

PROGRAM KSZTAŁCENIA NA STUDIACH I STOPNIA

KIERUNEK: DIETETYKA

Profil praktyczny

obowiązujący od roku akad. 2019/2020

Spis treści

1. INFORMACJE PODSTAWOWE	2
1.1 Obszar kształcenia:	2
1.2 Ogólne cele kształcenia:	3
1.3 Związek programu kształcenia z misją i strategią PWSiP oraz strategią WNoZ PWSiP:	4
1.4 Konsultacje dotyczące programu kształcenia:	5
2. EFEKTY UCZENIA SIĘ	5
2.1 Deskryptory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku	5
2.2 Szczegółowe efekty kształcenia i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	5
3. RAMOWY PROGRAM STUDIÓW ORAZ POD-STAWOWE SPOSOBY JEGO WERYFIKACJI	10
3.1 Ramowy program studiów stacjonarnych	10
3.2 Ramowy program studiów niestacjonarnych	10
3.3 Podstawowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się	10
3.4 Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych – opisanych w formie efektów uczenia się z uwzględnieniem weryfikacji osiągniętych efektów	12
4. WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE	13
4.1 Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych	13
4.2 Wskaźniki ilościowe na studiach niestacjonarnych	14
5. Załącznik 1	15
6. Załącznik 2	28

1. INFORMACJE PODSTAWOWE

1. Jednostka prowadząca studia: PWSiP; Wydział Nauk o Zdrowiu
2. Poziom kształcenia: studia pierwszego
3. Profil kształcenia: praktyczny
4. Forma studiów: stacjonarne, niestacjonarne
5. Liczba semestrów: 6
6. Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta: licencjat, kierunku **Dietetyka**
7. Łączna liczba punktów ECTS: 185,5 na studiach stacjonarnych oraz 168,5 na studiach niestacjonarnych.
8. Wymagania wstępne:

Osoba ubiegająca się o przyjęcie na studia I stopnia na kierunku Dietetyka musi spełniać warunki rekrutacji określone stosowną uchwałą Senatu PWSiP oraz posiadać świadectwo dojrzałości.

1.1 Obszar kształcenia:

Lp.	Dziedzina/dyscyplina naukowa	Procentowy udział w odniesieniu do efektów uczenia się
1.	Dziedzina Nauk medycznych i nauk o zdrowiu	91,46%
1.1.	Dyscyplina nauk medycznych	21,72%
1.1.	Dyscyplina nauk o zdrowiu	56,55%
1.1.	Dyscyplina nauk farmaceutycznych	6,21%
1.1	Dyscyplina nauk o kulturze fizycznej	6,98%
2.	Dyscyplina Nauk rolniczych	8,54%

2.2.	Dyscyplina technologia żywności i żywienia	9%
------	--	----

1.2 Ogólne cele kształcenia:

Absolwent po skończeniu kierunku dietetyka powinien posiadać podstawową wiedzę z za-kresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Jest przygotowany do: planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności; planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet zgodnie z obowiązującą klasyfikacją; oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; zapo-biegania chorobom żywieniowo-zależnych; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i ży-wienia; kontrolowania jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP); oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywi-dualnego, zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów oraz prowadzenia edukacji żywieniowej. Absolwent jest przygotowany do pracy w: publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej; zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering); organizacjach konsumenckich; placówkach sportowych i innych (w zależności od rodzaju dodatkowych kwalifikacji) oraz szkolnictwie – po ukończeniu specjalności nauczycielskiej (zgodnie ze standardami kształcenia przygotowującego do wykonywania zawodu nauczycie-la).

Absolwent powinien zna język obcy na poziomie biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego Rady Europy oraz posiada umiejętności posługiwania się językiem specjalistycznym z zakresu medycyny. Absolwent powinien posiadać predyspozycje psycho-fizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi. Powinien posiada ponadto przygotowanie

ogólne i zawodowe obowiązujące w ochronie zdrowia. Absolwent powinien być przygotowany do podjęcia studiów drugiego stopnia

1.3 Związek programu kształcenia z misją i strategią PWSliP oraz strategią WNoZ PWSliP:

Program kształcenia na kierunku **DIETETYKA** jest zgodny z misją PWSliP w Łomży – „Kształcimy praktyków”, który zakłada „upraktycznienie” programów studiów poprzez uwzględnienie odpowiednich treści programowych, jak i form kształcenia. Dietetyka to kierunek adresowany do młodzieży i dorosłych nie tylko z subregionu łomżyńskiego i z terenu województw północno-wschodniej Polski, ale z całego kraju i zagranicy. Kształcenie odbywa się w różnych, dostosowanych do potrzeb formach studiów (wykłady, seminaria, ćwiczenia, zajęcia praktyczne, praktyki zawodowe) w oparciu o kadrę specjalistów posiadających doświadczenia praktyczne we współpracy z zakładami opieki zdrowotnej, m.in. ze Szpitalem Wojewódzkim w Łomży, Hospicjum pw. Św. Ducha w Łomży, Przedszkola Samorządowe (9), Szkoły Podstawowe (6), Bursy Szkolne (3), Polski Komitet Pomocy Społecznej, Caritas Diecezji Łomżyńskiej, Dom Pomocy Społecznej, z którymi uczelnia podpisała stosowne umowy na kształcenie praktyczne. Wysoką jakość kształcenia na kierunku Dietetyka gwarantuje współpraca naukowo – dydaktyczna z Uniwersytetem Medycznym w Białymstoku, Uniwersytetem w Białymstoku, Politechniką Białostocką.

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

1.4 Konsultacje dotyczące programu kształcenia:

W procesie tworzenia obecnej wersji programu kształcenia, w tym w określaniu efektów kształcenia oraz programu i planów studiów uwzględnione zostały opinie interesariuszy wewnętrznych oraz zewnętrznych, tj. opinie wyrażone przez: - studentów studiów kierunku Dietetyka dotyczące ich oczekiwań i potrzeb (m.in. poprzez konsultacje dokonywane przez nauczycieli akademickich, udział studentów w sondażu diagnostycznym zrealizowanym w marcu 2019 r.); - nauczycieli realizujących zajęcia dydaktyczne na kierunku Dietetyka biorący udział w tworzeniu niniejszego programu; - przedstawicieli pracodawców, w szczególności zakładów opieki zdrowotnej: szpital, POZ, gabinetów. Opinie interesariuszy uzyskane zostały w formie pisemnej

2. EFEKTY UCZENIA SIĘ

2.1 Deskryptory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku

Objaśnienie oznaczeń w symbolach:

W – kategoria wiedzy

U – kategoria umiejętności

K – kategoria kompetencji społecznych

A lub P – określenie profilu (A – ogólnoakademicki, P – praktyczny)

M – obszar kształcenia w zakresie nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej

01, 02, 03 i kolejne – numer efektu kształcenia

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

Efekty uczenia się KIERUNKOWE	OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ Po ukończeniu studiów absolwent kierunku DIETETYKA
----------------------------------	---

WIEDZA	
W01	Przedstawia i tłumaczy budowę i podstawowe funkcje życiowe organizmów żywych.
W02	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w praktyce wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.
W03	Potrafi omówić wybrane mechanizmy zaburzeń czynnościowych organizmu człowieka i wymienić parametry badań laboratoryjnych, które mogą okazać się pomocne w podstawowej ocenie stanu zdrowia oraz wie jak udzielić pierwszej pomocy w stanach zagrożenia życia.
W04	Zna podstawowe problemy społeczne człowieka oraz rozumie i potrafi wyjaśnić społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.
W05	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wiedzę tą wykorzystuje w prowadzeniu edukacji żywieniowej.
W06	Zna wpływ czynników szkodliwych dla zdrowia i życia człowieka w najbliższym otoczeniu (środowisko naturalne). Zna nawyki propagujące zachowaniu zasobów przyrody, stylu życia oraz podnoszeniu świadomości ekologicznej.
W07	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.
W08	Posiada podstawy teoretyczne niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie.
W09	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.
W10	Zna podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.
	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej sta-

W11	rości i potrafi zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.
W12	Zna i potrafi wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.
W13	Zna ogólne zasady żywienia, podstawowe normy żywienia człowieka oraz zasady korzystania z tabel wartości odżywczych
W14	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.
W15	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.
W16	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.
W17	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.
W18	Potrafi dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).
W19	Zna zasady i podstawy fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.
W20	Zna, rozumie i potrafi wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.
W21	Zna wpływ na stan odżywienia chorób układu pokarmowego, krążenia, oddychania, kostnego, rozrodczego, moczowego i nerwowego oraz chorób dermatologicznych, chorób zakaźnych (w tym wirusowych), chorób pasożytniczych i nowotworów.
W22	Zna zasady postępowania dietetycznego w tych chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.
W23	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.
W24	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego
W25	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.
W26	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.
W27	Zna skutki uboczne aktywności ruchowej w sporcie.
W28	Przestrzega zasad etycznych w ramach wykonywanego zawodu obowiązujących w badaniach naukowych i w pracach autorskich oraz w zakresie przygotowania pracy licencjackiej.

UMIEJĘTNOŚCI	
U01	Potrafi wykorzystać wiedzę w zakresie budowy i funkcji organizmu człowieka w podstawowych czynnościach zawodowych
U02	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.
U03	Analizuje i interpretuje zagrożenia zdrowia człowieka oraz planuje i realizuje programy edukacji zdrowotnej w zakresie posiadanych kompetencji zawodowych oraz udziela pomocy w nagłych zachorowaniach.
U04	Posługuje się językiem obcym w zakresie studiowanej dyscypliny, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.
U05	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.
U06	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.
U07	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.
U08	Samodzielnie wykonuje podstawowe czynności laboratoryjne i wykorzystuje je w planowaniu żywienia
U09	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.
U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro i mikroskładniki odżywcze.
U11	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.
U12	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania przesiewowe i pogłębioną ocenę stanu odżywienia.
U13	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.
U14	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.
U15	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.
U16	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe

	w celu zapobiegania następstwom głodzenia.
U17	Rozumie wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.
U18	Realizuje działania z zakresu mikrobiologii i parazytologii, rozpoznaje i klasyfikuje drobnoustroje i pasożyty, z uwzględnieniem mikroorganizmów chorobotwórczych i obecnych we florze fizjologicznej.
U19	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.
U20	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.
U21	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.
U22	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.
U23	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.
U24	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.
KOMPETENCJE SPOŁECZNE	
K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.
K02	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną
K03	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.
K04	Realizuje prace zespołowe wypełniając wskazane role z zastosowaniem zasad etyki i komunikacji międzyludzkiej z poszanowaniem godności innych ludzi i prawa do odmiennych sądów, poglądów i postaw.
K05	Dbą o poziom własnej sprawności fizycznej.
K06	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.
K07	Jest gotowy do podejmowania wyzwań zawodowych z zachowaniem zasad i norm etycznych współżycia społecznego oraz przestrzega praw pacjenta oraz tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.

3. RAMOWY PROGRAM STUDIÓW ORAZ POD-STAWOWE SPOSOBY JEGO WERYFIKACJI

Studia I stopnia na kierunku Dietetyka trwają nie krócej niż 6 semestrów. Program nauczania obejmuje liczbę godzin zajęć nie mniejszą niż **3054 godzin na studiach stacjonarnych i 2362 na studiach niestacjonarnych**, w tym po 720 godzin praktyk zawodowych w obu trybach kształcenia .

3.1 Ramowy program studiów stacjonarnych

Załącznik 1

3.2 Ramowy program studiów niestacjonarnych

Załącznik 2

3.3 Podstawowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się

Sprawdzenie osiągnięcia założonych efektów kształcenia wymaga zastosowania zróżnicowanych form oceniania studentów, adekwatnych do obszarów, których dotyczą efekty.

- Sprawdzanie wiedzy i umiejętności jej zastosowania w praktyce odbywa się w oparciu o zaliczenia, prezentacje oraz egzaminy testowe i ustne z uwzględnieniem założonych efektów kształcenia.
- Sprawdzanie umiejętności praktycznych odbywa się w oparciu o egzaminy praktyczne z udziałem pacjentów z wykorzystaniem standaryzowanego kwestionariusza obejmującego: wywiad żywieniowy, ocenę stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz zalecenia dotyczące żywienia, aktywności fizycznej i stylu życia.

- Możliwe jest też wykorzystanie w tym celu opisów przypadków klinicznych na podstawie których student ustala rozpoznanie choroby i przedstawia plan postępowania dotyczącego żywienia, stylu życia i aktywności fizycznej.

W zakresie wiedzy:

Efekty w obszarze wiedzy sprawdzać można za pomocą egzaminów pisemnych lub ustnych. W zakresie egzaminów pisemnych można stosować eseje, raporty, krótkie ustrukturyzowane pytania oraz testy: wielokrotnego wyboru (MCQ), wielokrotnej odpowiedzi (MRQ), wyboru Tak/Nie oraz testy dopasowania odpowiedzi.

Ocena prac pisemnych - indywidualnych i zespołowych, takich jak: pisemne sprawdziany wiadomości obejmujące pytania zamknięte lub/ i otwarte, konspekty zajęć, analizę przypadku (case study), projekty i programy postępowania usprawniającego, portfolio, przygotowanie artykułu do publikacji, przygotowanie abstraktu wystąpienia konferencyjnego, komunikatu z badań

Egzaminy ustne winny być standaryzowane oraz ukierunkowane w stronę sprawdzenia wiedzy na poziomie wyższym, niż sama znajomość faktów (np. poziom zrozumienia, umiejętność analizy, syntezy, rozwiązywania problemów).

Ocena prezentacji i wystąpień indywidualnych i zespołowych, takich jak: prezentacje ustne, prezentacje ustne oparte o przygotowane materiały wizualne z wykorzystaniem multimediów, wypowiedzi ustne w powiązaniu z analizowaną literaturą (także w języku obcym), aktami prawnymi.

W zakresie umiejętności:

Sprawdzenie osiągnięcia wiedzy w obszarze umiejętności praktycznych zarówno tych, które dotyczą komunikowania się jak i proceduralnych (manualnych) wymaga bezpośredniej obserwacji studenta demonstrującego umiejętność: w czasie tradycyjnego egzaminu lub też egzaminu standaryzowanego (OSCE - Objective Structured Clinical Examination), i jego modyfikacji (Mini-CEX).

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

Ocena działań praktycznych, takich jak: udział w dyskusji, panelu dyskusyjnym, debacie, „burzy mózgów”, odgrywanie ról, hospitacje zajęć prowadzonych przez studenta w ramach praktyk, mini-projekty badawcze, aktywność w czasie zajęć praktycznych, działalność w wolontariacie, udział w konferencji naukowej bądź seminarium, aktywność w studenckim kole naukowym, projektowanie i wykonanie środków dydaktycznych, praca w grupie zadaniowej.

W zakresie postaw społecznych:

Sprawdzenie osiągnięć w zakresie postaw społecznych można ocenić na podstawie eseju refleksyjnego, przedłużonej obserwacji przez opiekuna (nauczyciela prowadzącego), ocena 360° (opinii nauczycieli, pacjentów, innych współpracowników), oceny przez kolegów i samooceny dokonanej przez studenta.

3.4 Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych – opisanych w formie efektów uczenia się z uwzględnieniem weryfikacji osiągniętych efektów

W celu uzyskania umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania zawodu dietetyka każdy student musi odbyć wymienione niżej praktyki zawodowe pod kierunkiem nauczyciela akademickiego lub osoby wyznaczonej przez kierownika placówki. Czas trwania praktyk nie może być krótszy niż 720 godzin (6 miesięcy/ 24 tygodnie):

- wstępna praktyka w szpitalu lub w poradni zatrudniającej dietetyka (po pierwszym roku studiów) 105 godzin
- praktyka w szpitalu dla dorosłych 110 godzin
- praktyka w szpitalu dziecięcym 105 godzin
- praktyka z technologii potraw 80 godzin
- praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów) 110 godzin
- praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 140 godzin

- praktyka w domu opieki społecznej 70 godzin

Razem 720 godzin

Student otrzymuje łącznie 30,5 ECTS za zrealizowane w/w praktyki zawodowe.

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

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

4. WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE

4.1 Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych

Zajęciom wymagającym bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia przypisano 92,5 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych 48,86%.

Zajęciom, których wyboru dokonuje student przypisanych jest łącznie 26,5 pkt ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych 14,3%.

Procentowy udział punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym w przypadku studiów stacjonarnych wynosi 59,6 %.

Zajęciom ogólnouczeniowym niezwiązanym z kierunkiem studiów przypisano łącznie 4 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych **2,15%**.

Spośród zajęć ogólnouczeniowych **zajęciom z języka obcego** przypisano 9 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych **4,85%**.

Praktyki zawodowe w liczbie 720 godzin, uwzględniając system punktacji ECTS stanowią 12,9% programu studiów stacjonarnych.

4.2 Wskaźniki ilościowe na studiach niestacjonarnych

Zajęciom wymagającym bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia przypisano 62 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych 36,8%.

Zajęciom, których wyboru dokonuje student przypisanych jest łącznie 25 pkt ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych 14,8%.

Procentowy udział punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym w przypadku studiów stacjonarnych wynosi **59,7 %**.

Zajęciom ogólnouczeniowym niezwiązanym z kierunkiem studiów przypisano łącznie 4 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych **2,38%**.

Spośród zajęć ogólnouczeniowych **zajęciom z języka obcego** przypisano 9 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych **5,3%**.

Praktyki zawodowe w liczbie 720 godzin, uwzględniając system punktacji ECTS stanowią 14,3% programu studiów stacjonarnych.



5. Załącznik 1

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU
PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOŁY INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W ŁOMŻY
PLAN STUDIÓW I STOPNIA STACJONARNYCH
KIERUNEK DIETETYKA

Dla rocznika 2019-2022

		SEMESTR PIERWSZY									
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM					Forma zaliczenia
		Wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne						
1.	Anatomii	20	25			45	1,8	2,0	1,0	3,0	Egzamin
2.	Biochemii ogólnej i żywności	25	20			45	1,8	2,0	1,0	3	Egzamin
3.	Żywienia człowieka cz. 1	40	40			80	3,2	3,0	1,0	4,0	Zaliczenie z oceną
4.	Fizjologii człowieka cz.1	20	15			35	1,4	1,5	0,5	2	Zaliczenie z oceną
5.	Biologii medycznej	15	15			30	1,2	1,0	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
6.	Promocji zdrowia	10		10		20	0,8	1,0	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
7.	Technologii informacyjnych	10	20			30	1,2	1,0	1	2,0	Zaliczenie z oceną
8.	Języka obcego cz. 1		30			30	1,2	1,0	1	2,0	Zaliczenie z oceną
9.	Pedagogiki	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną



10.	Psychologii ogólnej	20		10		30	1,2	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
11.	Zasad komunikowania się z pacjentem	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
12.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	25	20			45	1,8	2,0	0,5	2,5	Zaliczenie z oceną
13.	Prawo medyczne i prawo pracy	20		10		30	1,2	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
14.	Diagnostyki laboratoryjnej	10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
15.	Etyki	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
14.	Wychowania fizycznego		30			30	0	0	0	0	Zaliczenie z oceną
RAZEM		245	215	75	0	535	20,2	20,5	10,0	30,5	2 Egzaminy
Szkolenie BHP											
Szkolenie biblioteczne											
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS											
Zajęcia teoretyczne 1-15tygodnia											

SEMESTR DRUGI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN	LICZBA GODZIN	LICZBA GODZIN	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy	ECTS RA-ZEM	Forma zaliczenia
------	--------------------------------	-----------------------------------	---------------	---------------	-----------------	-----------------	--------------------	-------------	------------------



						RA- ZEM		towy po zaokrągleniu			
		Wykład	Ćwiczenia	Seminaria	Zajęcia praktyczne/ praktyki zawodowe						
1.	<i>Chemii żywności</i>	10	20			30	1,2	1,0	0,5	1,5	Egzamin
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	30	25			55	1,6	2,0	1,5	3,5	Egzamin*
3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>	20		10		30	1,2	1,0	1	2,0	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	15				15	0,6	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób – gastroenterologia</i>	15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>				25	25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>				25	25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>	20	25			45	1,8	2	1	3	Egzamin
10.	<i>Fizjologii człowieka cz.2</i>	10	15			25	1,0	1	1	2	Egzamin*
11.	<i>Patologii ogólnej</i>	10	10			20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną



13	Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu				105	105	0	0	4,5	4,5	Zaliczenie z oceną
RAZEM		145	125	30	155	455	13,4	14	14	28	4 Egzaminy

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II

zajęcia dydaktyczne 1-9 tygodnia

zajęcia praktyczne 10 – 11 tygodnia

praktyki zawodowe 12-15 tygodnia

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR TRZECI

L. p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągleniu	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodow e						
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	10		8		18	0,7	1,0	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	10		8		18	0,7	1,0	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	10		8		18	0,7	1,0	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	30	30	20		80	3,2	3,0	1	4,0	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Dietetyki pediatricznej</i>	20	20	20		60	2,4	2,5	1,5	4,0	Egzamin
6.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwo cz. 1</i>	15	45			60	2,4	2,5	1,0	3,5	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Genetyki</i>	30				30	1,2	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną

8.	Języka obcego cz. 3		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
9.	Organizacji pracy	20		10		30	1,2	1,0	1	2,0	Zaliczenie z oceną
10.	Analizy i oceny jakości żywności	20	25			45	1,8	2,0	1,0	3,0	Egzamin
11.	Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności	20		25		45	1,8	2,0	1	3,0	Zaliczenie z oceną
12.	Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru*	30				30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
RAZEM		215	150	99	0	464	18,5	19,0	11,0	30,0	2 Egzaminy

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

*Przedmiot ogólnouczelniany do wyboru:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

SEMESTR CZWARTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	Metodologii badań naukowych	10		20		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną



2.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	30	30	30		90	3,6	4,0	0,5	4,5	Egzamin*
3.	<i>Pracownia żywienia i dietetyki</i>		60	30		90	3,6	4,0	0,5	4,5	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	10	20			30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Języka obcego cz. 4</i>		30			30	1,2	1	2	3	Egzamin**
6.	<i>Parazytologii</i>	15	15			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Farmakologii i farmakoterapii żywnościowej oraz interakcji leków z żywnością</i>	20		25		45	1,8	2	1	3	Egzamin
8.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>	30				30	1,2	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną
9.	<i>Wychowanie fizyczne</i>		30			30	0	0	0	0	Zaliczenie
10	<i>Praktyka zawodowa :</i>										Zaliczenie z oceną
	<i>Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia</i>				140	140			4,5	4,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Oddział pediatryczny, kuchnia niemow-</i>				65	65			2,5	2,5	Zaliczenie z oceną



<i>lęca</i>											
<i>Żłobek, Dom Małego Dziecka</i>				40	40			1,0	1,0		Zaliczenie z oceną
RAZEM	115	185	105	245	650	15	15,5	17,0	32,5	3 Egzaminy	

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV

UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-8 tygodni

Praktyki zawodowe -9-15 tygodni

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR PIĄTY											
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	<i>Metodologia badań naukowych cz.2, w tym seminarium licencjackie</i>			30		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
1.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towożnawstwa cz. 3</i>	15	20	0		35	1,4	1,5	0,5	2	Egzamin**
3.	<i>Praktyka z technologii potraw</i>				80	80			2,5	2,5	Zaliczenie
4.	<i>Praktyka w domu opieki społecznej</i>				70	70			2	2	Zaliczenie
2.	<i>Moduł przedmiotowy do wyboru:</i>										

	<i>Dietetyka w praktyce</i>										
	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną
	<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	15		15		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>	10		20		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>	10		15		25	1	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Kuchnie świata</i>	10		20		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>	15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Żywnienie ludzi starszych</i>	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
	<i>RAZEM</i>	150	20	200	150	690	14,8	15,5	18,5	34	Zaliczenie z oceną
		lub									
2.	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>										
	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną

Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego	15		15		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
Ekologia i ochrona środowiska	10		20		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
Zdrowie publiczne	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia	10		15		25	1	1	1	2	Zaliczenie z oceną
Chemia składników odżywczych	10		20		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
Ekonomia w ochronie zdrowia	15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną
Historia żywności i żywienia	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
Żywność genetycznie modyfikowana	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
RAZEM	150	20	200	150	690	14,8	15,5	18,5	34	

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS.

Zajęcia dydaktyczne 1-9 tygodni

Praktyki zawodowe 10-15 tydzień

**** Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II, III i IV**

		SEMESTR SZÓSTY									
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągleni u	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe	RAZEM					
Państwowa Wyższa Szkoła Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży											



1.	<i>Diety alternatywne</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3,0	Egzamin
2.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>	10		10		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną
3.	<i>System HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>	20		15		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>	15		15		30	1,2	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	10		10		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną
6.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10		35		45	1,5	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie pracy dyplomowej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 2</i>			10		10	0,4	0,5	5,5	6	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Praktyka zawodowa w Poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>				110	110			3,0	3,0	Zaliczenie z oceną
10.	<i>Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, dziale żywienia, kuchni ogólnej)</i>				110	110			4,0	4,0	Zaliczenie z oceną
RAZEM		85	0	115	220	420	7,7	8,0	21,5	29,5	1 Egzamin

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS.

Zajęcia dydaktyczne 1-8tydzień

Praktyki zawodowe 9-15tydzień



Semestr	Łączny wymiar godzinowy	wyklady	ćwiczenia /seminaria	Praktyki zawodowe	zajęcia praktyczne	ECTS ogółem	ECTS kontak- towy zaj. teoretyczne	ECTS niekon- taktowy zaj teoretyczne	kontakto- wy prak- tyki zawodowe	ECTS niekon- taktowy prak- tyki zawodowe
I	535	245	290	0	0	30,5	20,5	10	0	0
II	455	145	155	105	50	28	14	9,5	0	4,5
III	464	215	249	0	0	30	19	11	0	0
IV	650	115	290	245	0	32,5	15,5	9	0	8
V	690	150	220	150	0	34	15,5	14	0	4,5
	lub									
	690	150	220	150	0	35	15,5	15	0	4,5
VI	420	85	115	220	0	27,5	8	12,5	0	7
RAZEM	3054	955	1329	720	50	182,5	92,5	69	0	24



ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy	RAZEM
92,5	90	182,5
50,68%	49,31%	100%



6. Załącznik 2

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU
PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOŁY INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W ŁOMŻY
PLAN STUDIÓW I STOPNIA NIESTACJONARNYCH
KIERUNEK DIETETYKA

Dla rocznika 2019-2022

		SEMESTR PIERWSZY									
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		Wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	Anatomii	15	15			30	1,2	1,0	2,0	3,0	Egzamin
2.	Biochemii ogólnej i żywności	15	10			25	1,0	1,0	2,0	3,0	Egzamin
3.	Żywienia człowieka cz. 1	30	30			60	2,4	2,5	1,5	4,0	Zaliczenie z oceną
4.	Fizjologii człowieka cz.1	15	10			25	1,0	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
5.	Biologii medycznej	8	8			16	0,64	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
6.	Promocji zdrowia	5		5		10	0,4	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
7.	Technologii informacyjnych	5	10			15	0,6	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
8.	Języka obcego cz. 1		30			30	1,2	1,0	1	2,0	Zaliczenie z oceną
9.	Pedagogiki	8		8		16	0,6	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną



10.	<i>Psychologii ogólnej</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
11.	<i>Zasad komunikowania się z pacjentem</i>	10		8		18	0,7	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
12.	<i>Kwalifikowana pierwsza pomoc</i>	10	15			25	1,0	1,0	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną
13.	<i>Prawo medyczne i prawo pracy</i>	10		5		15	0,6	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
14.	<i>Diagnostyki laboratoryjnej</i>	8		10		18	0,7	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
15.	<i>Etyki</i>	5		5		10	0,4	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
14.	<i>Wychowania fizycznego</i>		30			30	0	0	0	0	Zaliczenie z oceną
RAZEM		154	158	51	0	363	13,2	13,0	17,5	30,5	2 Egzaminy

Szkolenie BHP 4

Szkolenie biblioteczne 2

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

Zajęcia teoretyczne 1-15tygodnia

SEMESTR DRUGI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN	LICZBA GO-	ECTS kontaktowy	ECTS kontakt-	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
------	--------------------------------	-----------------------------------	---------------	-----------------	---------------	--------------------	------------	------------------



						DZIN RA- ZEM		towy po zaokrągleniu			
		Wykład	Ćwiczenia	Seminaria	Zajęcia praktyczne/ praktyki zawodowe						
1.	<i>Chemii żywności</i>	8	15			23	0,9	1,0	0,5	1,5	Egzamin
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	20	20			40	1,6	1,5	2,0	3,5	Egzamin*
3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>	10		5		15	0,6	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	8		5		13	0,52	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób – gastroenterologia</i>	8				8	0,35	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	8				8	0,35	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>				15	15	0,6	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>				15	15	0,6	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>	10	15			25	1	1	2,0	3,0	Egzamin
10.	<i>Fizjologii człowieka cz.2</i>	10	10			20	0,8	1	1,0	2,0	Egzamin*
11.	<i>Patologii ogólnej</i>	8	8			16	0,64	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>		30			30	1,2	1	1	2,0	Zaliczenie z oceną



13	Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu				105	105	0	0	4,5	4,5	Zaliczenie z oceną
RAZEM		90	120	15	155	380	9,33	9	19	28	4 Egzaminy

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II

zajęcia dydaktyczne 1-9 tygodnia

zajęcia praktyczne 10 – 11 tygodnia

praktyki zawodowe 12-15 tygodnia

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS



SEMESTR TRZECI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągleniu	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	8		6		14	0,56	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	8		6		14	0,56	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	8		6		14	0,56	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	20	30	15		65	2,6	2,5	1,5	4,0	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Dietetyki pediatrycznej</i>	15	15	15		45	1,8	2,0	2,0	4,0	Egzamin
6.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwo cz. 1</i>	15	30			45	1,8	2,0	1,5	3,5	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Genetyki</i>	15				15	0,6	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Języka obcego cz. 3</i>		30			30	1,2	1	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
9.	<i>Organizacji pracy</i>	10		5		15	0,6	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
10.	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	10	15			25	1,0	1,0	2,0	3,0	Egzamin
11.	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	10		15		25	1,0	1,0	2,0	3,0	Zaliczenie z oceną
12.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru*</i>	18				18	0,72	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
RAZEM		137	120	68	0	325	13,0	12,5	17,5	30,0	2 Egzaminy

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

***Przedmiot ogólnouczelniany do wyboru:**

SEMESTR CZWARTY											
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągleniu	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	Metodologii badań naukowych	5		10		15	0,6	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
2.	Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2	20	20	20		60	2,4	2,5	2,0	4,5	Egzamin*
3.	Pracownia żywienia i dietetyki		30	20		50	2,0	2,0	2,5	4,5	Zaliczenie z oceną
4.	Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2	10	10			20	0,8	1,0	2,0	3,0	Zaliczenie z oceną
5.	Języka obcego cz. 4		30			30	1,2	1,0	2,0	3,0	Egzamin**
6.	Parazytologii	10	10			20	0,8	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
7.	Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3,0	Egzamin
8.	Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru*	18				18	0,72	1,0	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną
9.	Wychowanie fizyczne		30			30	0	0	0	0	Zaliczenie

10	Praktyka zawodowa :										Zaliczenie z oceną
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia				140	140			4,5	4,5	
	Oddział pediatryczny, kuchnia niemowlęca				65	65			2,5	2,5	Zaliczenie z oceną
	Żłobek, Dom Małego Dziecka				40	40			1,0	1,0	Zaliczenie z oceną
RAZEM		78	130	70	245	523	9,92	10,5	22	32,5	3 Egzaminy

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV

** Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II, III i IV

UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-8 tydzień

Praktyki zawodowe -9-15 tydzień

SEMESTR PIĄTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	<i>Metodologia badań naukowych cz.2, w tym seminarium licencjackie</i>			10		10	0,4	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
2.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 3</i>	10	15			25	1,0	1,0	1,0	2,0	Egzamin**
3.	<i>Praktyka z technologii potraw</i>				80	80			2,5	2,5	Zaliczenie
4.	<i>Praktyka w domu opieki społecznej</i>				70	70			2,0	2,0	Zaliczenie
2.	<i>Moduł przedmiotowy do wyboru:</i>										
	<i>Dietetyka w praktyce</i>										
	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	10		15		25	1,0	1,0	2,0	3,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	10		10		25	1,0	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>	8		10		18	0,72	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	15		15		30	1,2	1,0	3,0	4,0	Zaliczenie z oceną

	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>	8		10		18	0,72	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Kuchnie świata</i>	8		10		18	0,72	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>	10		15		25	1,0	1,0	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	15		15		30	1,2	1,0	3,0	4,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Żywnienie ludzi starszych</i>	15		15		30	1,0	1,0	3,0	4,0	Zaliczenie z oceną
	RAZEM	109	15	125	150	399	9,96	10,5	23,5	34,0	Zaliczenie z oceną
	lub										
2.	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>										
	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	10		15		25	1,0	1,0	2,0	3,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	10		10		25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>	8		10		18	0,72	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Zdrowie publiczne</i>	15		15		30	1,2	1,0	3,0	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>	8		10		18	0,72	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Chemia składników odżywczych</i>	8		10		18	0,72	1	1	2	Zaliczenie z oceną



	<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>	10		15		25	1,0	1,0	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Historia żywności i żywienia</i>	15		15		30	1,2	1,0	3,0	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	15		15		30	1,0	1,0	3,0	4	Zaliczenie z oceną
	RAZEM	109	15	125	150	399	9,96	10,5	23,5	34	

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS.

Zajęcia dydaktyczne 1-9 tydzień

Praktyki zawodowe 10-15 tydzień

** Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru II, III i IV

SEMESTR SZÓSTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągleniu	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	<i>Diety alternatywne</i>	15		15		30	1,2	1,0	2,0	3,0	Egzamin
2.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>	8		8		16	0,64	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
3.	<i>System HACCP w zakładach zbiorowe- go żywienia</i>	15		10		25	1,0	1,0	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>	10		10		20	0,8	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną



5.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	8		8		16	0,64	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
6.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10		25		35	1,4	1,5	1,5	3,0	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie pracy dyplomowej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 2</i>			10		10	0,4	0,5	5,5	6,0	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Praktyka zawodowa w Poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>				110				3,0	3,0	Zaliczenie z oceną
10.	<i>Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, dziale żywienia, kuchni ogólnej)</i>				110				4,0	4,0	Zaliczenie z oceną
RAZEM		66	0	86	220	372	6,08	6,0	21,5	27,5	1 Egzamin

UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-8 tydzień

Praktyki zawodowe -9-15 tydzień

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS



Semestr	Łączny wymiar godzinowy	wyklady	ćwiczenia /seminaria	Praktyki zawodowe	zajęcia praktyczne	ECTS ogółem	ECTS kontak- towy zaj. teoretyczne	ECTS niekon- taktowy zaj teoretyczne	kontakto- wy prak- tyki zawodowe	ECTS niekon- taktowy prak- tyki zawodowe
I	363	154	209	0	0	30,5	13	17,5	0	0
II	380	90	135	105	50	28	9	14,5	0	4,5
III	325	137	188	0	0	30	12,5	17,5	0	0
IV	523	78	200	245	0	32,5	10,5	14	0	8
V	399	109	140	150	0	34	10,5	19	0	4,5
	Lub									
	399	109	140	150	0	34	10,5	19	0	4,5
VI	372	66	86	220	0	27,5	6	14,5	0	7
RAZEM	2362	634	958	720	50	182,5	61,5	96,5	0	24

ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy	RAZEM
61,5	120,5	182,0
33,79%	66,21%	100%