

# PROGRAM KSZTAŁCENIA NA STUDIACH I STOPNIA

## KIERUNEK: DIETETYKA

### Profil praktyczny

**obowiązujący od roku akad. 2019/2020**

#### Spis treści

|                                                                                                                                                          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INFORMACJE PODSTAWOWE .....</b>                                                                                                                    | <b>2</b>  |
| 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         |
| <b>2. EFEKTY UCZENIA SIĘ .....</b>                                                                                                                       | <b>5</b>  |
| 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         |
| <b>3. RAMOWY PROGRAM STUDIÓW ORAZ POD-STAWOWE SPOSOBY JEGO WERYFIKACJI ....</b>                                                                          | <b>10</b> |
| 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        |
| <b>4. WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE .....</b>                                                                                                                      | <b>13</b> |
| 4.1 Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych .....                                                                                                  | 13        |
| 4.2 Wskaźniki ilościowe na studiach niestacjonarnych .....                                                                                               | 14        |
| <b>5. Załącznik 1 .....</b>                                                                                                                              | <b>15</b> |
| <b>6. Załącznik 2 .....</b>                                                                                                                              | <b>28</b> |

## 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.   | <b>Dziedzina Nauk medycznych i nauk o zdrowiu</b> | 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.   | <b>Dyscyplina Nauk rolniczych</b>                 | 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<br>KIERUNKOWE | <b>OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ</b><br><b>Po ukończeniu studiów absolwent kierunku DIETETYKA</b> |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| 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 diety pediatricznej 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.                                                                         |
| <b>KOMPETENCJE SPOŁECZNE</b> |                                                                                                                                                                                                        |
| 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 współzycia 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 Dzien-  
niki Kształcenia Zawodowego na Kierunku Dietetyka.**

Dla właściwego zapewnienia toku realizacji praktyk zawodowych opracowano Regu-  
lamin Praktyk Zawodowych oraz powołano Uczelnianego Koordynatora Praktyk Zawodo-  
wych kierunku Dietetyka

## **4. WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE**

### **4.1 Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych**

**Zajęciom wymagającym bezpośredniego udziału nauczycieli akademickich lub in-  
nych 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/<br>LICZBA GODZIN |           |           |                       | LICZBA<br>GODZIN<br><br>RAZEM |     |     |     |     | Forma zaliczenia   |
|      |                                | Wykłady                       | ćwiczenia | seminaria | zajęcia<br>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/<br><br>LICZBA GODZIN | LICZBA GODZIN | LICZBA GODZIN | ECTS kontaktowy | ECTS kontakt- | ECTS niekontaktowy | ECTS RA- | Forma zaliczenia |
|------|--------------------------------|-----------------------------------|---------------|---------------|-----------------|---------------|--------------------|----------|------------------|
|      |                                |                                   |               |               |                 |               |                    |          |                  |



|     |                                                               | Wykład | Ćwiczenia | Seminaria | Zajęcia<br>praktyczne/<br>praktyki<br>zawodowe | RA-<br>ZEM |     | towy po<br>zaokrągleniu |     |     |                    |
|-----|---------------------------------------------------------------|--------|-----------|-----------|------------------------------------------------|------------|-----|-------------------------|-----|-----|--------------------|
|     |                                                               |        |           |           |                                                |            |     |                         |     |     |                    |
| 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:<br><i>wstępna praktyka w szpitalu</i> |     |     |    | 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.<br>p. | TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:                                 | FORMA ZAJĘĆ/LICZBA GODZIN |           |           |                          | LICZBA<br>GODZIN<br>RAZEM | ECTS kontak-<br>towy | ECTS kontak-<br>towy po<br>zaokrągleniu | ECTS niekon-<br>taktowy | ECTS RA-<br>ZEM | Forma<br>zaliczenia |
|----------|----------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|-----------|--------------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------------------------|-------------------------|-----------------|---------------------|
|          |                                                                | wykłady                   | ćwiczenia | seminaria | Praktyki<br>zawodow<br>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/<br>LICZBA GODZIN |           |           |                      | LICZBA GODZIN<br><br>RAZEM | ECTS kontak-<br>towy | ECTS kontak-<br>towy po<br>zaokrągłe-<br>niu | ECTS niekon-<br>taktow<br>y | ECTS RA-<br>ZEM | Forma zaliczenia   |
|------|--------------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|----------------------|----------------------------|----------------------|----------------------------------------------|-----------------------------|-----------------|--------------------|
|      |                                | wyklady                       | ćwiczenia | seminaria | Praktyki<br>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   | 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 |
| <b>RAZEM</b>                      | <b>115</b> | <b>185</b> | <b>105</b> | <b>245</b> | <b>650</b> | <b>15</b> | <b>15,5</b> | <b>17,0</b> | <b>32,5</b> | <b>3 Egzamin</b> |                    |

\* 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

| <b>SEMESTR PIĄTY</b> |                                                                            |                               |           |           |                      |                           |                    |                         |                       |               |                    |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|----------------------|---------------------------|--------------------|-------------------------|-----------------------|---------------|--------------------|
| L.p.                 | TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:                                             | FORMA ZAJĘĆ/<br>LICZBA GODZIN |           |           |                      | LICZBA<br>GODZIN<br>RAZEM | ECTS<br>kontaktowy | ECTS po<br>zaokrągleniu | ECTS<br>niekontaktowy | ECTS<br>RAZEM | Forma zaliczenia   |
|                      |                                                                            | wykłady                       | ćwiczenia | seminaria | Praktyki<br>zawodowe |                           |                    |                         |                       |               |                    |
| 1.                   | <i>Metodologia badań naukowych cz.2,<br/>w tym seminarium licencjackie</i> |                               |           | 30        |                      | 30                        | 1,2                | 1                       | 1                     | 2             | Zaliczenie z oceną |
| 1.                   | <i>Technologii żywności i potraw oraz<br/>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>                                       |                               |           |           |                      |                           |                    |                         |                       |               |                    |

|    |                                                                                         |     |    |     |     |     |      |      |      |     |                    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----|-----|-----|------|------|------|-----|--------------------|
|    | Dietetyka w praktyce                                                                    |     |    |     |     |     |      |      |      |     |                    |
|    | Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie                                                 | 15  |    | 20  |     | 35  | 1,4  | 1,5  | 1,5  | 3   | Zaliczenie z oceną |
|    | Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących | 15  |    | 15  |     | 30  | 1,2  | 1    | 1    | 2   | Zaliczenie z oceną |
|    | Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce                                             | 10  |    | 20  |     | 30  | 1,2  | 1    | 1    | 2   | Zaliczenie z oceną |
|    | Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego                                          | 20  |    | 20  |     | 40  | 1,6  | 2    | 2    | 4   | Zaliczenie z oceną |
|    | Prewencja chorób cywilizacyjnych                                                        | 10  |    | 15  |     | 25  | 1    | 1    | 1    | 2   | Zaliczenie z oceną |
|    | Kuchnie świata                                                                          | 10  |    | 20  |     | 30  | 1,2  | 1    | 1    | 2   | Zaliczenie z oceną |
|    | Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii                                             | 15  |    | 20  |     | 35  | 1,4  | 1,5  | 1    | 2,5 | Zaliczenie z oceną |
|    | Zaburzenia odżywiania                                                                   | 20  |    | 20  |     | 40  | 1,6  | 2    | 2    | 4   | Zaliczenie z oceną |
|    | Żywienie ludzi starszych                                                                | 20  |    | 20  |     | 40  | 1,6  | 2    | 2    | 4   | Zaliczenie z oceną |
|    | RAZEM                                                                                   | 150 | 20 | 200 | 150 | 690 | 14,8 | 15,5 | 19,5 | 35  | Zaliczenie z oceną |
|    | lub                                                                                     |     |    |     |     |     |      |      |      |     |                    |
| 2. | Żywność, żywienie, środowisko                                                           |     |    |     |     |     |      |      |      |     |                    |
|    | Podstawy biotechnologii żywności                                                        | 15  |    | 20  |     | 35  | 1,4  | 1,5  | 1,5  | 3   | Zaliczenie z oceną |

**Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS.**  
**Zajęcia dydaktyczne 1-9 tygodni**  
**Praktyki zawodowe 10-15 tygodni**  
**\*\* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II, III i IV**

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 | wykłady    | ćwiczenia<br>/seminaria | Praktyki zawodowe | zajęcia praktyczne | ECTS ogółem  | ECTS kontak-<br>towy zaj.<br>teoretyczne | ECTS niekon-<br>taktowy zaj<br>teoretyczne | kontakto-<br>wy prak-<br>tyki<br>zawodowe | ECTS niekon-<br>taktowy prak-<br>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                  | 35           | 15,5                                     | 15                                         | 0                                         | 4,5                                            |
|              | <b>lub</b>              |            |                         |                   |                    |              |                                          |                                            |                                           |                                                |
|              | 690                     | 150        | 220                     | 150               | 0                  | 35           | 15,5                                     | 15                                         | 0                                         | 4,5                                            |
| VI           | 420                     | 85         | 115                     | 220               | 0                  | 29,5         | 8                                        | 14,5                                       | 0                                         | 7                                              |
| <b>RAZEM</b> | <b>3054</b>             | <b>955</b> | <b>1329</b>             | <b>720</b>        | <b>50</b>          | <b>185,5</b> | <b>92,5</b>                              | <b>69</b>                                  | <b>0</b>                                  | <b>24</b>                                      |
|              |                         |            |                         |                   |                    |              |                                          |                                            |                                           |                                                |
|              |                         |            |                         |                   |                    |              |                                          |                                            |                                           |                                                |
|              |                         |            |                         |                   |                    |              |                                          |                                            |                                           |                                                |



| ECTS<br>kontaktowy | ECTS<br>niekontaktowy | RAZEM |
|--------------------|-----------------------|-------|
| 92,5               | 93                    | 185,5 |
| 49,86%             | 50,14%                | 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/<br>LICZBA GODZIN |           |           |                      | LICZBA<br>GODZIN<br><br>RAZEM | ECTS<br>kontaktowy | ECTS<br>kontaktowy po<br>zaokrągleniu | ECTS niekon-<br>taktowy | ECTS RA-<br>ZEM | Forma zaliczenia   |
|      |                                | Wykłady                       | ćwiczenia | seminaria | Praktyki<br>zawodowe |                               |                    |                                       |                         |                 |                    |
| 1.   | Anatomii                       | 15                            | 15        |           |                      | 30                            | 1,2                | 1,0                                   | 1,5                     | 2,5             | Egzamin            |
| 2.   | Biochemii ogólnej i żywności   | 15                            | 10        |           |                      | 25                            | 1,0                | 1,0                                   | 1,0                     | 2               | Egzamin            |
| 3.   | Żywienia człowieka cz. 1       | 30                            | 30        |           |                      | 60                            | 2,4                | 2,5                                   | 2,0                     | 4,5             | 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                                   | 0,5                     | 1,0             | Zaliczenie z oceną |
| 6.   | Promocji zdrowia               | 5                             |           | 5         |                      | 10                            | 0,4                | 0,5                                   | 0,5                     | 1,0             | Zaliczenie z oceną |
| 7.   | Technologii informacyjnych     | 5                             | 10        |           |                      | 15                            | 0,6                | 0,5                                   | 1                       | 1,5             | 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                                   | 0,5                     | 1,0             | Zaliczenie z oceną |



|                                                                  |                                     |                                   |     |    |   |               |                      |                      |                         |                 |                    |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----|----|---|---------------|----------------------|----------------------|-------------------------|-----------------|--------------------|
| 10.                                                              | Psychologii ogólnej                 | 10                                |     | 10 |   | 20            | 0,8                  | 1                    | 0,5                     | 1,5             | Zaliczenie z oceną |
| 11.                                                              | Zasad komunikowania się z pacjentem | 10                                |     | 8  |   | 18            | 0,7                  | 1                    | 0,5                     | 1,5             | Zaliczenie z oceną |
| 12.                                                              | Kwalifikowana pierwsza pomoc        | 10                                | 15  |    |   | 25            | 1,0                  | 1,0                  | 0,5                     | 1,5             | Zaliczenie z oceną |
| 13.                                                              | Prawo medyczne i prawo pracy        | 10                                |     | 5  |   | 15            | 0,6                  | 0,5                  | 0,5                     | 1,0             | Zaliczenie z oceną |
| 14.                                                              | Diagnostyki laboratoryjnej          | 8                                 |     | 10 |   | 18            | 0,7                  | 0,5                  | 1,5                     | 2,0             | Zaliczenie z oceną |
| 15.                                                              | Etyki                               | 5                                 |     | 5  |   | 10            | 0,4                  | 0,5                  | 0,5                     | 1,0             | Zaliczenie z oceną |
| 14.                                                              | Wychowania fizycznego               |                                   | 30  |    |   | 30            | 0                    | 0                    | 0                       | 0               | Zaliczenie z oceną |
| RAZEM                                                            |                                     | 154                               | 158 | 51 | 0 | 363           | 13,2                 | 13,0                 | 13,0                    | 26,0            | 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/<br><br>LICZBA GODZIN |     |    |   | LICZBA<br>GO- | ECTS kontakto-<br>wy | ECTS kontak-<br>towy | ECTS niekon-<br>taktowy | ECTS RA-<br>ZEM | Forma zaliczenia   |



|     |                                                               |        |           |           |                                                | DZIN<br>RA-<br>ZEM |      | towy po<br>zaokrągleniu |     |     |                    |
|-----|---------------------------------------------------------------|--------|-----------|-----------|------------------------------------------------|--------------------|------|-------------------------|-----|-----|--------------------|
|     |                                                               | Wykład | Ćwiczenia | Seminaria | Zajęcia<br>praktyczne/<br>praktyki<br>zawodowe |                    |      |                         |     |     |                    |
| 1.  | <i>Chemii żywności</i>                                        | 8      | 15        |           |                                                | 23                 | 0,9  | 1,0                     | 2,0 | 3,0 | 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                     | 0,5 | 1,0 | Zaliczenie z oceną |
| 5.  | <i>Klinicznego zarysu chorób – gastroenterologia</i>          | 8      |           |           |                                                | 8                  | 0,35 | 0,5                     | 0,5 | 1,0 | Zaliczenie z oceną |
| 6.  | <i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>   | 8      |           |           |                                                | 8                  | 0,35 | 0,5                     | 0,5 | 1,0 | Zaliczenie z oceną |
| 7.  | <i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i> |        |           |           | 15                                             | 15                 | 0,6  | 0,5                     | 0,5 | 1,0 | Zaliczenie z oceną |
| 8.  | <i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>   |        |           |           | 15                                             | 15                 | 0,6  | 0,5                     | 0,5 | 1,0 | 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   | 2   | Egzamin*           |
| 11. | <i>Patologii ogólnej</i>                                      | 8      | 8         |           |                                                | 16                 | 0,64 | 0,5                     | 1   | 1,5 | 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:<br><i>wstępna praktyka w szpitalu</i> |    |     |    | 105 | 105 | 0    | 0 | 4,5 | 4,5 | Zaliczenie z oceną |
| RAZEM |                                                                | 90 | 120 | 15 | 155 | 380 | 9,33 | 9 | 17  | 26  | 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/<br>LICZBA GODZIN |           |           |                      | LICZBA<br>GODZIN<br>RAZEM | ECTS kontak-<br>towy | ECTS kontak-<br>towy po<br>zaokrągleniu | ECTS niekon-<br>taktowy | ECTS RA-<br>ZEM | Forma zaliczenia   |
|                |                                                                | wykłady                       | ćwiczenia | seminaria | Praktyki<br>zawodowe |                           |                      |                                         |                         |                 |                    |
| 1.             | <i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i> | 8                             |           | 6         |                      | 14                        | 0,56                 | 0,5                                     | 0,5                     | 1,0             | Zaliczenie z oceną |
| 2.             | <i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>                   | 8                             |           | 6         |                      | 14                        | 0,56                 | 0,5                                     | 0,5                     | 1,0             | Zaliczenie z oceną |
| 3.             | <i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>  | 8                             |           | 6         |                      | 14                        | 0,56                 | 0,5                                     | 0,5                     | 1,0             | 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                                     | 1,0                     | 3,0             | Zaliczenie z oceną |
| 7.             | <i>Genetyki</i>                                                | 15                            |           |           |                      | 15                        | 0,6                  | 0,5                                     | 1,0                     | 1,5             | Zaliczenie z oceną |
| 8.             | <i>Języka obcego cz. 3</i>                                     |                               | 30        |           |                      | 30                        | 1,2                  | 1                                       | 1,0                     | 2               | Zaliczenie z oceną |
| 9.             | <i>Organizacji pracy</i>                                       | 10                            |           | 5         |                      | 15                        | 0,6                  | 0,5                                     | 1                       | 1,5             | 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                                     | 1                       | 2,0             | 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                                    | 13,5                    | 26,0            | 2 Egzaminy         |

**Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS**

**\*Przedmiot ogólnouczeniowy do wyboru:**

|      |                                                                             | SEMESTR CZWARTY               |           |           |                      |                               |                      |                                         |                         |                 |                    |
|------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|----------------------|-------------------------------|----------------------|-----------------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------|
| L.p. | TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:                                              | FORMA ZAJĘĆ/<br>LICZBA GODZIN |           |           |                      | LICZBA<br>GODZIN<br><br>RAZEM | ECTS kontak-<br>towy | ECTS kontak-<br>towy po<br>zaokrągleniu | ECTS niekon-<br>taktowy | ECTS RA-<br>ZEM | Forma zaliczenia   |
|      |                                                                             | wykłady                       | ćwiczenia | seminaria | Praktyki<br>zawodowe |                               |                      |                                         |                         |                 |                    |
| 1.   | Metodologii badań naukowych                                                 | 5                             |           | 10        |                      | 15                            | 0,6                  | 0,5                                     | 1                       | 1,5             | Zaliczenie z oceną |
| 2.   | Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2                                         | 20                            | 20        | 20        |                      | 60                            | 2,4                  | 2,5                                     | 1,0                     | 3,5             | Egzamin*           |
| 3.   | Pracownia żywienia i dietetyki                                              |                               | 30        | 20        |                      | 50                            | 2,0                  | 2,0                                     | 1,0                     | 3,0             | 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                                     | 2,0                     | 3,0             | 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.   | Ogólnouczeniiany przedmiot do wyboru*                                       | 18                            |           |           |                      | 18                            | 0,72                 | 1,0                                     | 1,0                     | 2,0             | Zaliczenie z oceną |
| 9.   | Wychowanie fizyczne                                                         |                               | 30        |           |                      | 30                            | 0                    | 0                                       | 0                       | 0               | Zaliczenie         |

|              |                                                   |           |            |           |            |            |             |             |             |             |                    |
|--------------|---------------------------------------------------|-----------|------------|-----------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------------|
| 10           | <b>Praktyka zawodowa :</b>                        |           |            |           |            |            |             |             |             |             | Zaliczenie z oceną |
|              | Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia |           |            |           | 140        | 140        |             |             | 4,5         | 4,5         |                    |
|              | <i>Oddział pediatryczny, kuchnia niemowlęca</i>   |           |            |           | 65         | 65         |             |             | 2,5         | 2,5         | Zaliczenie z oceną |
|              | <i>Żłobek, Dom Małego Dziecka</i>                 |           |            |           | 40         | 40         |             |             | 1,0         | 1,0         | Zaliczenie z oceną |
|              |                                                   |           |            |           |            |            |             |             |             |             |                    |
| <b>RAZEM</b> |                                                   | <b>78</b> | <b>130</b> | <b>70</b> | <b>245</b> | <b>523</b> | <b>9,92</b> | <b>10,5</b> | <b>19,5</b> | <b>30,0</b> | <b>3 Egzaminy</b>  |

\* 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/<br>LICZBA GODZIN |           |           |                      | LICZBA<br>GODZIN<br>RAZEM | ECTS<br>kontaktowy | ECTS po<br>zaokrągleniu | ECTS<br>niekontaktowy | ECTS<br>RAZEM | Forma zaliczenia   |
|               |                                                                                                | wykłady                       | ćwiczenia | seminaria | Praktyki<br>zawodowe |                           |                    |                         |                       |               |                    |
| 1.            | <i>Metodologia badań naukowych cz.2, w tym seminarium licencjackie</i>                         |                               |           | 10        |                      | 10                        | 0,4                | 0,5                     | 1,5                   | 2             | Zaliczenie z oceną |
| 2.            | <i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 3</i>                                 | 10                            | 15        |           |                      | 25                        | 1,0                | 1,0                     | 0,5                   | 1,5           | 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>                                                 | 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                       | 1                     | 2             | Zaliczenie z oceną |
|               | <i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>                                             | 8                             |           | 10        |                      | 18                        | 0,72               | 1                       | 1                     | 2             | Zaliczenie z oceną |
|               | <i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>                                          | 15                            |           | 15        |                      | 30                        | 1,2                | 1,0                     | 3,0                   | 4             | Zaliczenie z oceną |

|    |                                                                          |            |           |            |            |            |             |             |             |           |                    |
|----|--------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|-----------|--------------------|
|    | <i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>                                  | 8          |           | 10         |            | 18         | 0,72        | 1           | 1           | 2         | Zaliczenie z oceną |
|    | <i>Kuchnie świata</i>                                                    | 8          |           | 10         |            | 18         | 0,72        | 1           | 1           | 2         | Zaliczenie z oceną |
|    | <i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>                       | 10         |           | 15         |            | 25         | 1,0         | 1,0         | 1           | 2,0       | Zaliczenie z oceną |
|    | <i>Zaburzenia odżywiania</i>                                             | 15         |           | 15         |            | 30         | 1,2         | 1,0         | 3,0         | 4         | Zaliczenie z oceną |
|    | <i>Żywnienie ludzi starszych</i>                                         | 15         |           | 15         |            | 30         | 1,0         | 1,0         | 3,0         | 4         | Zaliczenie z oceną |
|    | <b>RAZEM</b>                                                             | <b>109</b> | <b>15</b> | <b>125</b> | <b>150</b> | <b>399</b> | <b>9,96</b> | <b>10,5</b> | <b>22,5</b> | <b>33</b> | Zaliczenie z oceną |
|    | <b>lub</b>                                                               |            |           |            |            |            |             |             |             |           |                    |
| 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           | 2,0       | 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 |
|  | <b>RAZEM</b>                            | <b>109</b> | <b>15</b> | <b>125</b> | <b>150</b> | <b>399</b> | <b>9,96</b> | <b>10,5</b> | <b>22,5</b> | <b>33</b> |                    |

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/<br>LICZBA GODZIN |           |           |                      | LICZBA<br>GODZIN<br>RAZEM | ECTS kontak-<br>towy | ECTS kontak-<br>towy po<br>zaokrągleniu | ECTS niekon-<br>taktowy | ECTS RA-<br>ZEM | Forma zaliczenia   |
|------|-----------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|-----------|----------------------|---------------------------|----------------------|-----------------------------------------|-------------------------|-----------------|--------------------|
|      |                                                     | wykłady                       | ćwiczenia | seminaria | Praktyki<br>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 zbiorowego 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           | 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        |            |             |            | 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 |
| <b>RAZEM</b> |                                                                                                                 | <b>66</b> | <b>0</b> | <b>86</b> | <b>220</b> | <b>372</b> | <b>6,08</b> | <b>6,0</b> | <b>21,5</b> | <b>27,5</b> | <b>1 Egzamin</b>   |

**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<br>/seminaria | Praktyki zawodowe | zajęcia praktyczne | ECTS ogółem  | ECTS kontak-<br>towy zaj.<br>teoretyczne | ECTS niekon-<br>taktowy zaj<br>teoretyczne | kontakto-<br>wy prak-<br>tyki<br>zawodowe | ECTS niekon-<br>taktowy prak-<br>tyki zawodowe |
|--------------|-------------------------|------------|-------------------------|-------------------|--------------------|--------------|------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>I</b>     | <b>363</b>              | 154        | 209                     | 0                 | 0                  | 26           | 13                                       | 13                                         | 0                                         | 0                                              |
| <b>II</b>    | <b>380</b>              | 90         | 135                     | 105               | 50                 | 26           | 9                                        | 12,5                                       | 0                                         | 4,5                                            |
| <b>III</b>   | <b>325</b>              | 137        | 188                     | 0                 | 0                  | 26           | 13                                       | 13                                         | 0                                         | 0                                              |
| <b>IV</b>    | <b>523</b>              | 78         | 200                     | 245               | 0                  | 30           | 10,5                                     | 11,5                                       | 0                                         | 8                                              |
| <b>V</b>     | <b>399</b>              | 109        | 140                     | 150               | 0                  | 33           | 10,5                                     | 18                                         | 0                                         | 4,5                                            |
|              | <b>Lub</b>              |            |                         |                   |                    |              |                                          |                                            |                                           |                                                |
|              | <b>399</b>              | 109        | 140                     | 150               | 0                  | 33           | 10,5                                     | 18                                         | 0                                         | 4,5                                            |
| <b>VI</b>    | <b>372</b>              | 66         | 86                      | 220               | 0                  | 27,5         | 6                                        | 14,5                                       | 0                                         | 7                                              |
| <b>RAZEM</b> | <b>2362</b>             | <b>634</b> | <b>958</b>              | <b>720</b>        | <b>50</b>          | <b>168,5</b> | <b>62</b>                                | <b>82,5</b>                                | <b>0</b>                                  | <b>24</b>                                      |
|              |                         |            |                         |                   |                    |              |                                          |                                            |                                           |                                                |
|              |                         |            |                         |                   |                    |              |                                          |                                            |                                           |                                                |
|              |                         |            |                         |                   |                    |              |                                          |                                            |                                           |                                                |

|                    |                       |       |
|--------------------|-----------------------|-------|
| ECTS<br>kontaktowy | ECTS<br>niekontaktowy | RAZEM |
| 62                 | 106,5                 | 168,5 |
| 36,8%              | 63,2%                 | 100%  |