W54, K\_U01, K\_U07, K\_U10, K\_U13, K\_K01, K\_K08, K\_K09 | Zaliczenie |
| **Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii – moduł A** | K\_W10 | Zaliczenie |
| **Nadzór sanitarno-epidemiologiczny – moduł A** | K\_W07, K\_W49, K\_W51, K\_W53, K\_W54, K\_U01, K\_U04, K\_U23, K\_U27, K\_K01, K\_K03, K\_K07 | Zaliczenie |
| **Zachowania żywieniowe – moduł A** | K\_W11, K\_K05 | Zaliczenie |
| **Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie – moduł B** | K\_W01, K\_W02, K\_W11, K\_U07, K\_U23, K\_K03, K\_K05 | Egzamin |
| **Podstawy położnictwa – moduł B** | K\_W01, K\_W03, K\_W16, K\_W25, K\_W44, K\_W46, K\_W49, K\_W51, K\_U01, K\_U02, K\_U03, K\_U06, K\_U08, K\_U11, K\_U17, K\_K04, K\_K05, K\_K06 | Egzamin |
| **Podstawy biotechnologii żywności – moduł B** | K\_W11 | Zaliczenie |
| **Dietetyka w dermatologii – moduł B** | K\_W17, K\_U10, K\_U13, K\_U14, K\_U21, K\_K01, K\_K03 | Zaliczenie |
| **Ekologia i ochrona przyrody – moduł B** | K\_W01, K\_W09, K\_W11, K\_U09, K\_U13, K\_U14 | Zaliczenie |
| **Żywienie w chorobach nowotworowych – moduł B** | K\_W03, K\_W53, K\_U25, K\_U27, K\_K03, K\_K07, K\_K08, K\_K09 | Zaliczenie |
| **Suplementy diety – moduł B** | K\_W03, K\_W05, K\_W07, K\_W16, K\_W17, K\_W54, K\_U01, K\_U07, K\_U10, K\_U13, K\_K01, K\_K08, K\_K09 | Zaliczenie |
| **Zaburzenia odżywiania – moduł B** | K\_W10 | Zaliczenie |
| **Podstawy żywienia zbiorowego – moduł B** | K\_W07, K\_W49, K\_W51, K\_W53, K\_W54, K\_U01, K\_U04, K\_U23, K\_U27, K\_K01, K\_K03, K\_K07 | Zaliczenie |
| **Historia żywności i żywienia – moduł B** | K\_W11, K\_K05 | Zaliczenie |

# WYMIAR, ZASADY I FORMA ODBYWANIA PRAKTYK ZAWODOWYCH:

Łączna liczba punktów ECTS w ramach praktyk zawodowych: 8,5 ECTS

W ramach studiów I stopnia student musi odbyć praktyki zawodowe pod nadzorem opiekuna wyznaczonego przez kierownika placówki, w której będzie ona realizowana.

Wymiar praktyk zawodowych - 210 godzin :

1. Praktyka z technologii potraw –25 godzin
2. Praktyka wstępna w szpitalu (po I roku studiów) – 25 godzin
3. Praktyka w stacji sanitarno-epidemiologicznej – 25 godzin
4. Praktyka w szpitalu dla dorosłych - 45 godzin
5. Praktyka w szpitalu dziecięcym – 40 godzin
6. Praktyka w poradni dietetycznej – 50 godzin

Zasady odbywania praktyk zawodowych określa „Regulamin praktyk zawodowych i zasady ich organizacji na Wydziale Nauk o Zdrowiu UMB”.

# WARUNKI UKOŃCZENIA STUDIÓW ORAZ UZYSKANY TYTUŁ ZAWODOWY:

**Ogólne cele kształcenia oraz możliwości zatrudnienia i kontynuacji kształcenia przez absolwenta kierunku:**

Zasadniczym celem kształcenia na kierunku Dietetyka jest współodpowiedzialność za zdrowie zarówno indywidualnego pacjenta jak i grup ludności oraz poszanowanie zasad etyki zawodowej i uregulowań prawnych obowiązujących pracowników ochrony zdrowia. Podstawowym celem kształcenia na kierunku jest: nauczenie umiejętności posługiwania się wiedzą z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego, zapobiegania chorobom żywieniowo zależnym, przygotowanie do pracy w poradniach dietetycznych i do współpracy z lekarzem
i pielęgniarką w zakresie planowania żywienia. Ważnym elementem kształcenia jest nabycie umiejętności obsługi sprzętu stosowanego w ocenie stanu odżywienia oraz przygotowanie do podjęcia studiów drugiego stopnia
i systematycznego doskonalenia zawodowego.

Warunki ukończenia studiów określa Regulamin studiów I i II stopnia oraz jednolitych studiów magisterskich Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku. Zasady dopuszczenia do egzaminu dyplomowego, zakres i sposób przeprowadzenia egzaminu dyplomowego określone są w Regulaminie dotyczącym organizacji i przebiegu egzaminu dyplomowego na Wydziale Nauk o Zdrowiu Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku.

Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta kierunku – licencjat.

**Przewodniczący Senatu**

**Rektor**

**Prof. dr hab. Adam Krętowski**