

PROGRAM STUDIÓW NA STUDIACH I STOPNIA

KIERUNEK: DIETETYKA Studia stacjonarne i niestacjonarne

Profil praktyczny

obowiązujący od roku akad. 2020/2021

Spis treści

1. INFORMACJE PODSTAWOWE	2
1.1 Obszar kształcenia:	2
1.2 Ogólne cele kształcenia:	3
1.3 Związek programu studiów z misją i strategią PWSliP oraz strategią WNoZ PWSliP:.....	3
1.4 Konsultacje dotyczące programu studiów:	4
2. EFEKTY UCZENIA SIĘ	5
2.1 Deskrytory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku	5
2.2 Szczegółowe efekty uczenia się 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	8
3.1 Ramowy program studiów stacjonarnych.....	8
3.2 Ramowy program studiów niestacjonarnych.....	8
3.3 Podstawowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się.....	9
3.4 Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawo- dowych – opisanych w formie efektów uczenia się z uwzględnieniem weryfikacji osiągniętych efektów	10
4. WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE.....	11
4.1 Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych.....	11
4.2 Wskaźniki ilościowe na studiach niestacjonarnych	12
5. Załącznik 1	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.
6. Załącznik 2	Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

1. INFORMACJE PODSTAWOWE

1. Jednostka prowadząca studia: PWSliP; 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: 180 na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych

Osoba ubiegająca się o przyjęcie na studia I stopnia na kierunku Dietetyka musi spełniać warunki rekrutacji określone stosowną uchwałą Senatu PWSliP 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%
1.2.	Dyscyplina nauk o zdrowiu	56,55%
1.3.	Dyscyplina nauk farmaceutycznych	6,21%
1.4.	Dyscyplina nauk o kulturze fizycznej	6,98%
2	Dyscyplina Nauk rolniczych	8,54%
2.1	Dyscyplina technologia żywności i żywienia	9%

Podstawą dziedziną kształcenia realizowaną na kierunku Dietetyka na studiach I stopnia są nauki medyczne i nauki o zdrowiu. Z uwagi na kierunek studiów główną dyscypliną są nauki medyczne, nauki o zdrowiu, **wiodącą dyscypliną są nauki o zdrowiu**. Uzyskanie kwalifikacji pierwszego stopnia jest także uzależnione od zdobycia kompetencji w innych dziedzinach, takich jak umiejętności językowe na poziomie B2 oraz kompetencje „miękkie” w zakresie ww. dziedzin. Wskazane dziedziny i dyscypliny kształcenia niezbędne dla uzyskania kwalifikacji I stopnia uwzględnione są, adekwatnie do zakładanych efektów uczenia się w programie studiów.

1.2 Ogólne cele kształcenia:

Absolwent po skończeniu kierunku dietetyka powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu 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; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnych; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; 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 indywidualnego, 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).

Absolwent powinien znać 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 psychofizyczne 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 studiów z misją i strategią PWSiP oraz strategią WNoZ PWSiP:

Program studiów na kierunku **DIETETYKA** jest zgodny z misją PWSiP 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 kadre specjalistów posiadających doświadczenia praktyczne we współpracy z zakładami opieki zdrowotnej, m.in. ze Szpitalem Wojewódzkim w Łomży, Hospicjum pw. Św. Ducha w Łomży, Przedszkola Samorządowe, Bursy Szkolne, 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 PWSiP” w Łomży cele związane z praktycznym i profesjonalnym kształceniem.

1.4 Konsultacje dotyczące programu studiów:

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 kwietniu 2020r.); - 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 uczenia się 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.
W11.	Rozumie procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej stałości 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 dietetyki 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.

	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.
KOMPETENCJA 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, podglądów 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 PODSTAWOWE SPOSOBY JEGO WERYFIKACJI

Studia I stopnia na kierunku Dietetyka trwają nie krócej niż 6 semestrów. Program nauczania obejmuje liczbę godzin zajęć nie mniejszą niż **3060 godzin na studiach stacjonarnych i 2376 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 uczenia się wymaga zastosowania zróżnicowanych form oceniania studentów, adekwatnych do obszarów, których dotyczą efekty.

- Sprawdzanie wiedzy i umiejętności jej zastosowania w praktyce odbywa się w oparciu o zaliczenia, prezentacje oraz egzaminy testowe i ustne z uwzględnieniem założonych efektów kształcenia.
- Sprawdzanie umiejętności praktycznych odbywa się w oparciu o egzaminy praktyczne z udziałem pacjentów z wykorzystaniem standaryzowanego kwestionariusza obejmującego: wywiad żywieniowy, ocenę stanu odżywienia i sposobu żywienia oraz zalecenia dotyczące żywienia, aktywności fizycznej i stylu życia.
- Możliwe jest też wykorzystanie w tym celu opisów przypadków klinicznych na podstawie których student ustala rozpoznanie choroby i przedstawia plan postępowania dotyczącego żywienia, stylu życia i aktywności fizycznej.

W zakresie wiedzy:

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

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

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

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

W zakresie umiejętności:

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

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

Ocena działań praktycznych, takich jak: udział w dyskusji, panelu dyskusyjnym, debacie, „burzy mózgów”, odgrywanie ról, 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 osiąganych 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) 110 godzin
- praktyka w szpitalu dla dorosłych 110 godzin
- praktyka w szpitalu dziecięcym 110 godzin
- praktyka z technologii potraw 70 godzin

- praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów) 140 godzin
- praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 110 godzin
- praktyka w domu opieki społecznej 70 godzin

Razem 720 godzin

Student otrzymuje łącznie 24 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 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych 51,11%.

Procentowy udział punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym w przypadku studiów stacjonarnych i niestacjonarnych wynosi **58,3 %**.

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 **2,22%**.

Zajęciom **z języka obcego** przypisano 8 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów stacjonarnych **4,44%**.

Praktyki zawodowe w liczbie 720 godzin, uwzględniając system punktacji ECTS stanowią 13,3% zarówno programu studiów stacjonarnych, jak i niestacjonarnych.

4.2 Wskaźniki ilościowe na studiach niestacjonarnych

Zajęciom wymagającym bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub innych osób prowadzących zajęcia przypisano 58 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów niestacjonarnych 32,22%.

Procentowy udział punktów ECTS uzyskanych w ramach zajęć związanych z praktycznym przygotowaniem zawodowym w przypadku studiów niestacjonarnych wynosi 58,3 %.

Zajęciom ogólnouczeniowym niezwiązanym z kierunkiem studiów przypisano łącznie 4 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów niestacjonarnych 2,22%.

Zajęciom z języka obcego przypisano 8 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów niestacjonarnych 4,44%.

Praktyki zawodowe w liczbie 720 godzin, uwzględniając system punktacji ECTS stanowią 13,3% programu studiów niestacjonarnych.

Załącznik 1: Ramowy program studiów Dietetyka Stacjonarna

Dla rocznika 2020-2023

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

KIERUNEK DIETETYKA

SEMESTR PIERWSZY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Anatomii</i>	20	25			45	1,8	2	1	3	Egzamin	Podstawowy
2.	<i>Biochemii ogólnej i żywności</i>	25	20			45	1,8	2	1	3	Egzamin	Podstawowy
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	40	40			80	3,2	3	1	4	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Fizjologii człowieka cz.1</i>	20	15			35	1,4	1,5	0,5	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
5.	<i>Biologii medycznej</i>	15	15			30	1,2	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
6.	<i>Promocji zdrowia</i>	10		10		20	0,7	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Technologii informacyjnych</i>	10	20			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
8.	<i>Języka obcego cz. 1</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Pedagogiki</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
10.	<i>Psychologii ogólnej</i>	15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Podstawowy



11.	Zasad komunikowania się z pacjentem	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
12.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	20	20			40	1,6	2	0,5	2,5	Zaliczenie z oceną	Podstawowy
13.	Etyki	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
14.	Diagnostyki laboratoryjnej	10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
15.	Prawo medyczne i prawo pracy	15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
16.	Wychowania fizycznego		30			30	0,0	0	0	0	Zaliczenie z oceną	inne
RAZEM		230	215	75	0	520	19,5	20	10	30	2 Egzamin	
Szkolenie BHP		4										
Szkolenie biblioteczne		2										

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR DRUGI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	Chemii żywności	10	20			30	1,2	1	1	2	Egzamin	Podstawowy
2.	Żywienia człowieka cz. 2	30	30			60	2,4	2,5	0,5	3	Egzamin*	kierunkowy
3.	Podstaw organizacji żywienia zbiorowego	15		10		25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1	20				20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy

5.	Klinicznego zarysu chorób - gastroenterologia	20		10		30	1,2	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
6.	Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1	15		10		25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2				25	25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
8.	Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2				25	25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
9.	Mikrobiologii ogólnej i żywności	20	25			45	1,8	2	1	3	Egzamin	Podstawowy
10.	Fizjologii człowieka cz.2	15	15			30	1,2	1	1	2	Egzamin*	Podstawowy
11.	Patologii ogólnej	10	10			20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
12.	Języka obcego cz. 2		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
13.	Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu				110	110	0,0	0	4,5	4,5	Zaliczenie z oceną	
RAZEM		155	130	30	160	475	14,6	14,5	15,5	30	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 kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	30	40	20		90	3,6	3,5	1	4,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
5.	<i>Dietetyki pediatrycznej</i>	25	20	15		60	2,4	2,5	1,5	4	Egzamin	kierunkowy
6.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwo cz. 1</i>	25	25			50	2,0	2	1	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Genetyki</i>	30				30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
8.	<i>Języka obcego cz. 3</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Organizacji pracy</i>	20		10		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	20		25		45	1,8	2	1	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	20	25			45	1,8	2	1	3	Egzamin	kierunkowy
12	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>	30				30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
RAZEM		230	140	100	0	470	18,8	19	11	30	2 Egzaminy	



Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR CZWARTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa							
1.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	30	40	40		110	4,4	4,5	1	5,5	Egzamin*	Kierunkowy
2.	<i>Pracownia żywienia i dietetyki</i>		40	30		70	2,8	2,5	0,5	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	20	40			60	2,4	2,5	1,5	4	Egzamin*	kierunkowy
4.	<i>Języka obcego cz. 4</i>		30			30	1,2	1	2	3	Egzamin**	inne
5.	<i>Parazytologii</i>	15	30			45	1,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
6.	<i>Wychowania fizycznego</i>		30			30	0,0	0	0	0	Zaliczenie z oceną	inne
7.	<i>Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością</i>	20		25		45	1,8	2	1	3	Egzamin	kierunkowy
8.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>	30				30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
9.	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu</i>				140	140			6	6	Zaliczenie z oceną	
10	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku</i>				110	110			1,5	1,5	Zaliczenie z oceną	



RAZEM	115	210	95	250	670	15,6	14,5	15,5	30	4 Egzaminy	
* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV											
** Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II, III i IV											
Zajęcia teoretyczne 1-9 tydzień											
Praktyki zawodowe 10 - 15 tydzień											
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS											

SEMESTR PIĄTY												
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa							
1.	Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 1			20		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy do wyboru
2.	Praktyka z technologii potraw				70	70			2	2		
3.	Praktyka w domu opieki społecznej				70	70			2	2		
4.	Moduł przedmiotowy do wyboru:											uzupełniający do wyboru
	Dietetyka w praktyce											
	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	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	uzupełniający do wyboru
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Kuchnie świata</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>	15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	135	0	180	140	455	11,8	12,5	17,5	30	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	lub											
5.	Żywność, żywienie, środowisko											uzupełniający do wyboru
	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	15		15		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru



	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie publiczne</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Chemia składników odżywczych</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>	15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Historia żywności i żywienia</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	135	0	180	140	455	11,8	12,5	17,5	30		uzupełniający do wyboru

Zajęcia dydaktyczne 1 - 10 tydzień, Praktyki zawodowe 11 - 15 tydzień

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR SZÓSTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa							
1.	<i>Diety alternatywne</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3	Egzamin	uzupełniający
3.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>	10		10		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający



4.	<i>System HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>	20		15		35	1,4	1,5	0,5	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>	15		15		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
8.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10		40		50	2,0	2	1	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
9	<i>Podstawy żywienia klinicznego</i>	10	10			20	0,8	1	2,5	3,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 2</i>			10		10	0,4	0,5	3,5	4	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
11.	<i>Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>				110	110	0,0	0	4	4	Zaliczenie z oceną	
12.	<i>Praktyka w szpitalu dla dorosłych</i>				110	100	0	0	4	4	Zaliczenie z oceną	
RAZEM		100	10	130	220	450	9,6	10	20	30	1 Egzamin	
UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-9 tydzień												
Praktyka zawodowa: 10- 15 tydzień												
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS												



Semestr	Łączny wymiar godzinowy		wyklady	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	ECTS ogółem	ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS praktyki zawodowe
I	520		230	290	0	30	20	10	0
II	475		155	160	160	30	14,5	15,5	4,5
III	470		230	240	0	30	19	11	0
IV	670		115	305	250	30	14,5	15,5	7,5
V	455	455							4
		lub	135	180	140	30	12,5	17,5	lub
		455							4
			135	180	140	30	12,5	17,5	
VI	460		100	140	220	30	10	20	8
RAZEM	3050		965	1315	770	180	90,5	89,5	24
	lub		lub	lub	lub	lub	lub	lub	
	3050		965	1315	770	180	90,5	89,5	24

*Dietetyka
w praktyce*

*Żywność,
żywienie,
środowisko*

	3050		ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy	ECTS praktyki	RAZEM
	lub		90,5	89,5	24	180,0
	3050		50,28%	49,72%	13,3%	100,00%
	w tym:					
praktyki zawodowe (720h/24tyg)		720	24			



	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	370	23
Przedmioty kierunkowe	935	56,5
Język obcy	120	8
Wychowanie fizyczne	60	0
Ochrona własności intelektualnej	20	2
Przedmioty ogólnouczelniane	60	4
Technologie informacyjne	30	2
Przedmioty uzupełniające	735	60,5
RAZEM	2330	156
praktyki zawodowe	720	24
RAZEM	3050	180

ECTS zajęć praktycznych	wymiar %
104	57,8%

Załącznik 2: Ramowy program studiów Dietetyka niestacjonarna

Dla rocznika 2020-2023

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

SEMESTR PIERWSZY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Anatomii</i>	15	15			30	1,2	1	2	3	Egzamin	Podstawowy
2.	<i>Biochemii ogólnej i żywności</i>	15	10			25	1,0	1	2	3	Egzamin	Podstawowy
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	30	30			60	2,4	2,5	1,5	4	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Fizjologii człowieka cz.1</i>	15	10			25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
5.	<i>Biologii medycznej</i>	8	8			16	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
6.	<i>Promocji zdrowia</i>	5		5		10	0,3	0,5	0,5	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Technologii informacyjnych</i>	5	10			15	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	inne
8.	<i>Języka obcego cz. 1</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Pedagogiki</i>	8		8		16	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
10.	<i>Psychologii ogólnej</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z	Podstawowy



											oceną	
11.	Zasad komunikowania się z pacjentem	10		8		18	0,7	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
12.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	10	15			25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	Podstawowy
13.	Etyki	5		5		10	0,4	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
14.	Diagnostyki laboratoryjnej	8		10		18	0,7	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający
15.	Prawo medyczne i prawo pracy	10		5		15	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
16.	Wychowania fizycznego		30			30	0,0	0	0	0	Zaliczenie z oceną	inne
RAZEM		154	158	51	0	363	13,3	13	17	30	2 Egzaminy	
Szkolenie BHP		4										
Szkolenie biblioteczne		2										

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR DRUGI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	Chemii żywności	8	15			23	0,9	1	1	2	Egzamin	Podstawowy
2.	Żywienia człowieka cz. 2	20	20			40	1,6	1,5	1,5	3	Egzamin*	kierunkowy
3.	Podstaw organizacji żywienia zbiorowego	10		5		15	0,6	1	1	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy

4.	Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1	8				8	0,3	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
5.	Klinicznego zarysu chorób - gastroenterologia	8		5		13	0,5	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
6.	Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1	8		5		13	0,5	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2				15	15	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
8.	Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2				15	15	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
9.	Mikrobiologii ogólnej i żywności	10	15			25	1,0	1	2	3	Egzamin	Podstawowy
10.	Fizjologii człowieka cz.2	10	10			20	0,8	1	1	2	Egzamin*	Podstawowy
11.	Patologii ogólnej	8	8			16	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
12.	Języka obcego cz. 2		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
13.	Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu				110	110	0,0	0	4,5	4,5	Zaliczenie z oceną	
RAZEM		90	98	15	140	343	9,32	9,5	20,5	30	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 kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne							
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	8		6		14	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	8		6		14	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	8		6		14	0,6	0,5	1	1,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	20	30	15		65	2,6	2,5	1,5	4	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
5.	<i>Dietetyki pediatrycznej</i>	20	10	15		45	1,8	2	2	4	Egzamin	kierunkowy
6.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwo cz. 1</i>	15	20			35	1,4	1,5	2	3,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Genetyki</i>	15				15	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
8.	<i>Języka obcego cz. 3</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Organizacji pracy</i>	10		5		15	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	10		15		25	1,0	1	2	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	10	15			25	1,0	1	2	3	Egzamin	kierunkowy



12	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>	18				18	0,7	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
RAZEM		142	105	68	0	315	12,6	12	18	30	2 Egzamin	

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR CZWARTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa							
1.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	20	15	20		55	2,2	2	3,5	5,5	Egzamin*	Kierunkowy
2.	<i>Pracownia żywienia i dietetyki</i>		30	20		50	2,0	2	1	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	10	15			25	1,0	1	3	4	Egzamin*	kierunkowy
4.	<i>Języka obcego cz. 4</i>		30			30	1,2	1	2	3	Egzamin**	inne
5.	<i>Parazytologii</i>	10	10			20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	podstawowy
6.	<i>Wychowania fizycznego</i>		30			30	0,0	0	0	0	Zaliczenie z oceną	inne
7.	<i>Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3	Egzamin	kierunkowy
8.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>	18				18	0,7	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	Uzupełniający do wyboru
9.	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu</i>				140	140			5	5	Zaliczenie z oceną	



10.	Praktyka zawodowa w tym: praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku				110	110			2,5	2,5	Zaliczenie z oceną	
RAZEM		73	130	60	250	513	9,32	9	21	30	4 Egzaminy	
* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV												
** Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II, III i IV												
Zajęcia teoretyczne 1-9 tydzień												
Praktyki zawodowe 10 - 15 tydzień												
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS												

SEMESTR PIĄTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia	
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa							
1.	Seminarium dyplomowe, w tym i przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 1			10		10	0,4	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	kierunkowy do wyboru
2.	Praktyka z technologii potraw				70	70			2	2	Zaliczenie z oceną	
3.	Praktyka w domu opieki społecznej				70	70			2	2	Zaliczenie z oceną	
4.	Moduł przedmiotowy do wyboru:											

	<i>Dietetyka w praktyce</i>											
	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	10		15		25	1,0	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	10		10		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Kuchnie świata</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywienie ludzi starszych</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>RAZEM</i>	99	0	180	140	364	8,6	9,5	20,5	30	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	lub											
5.	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>											uzupełniający do wyboru



	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	10		15		25	1,0	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	10		10		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie publiczne</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Chemia składników odżywczych</i>	8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>	10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Historia żywności i żywienia</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	RAZEM	99	0	180	140	364	8,6	9,5	20,5	30		uzupełniający do wyboru

Zajęcia dydaktyczne 1 - 10 tydzień, Praktyki zawodowe 11 - 15 tydzień

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR SZÓSTY

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



	ZAKRESIE:	wykłady	ćwiczenia	seminaria	praktyki zawodowe			po zaokrągleniu				
1.	<i>Diety alternatywne</i>	15		15		30	1,2	1	2	3	Egzamin	uzupełniający
3.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>	8		8		16	0,6	0,5	1,5	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
4.	<i>System HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>	15		10		25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>	10		10		20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	8		8		16	0,6	0,5	2	2,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
8.	<i>Podstawy żywienia klinicznego</i>	10	10			20	0,8	1	2,5	3,5	Egzamin	uzupełniający
9.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10		25		35	1,4	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 2</i>			10		10	0,4	0,5	3,5	4	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
11.	<i>Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>				110	110			4	4	Zaliczenie z oceną	
12.	<i>Praktyka w szpitalu dla dorosłych</i>				110	100			4	4	Zaliczenie z oceną	
RAZEM		76	10	86	220	382	6,88	7	23	30	2 Egzamin	
UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-9 tydzień												
Praktyka zawodowa: 10- 15 tydzień												
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS												



Semestr	Łączny wymiar godzinowy		wyklady	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	ECTS ogółem	ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS praktyki zawodowe	
I	363		154	209	0	30	13	17		
II	343		90	113	110	30	9,5	20,5	4,5	
III	315		142	173	0	30	12	18		
IV	513		73	190	250	30	9	21	7,5	
V	455	364							4	Dietetyka w praktyce
		lub	99	125	140	30	9,5	20,5	lub	lub
		364							4	Żywność, żywienie, środowisko
		99	125	140	30	9,5	20,5			
VI	382		76	96	220	30	7	23	8	
RAZEM	2371		634	906	720	180	60	120	24	
	lub		lub	lub	lub	lub	lub	lub	lub	
	2371		634	906	720	180	60	120	24	

	2371					
	lub		ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy	ECTS praktyki	RAZEM
	2371		60,0	96	24	180,0
	w tym:		33,33%	53,33%	13,3%	100,00%
praktyki zawodowe (720h/24tyg)	720		24			



	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	243	23
Przedmioty kierunkowe	581	56,5
Język obcy	120	8
Wychowanie fizyczne	60	0
Ochrona własności intelektualnej	16	2
Przedmioty ogólnouniversyteckie	36	4
Technologie informacyjne	15	2
Przedmioty uzupełniające	580	60,5
RAZEM	1651	156
praktyki zawodowe	720	24
RAZEM	2371	180

ECTS zajęć praktycznych	wymiar %
104	57,8%