

PROGRAM STUDIÓW NA STUDIACH I STOPNIA

KIERUNEK: DIETETYKA

Studia stacjonarne i niestacjonarne

Profil praktyczny

obowiązujący od roku akad. 2019/2020

Spis treści

1. INFORMACJE PODSTAWOWE	2
1.1 Obszar kształcenia	2
1.2 Ogólne cele kształcenia	2
1.3 Związek programu studiów z misją i strategią PWSliP oraz strategią WNoZ PWSliP	3
1.4 Konsultacje dotyczące programu studiów	4
2. EFEKTY UCZENIA SIĘ	5
2.1 Deskrytory obszarowe uwzględniane w opisie kierunku	5
2.2 Szczegółowe efekty uczenia się i ich odniesienie do efektów dla obszaru nauk medycznych, nauk o zdrowiu oraz nauk o kulturze fizycznej	5
3. RAMOWY PROGRAM STUDIÓW ORAZ POD-STAWOWE SPOSOBY JEGO WERYFIKACJI 10	
3.1 Ramowy program studiów stacjonarnych	10
3.2 Ramowy program studiów niestacjonarnych	10
3.3 Podstawowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się	11
3.4 Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych – opisanych w formie efektów uczenia się z uwzględnieniem weryfikacji osiągniętych efektów	12
4. WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE	13
4.1 Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych	13
4.2 Wskaźniki ilościowe na studiach niestacjonarnych.....	14
5. Załącznik 1	15
6. Załącznik 2.....	30

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: 182,5 na studiach stacjonarnych i niestacjonarnych
8. Wymagania wstępne:

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

1.1 Obszar kształcenia

Lp.	Dziedzina/dyscyplina naukowa	Procentowy udział w odniesieniu do efektów uczenia się
1.	Dziedzina Nauk o Zdrowiu i Nauk Medycznych	100%
1.1.	Dyscyplina nauk medycznych	43,45%
1.2.	Dyscyplina nauk o zdrowiu	56,55%

1.2 Ogólne cele kształcenia

Absolwent po skończeniu studiów I stopnia na kierunku Dietetyka posiada podstawową wiedzę z zakresu żywienia człowieka zdrowego i chorego oraz technologii przygotowywania potraw. Jest przygotowany do: planowania racjonalnego żywienia dla różnych grup ludności; planowania i przygotowywania potraw wchodzących w skład poszczególnych diet; oceny stanu odżywienia, sposobu żywienia i rozpoznania niedożywienia; zapobiegania chorobom żywieniowo-zależnym; oceny wzajemnego wpływu farmakoterapii i żywienia; kontrolowania, jakości produktów żywnościowych i warunków ich przechowywania oraz produkcji potraw zgodnie z zasadami systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analyses Critical Control Points – HACCP); oceny wpływu choroby na stan odżywienia i wpływu żywienia na wyniki leczenia chorób; organizowania żywienia indywidualnego,

zbiorowego i leczniczego dostosowanego do wieku i stanu zdrowia pacjentów oraz prowadzenia edukacji żywieniowej. Absolwent jest przygotowany do pracy w: publicznych i niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej; zakładach żywienia zbiorowego i zakładach dostarczających pożywienie do szpitali i innych placówek zbiorowego żywienia (catering); organizacjach konsumenckich; placówkach sportowych i innych (w zależności od rodzaju dodatkowych kwalifikacji).

Absolwent 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 posiada predyspozycje psychofizyczne do pracy z ludźmi zdrowymi i chorymi. Posiada ponadto przygotowanie zawodowe w zaawansowanym stopniu. Absolwent jest przygotowany do podjęcia studiów II stopnia.

1.3 Związek programu studiów z misją i strategią PWSIiP oraz strategią WNoZ PWSIiP

Program studiów I stopnia na kierunku **DIETETYKA** jest zgodny z misją PWSIiP w Łomży – „Kształcimy praktyków”, który zakłada „upraktycznienie” programów studiów poprzez uwzględnienie odpowiednich treści programowych, jak i form kształcenia. Dietetyka to kierunek adresowany do młodzieży i dorosłych nie tylko z subregionu łomżyńskiego i z terenu województw północno-wschodniej Polski, ale z całego kraju i zagranicy. Kształcenie odbywa się w różnych, dostosowanych do potrzeb formach studiów (wykłady, seminaria, ćwiczenia, zajęcia praktyczne, praktyki zawodowe) w oparciu o kadre specjalistów posiadających doświadczenia praktyczne we współpracy z zakładami opieki zdrowotnej, m.in. ze Szpitalem Wojewódzkim w Łomży, Hospicjum pw. Św. Ducha w Łomży, Przedszkolami Samorządowymi, Bursami Szkolnymi, Polskim Komitetem Pomocy Społecznej, Caritas Diecezji Łomżyńskiej, Domem Pomocy Społecznej, z którymi Uczelnia podpisała stosowne umowy na kształcenie praktyczne. Wysoką jakość kształcenia na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka zapewnia również formalna współpraca naukowo- dydaktyczna z Uniwersytetem Medycznym w Białymstoku, Uniwersytetem w Białymstoku i Politechniką Białostocką.

Kształcenie na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka w PWSIiP w Łomży daje podstawy do zapewnienia wszechstronnej edukacji zawodowej z zakresu dietetyki, umożliwiającej zdobycie wysokich kompetencji zawodowych z zakresu dietetyki, profesjonalizmu w działaniu praktycznym, co stanowi atrybut podczas zatrudniania absolwentów na rynku lokalnym, krajowym i za granicą. Studia I stopnia na kierunku Dietetyka wpisują się więc w

dotychczasowe sformułowane w opracowanej „Strategii i misji PWSiIP” w Łomży cele związane z praktycznym i profesjonalnym kształceniem.

1.4 Konsultacje dotyczące programu studiów

W procesie tworzenia obecnej wersji programu kształcenia, w tym w określaniu efektów uczenia się oraz programu i planów studiów uwzględnione zostały opinie interesariuszy wewnętrznych oraz zewnętrznych, tj. opinie wyrażone przez:

- studentów studiów I stopnia kierunku Dietetyka dotyczące ich oczekiwań i potrzeb (m.in. poprzez konsultacje dokonywane przez nauczycieli akademickich, udział studentów w sondażu diagnostycznym zrealizowanym w marcu 2019r.);
- nauczycieli realizujących zajęcia dydaktyczne na studiach I stopnia na kierunku Dietetyka biorący udział w tworzeniu niniejszego programu;
- przedstawicieli pracodawców, w szczególności zakładów opieki zdrowotnej: szpitala, POZ-ów, gabinetów dietetycznych.

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 uczenia się

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

(1) Efekty uczenia się kierunkowe	(2) OPIS KIERUNKOWYCH EFEKTÓW UCZENIA SIĘ Po ukończeniu studiów I stopnia absolwent kierunku DIETETYKA	(3) Odniesienie do uniwersalnych charakterystyk I stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6 (symbole)	(4) Odniesienie do charakterystyk II stopnia Polskiej Ramy Kwalifikacji poziom 6 (symbole)
WIEDZA			
W01	Zna budowę i podstawowe funkcje życiowe organizmów żywych.	P6U_W	P6S_WG
W02	Zna i rozumie wiedzę z zakresu biologii, biochemii ogólnej i klinicznej, analizy żywności, toksykologii żywności, chemii żywności, mikrobiologii ogólnej i żywności, fizjologii oraz parazytologii.	P6U_W	P6S_WG
W03	Zna 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.	P6U_W	P6S_WG



W04	Zna podstawowe problemy społeczne człowieka oraz zna społeczne i ekonomiczne uwarunkowania zdrowia i choroby.	P6U_W	P6S_WK
W05	Zna psychologiczne uwarunkowania kontaktu z pacjentem, style komunikowania oraz bariery w komunikowaniu i wie jak prowadzić edukację żywieniową.	P6U_W	P6S_WG
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.	P6U_W	P6S_WG
W07	Zna zasady i znaczenie promocji zdrowia, właściwego odżywiania i zdrowego stylu życia w profilaktyce chorób społecznych i dietozależnych.	P6U_W	P6S_WG
W08	Posiada podstawy teoretyczne niezbędne do rozwijania umiejętności i stosowania współczesnych technologii informatycznych w zawodzie.	P6U_W	P6S_WG
W09	Zna mechanizmy dziedziczenia. Genetyczne i środowiskowe uwarunkowania cech człowieka. Choroby uwarunkowane genetycznie i ich związek z żywieniem i możliwości leczenia dietetycznego.	P6U_W	P6S_WK
W10	Zna zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego.	P6U_W	P6S_WG
W11	Zna procesy rozwoju osobniczego od dzieciństwa do późnej starości i wie jak zaplanować żywienie dostosowane do naturalnych etapów rozwoju człowieka.	P6U_W	P6S_WG
W12	Zna i wie jak wdrażać zasady zdrowego żywienia i stylu życia dla młodzieży i dorosłych. Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6U_W	P6S_WG
W13	Zna zasady żywienia, podstawowe normy żywienia człowieka oraz zasady korzystania z tabel wartości odżywczych	P6U_W	P6S_WG
W14	Zna technologię potraw, biotechnologię oraz podstawy towaroznawstwa żywności. Zna historię żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WK
W15	Zna podstawowe pojęcia z zakresu medycyny klinicznej.	P6U_W	P6S_WG

W16	Zna diagnostykę laboratoryjną na poziomie podstawowym.	P6U_W	P6S_WG
W17	Zna organizację stanowisk pracy zgodnie z wymogami ergonomii, warunki sanitarno-higieniczne produkcji żywności w zakładach żywienia zbiorowego i przemysłu spożywczego oraz współczesne systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia.	P6U_W	P6S_WG
W18	Wie jak dokonać oceny sposobu żywienia oraz jego korekty u osób z prawidłową i nieprawidłową masą ciała (niedożywionych oraz/lub osób z nadwagą/otyłością).	P6U_W	P6S_WG
W19	Zna zasady i fizjologiczne dietyki pediatrycznej oraz zasady żywienia kobiet w okresie ciąży i w okresie karmienia piersią.	P6U_W	P6S_WG
W20	Zna i rozumie jak wykorzystać w codziennej praktyce podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością.	P6U_W	P6S_WG
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.	P6U_W	P6S_WG
W22	Zna zasady postępowania dietetycznego w chorobach w zależności od stopnia zaawansowania choroby.	P6U_W	P6S_WK
W23	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, czynniki determinujące zdrowie oraz aktualne problemy zdrowotne ludności w Polsce i metody ich zaspokajania.	P6U_W	P6S_WK
W24	Zna organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz programy profilaktyczne realizowane w ramach zdrowia publicznego	P6U_W	P6S_WG
W25	Zna podstawy prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia.	P6U_W	P6S_WG
W26	Zna etyczne i prawne uwarunkowania zawodu dietetyka.	P6U_W	P6S_WG
W27	Zna skutki uboczne aktywności ruchowej w sporcie.	P6U_W	P6S_WG
W28	Zna zasady etyczne w ramach wykonywanego zawodu	P6U_W	P6S_WK

	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.	P6U_U	P6S_UW
U02	Potrafi prowadzić edukację żywieniową dla osób zdrowych i chorych, ich rodzin oraz pracowników ochrony zdrowia.	P6U_U	P6S_UW
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.	P6U_U	P6S_UU
U04	Posługuje się językiem obcym w zakresie studiowanej dyscypliny, zgodnie z wymaganiami określonymi dla poziomu B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6U_U	P6S_UW
U05	Potrafi pracować w zespole wielodyscyplinarnym w celu zapewnienia ciągłości opieki nad pacjentem.	P6U_U	P6S_UW
U06	Posiada umiejętność obsługi komputera oraz pozyskiwania i gromadzenia danych związanych z wykonywanym zawodem.	P6U_U	P6S_UW
U07	Posiada umiejętności ruchowe z zakresu wybranych form aktywności fizycznej.	P6U_U	P6S_UW
U08	Samodzielnie wykonuje podstawowe czynności laboratoryjne i wykorzystuje je w planowaniu żywienia.	P6U_U	P6S_UU
U09	Potrafi przygotować materiały edukacyjne dla pacjenta.	P6U_U	P6S_UU
U10	Potrafi obliczyć indywidualne zapotrzebowanie na energię oraz makro- i mikroskładniki odżywcze.	P6U_U	P6S_UW
U11	Potrafi określić wartość odżywczą i energetyczną diet na podstawie tabel wartości odżywczej produktów spożywczych i typowych potraw oraz programów komputerowych.	P6U_U	P6S_UW
U12	Potrafi przeprowadzić wywiad żywieniowy i dokonać oceny stanu odżywienia w oparciu o badania	P6U_U	P6S_UW

	przesiewowe i pogłębiona ocenę stanu odżywienia.		
U13	Potrafi wykazać rolę dietetyka w monitorowaniu odżywiania się chorych w szpitalu.	P6U_U	P6S_UU
U14	Potrafi udzielić porady dietetycznej w ramach zespołu terapeutycznego.	P6U_U	P6S_UW
U15	Umie posługiwać się zaleceniami żywieniowymi i normami stosowanymi w zakładach żywienia zbiorowego.	P6U_U	P6S_UW
U16	Potrafi przewidzieć skutki wstrzymania podaży pożywienia w przebiegu choroby i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania następstwom głodzenia.	P6U_U	P6S_UW
U17	Potrafi określić wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia i potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do zaburzeń metabolicznych wywołanych urazem lub chorobą.	P6U_U	P6S_UW
U18	Realizuje działania z zakresu mikrobiologii i parazytologii, rozpoznaje i klasyfikuje drobnoustroje i pasożyty, z uwzględnieniem mikroorganizmów chorobotwórczych i obecnych we florze fizjologicznej.	P6U_U	P6S_UU
U19	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców do produkcji potraw stosowanych w dietoterapii oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw.	P6U_U	P6S_UU
U20	Potrafi zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do potrzeb osób w podeszłym wieku.	P6U_U	P6S_UU
U21	Potrafi w oparciu o znajomość fizjologii wysiłku zaplanować i wdrożyć żywienie dostosowane do rodzaju uprawianej dyscypliny sportowej.	P6U_U	P6S_UW
U22.	Potrafi zaplanować prawidłowe żywienia kobiety w ciąży i karmiącej.	P6U_U	P6S_UW
U23	Potrafi rozpoznać rodzaj niedożywienia i zaplanować odpowiednie postępowanie żywieniowe.	P6U_U	P6S_UW
U24	Potrafi zaplanować i wdrożyć odpowiednie postępowanie żywieniowe w celu zapobiegania chorobom dietozależnym oraz ich leczenia.	P6U_U	P6S_UW

KOMPETENCJA SPOŁECZNE

K01	Posiada umiejętność stałego dokształcania się.	P6U_K	P6S_KR
K02	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i właściwie organizować pracę własną	P6U_K	P6S_KO
K03	Stawia dobro pacjenta oraz grup społecznych na pierwszym miejscu i okazuje szacunek wobec pacjenta (klienta) i grup społecznych.	P6U_K	P6S_KK
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.	P6U_K	P6S_KR
K05	Promuje zdrowy styl życia.	P6U_K	P6S_KR
K06	Posiada świadomość własnych ograniczeń i wie kiedy zwrócić się do innych specjalistów.	P6U_K	P6S_KR
K07	Jest gotowy do podejmowania wyzwań zawodowych z zachowaniem zasad i norm etycznych współżycia społecznego oraz przestrzega praw pacjenta oraz tajemnicy obowiązującej pracowników ochrony zdrowia.	P6U_K	P6S_KR

3. RAMOWY PROGRAM STUDIÓW ORAZ PODSTAWOWE SPOSOBY JEGO WERYFIKACJI

Studia I stopnia na kierunku Dietetyka trwają nie krócej niż 6 semestrów. Program nauczania obejmuje liczbę godzin zajęć nie mniejszą niż **3284 godzin na studiach stacjonarnych i 2582 na studiach niestacjonarnych**, w tym po 960 godzin praktyk zawodowych w obu trybach kształcenia.

3.1 Ramowy program studiów stacjonarnych

Załącznik 1.

3.2 Ramowy program studiów niestacjonarnych

Załącznik 2.

3.3 Podstawowe sposoby weryfikacji efektów uczenia się

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

- Sprawdzanie wiedzy i umiejętności jej zastosowania w praktyce odbywa się w oparciu o zaliczenia cząstkowe np.: kolokwia przeprowadzone w formie pisemnej, prezentacje oraz egzaminy przeprowadzone w formie pisemnej (testy, prace opisowe) i/lub w formie ustnej z uwzględnieniem założonych efektów uczenia się.
- 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 i/lub 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.

Ocena prezentacji i wystąpień indywidualnych i zespołowych, takich jak: prezentacje ustne, prezentacje ustne oparte o przygotowane materiały wizualne z wykorzystaniem multimedialnych 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.

Ocena działań praktycznych, takich jak: udział w dyskusji, panelu dyskusyjnym, debacie, „burzy mózgów”, odgrywaniu ról, mini-projektach badawczych, aktywność w czasie zajęć praktycznych, działalność w wolontariacie, czynny udział w konferencji naukowej, czynny udział 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 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 960 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 140 godzin,
- praktyka w szpitalu dziecięcym 70 godzin,
- Żłobek, Dom Małego Dziecka 85 godzin,
- praktyka z technologii potraw 140 godzin,
- praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów) 140 godzin,
- praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych 140 godzin,

- praktyka w domu opieki społecznej 140godzin

Razem 960 godzin

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

Podstawą do weryfikacji efektów uczenia się dla praktyk zawodowych są Dzienniki Kształcenia Zawodowego na studiach I stopnia na Kierunku Dietetyka.

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

4. WSKAŹNIKI ILOŚCIOWE

4.1 Wskaźniki ilościowe na studiach stacjonarnych

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

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

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

Zajęciom ogólnouczelnianym 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%.

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 960 godzin, uwzględniając system punktacji ECTS stanowią 16,71% zarówno 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 niestacjonarnych 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 niestacjonarnych 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 niestacjonarnych **2,38%**.

Zajęciom z języka obcego przypisano 9 pkt. ECTS, co stanowi w odniesieniu do ogólnej liczby pkt. ECTS przewidzianych programem kształcenia studiów niestacjonarnych **5,3%**.

Praktyki zawodowe w liczbie 960 godzin, uwzględniając system punktacji ECTS stanowią 16,71% programu studiów niestacjonarnych.



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

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



10.	<i>Psychologii ogólnej</i>	20		10		30	1,2	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
11.	<i>Zasad komunikowania się z pacjentem</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
12.	<i>Kwalifikowana pierwsza pomoc</i>	25	20			45	1,8	2,0	0,5	2,5	Zaliczenie z oceną
13.	<i>Prawo medyczne i prawo pracy</i>	20		10		30	1,2	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
14.	<i>Diagnostyki laboratoryjnej</i>	10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
15.	<i>Etyki</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
14.	<i>Wychowania fizycznego</i>		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			4								
Szkolenie biblioteczne			2								
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS											
Zajęcia teoretyczne 1-15tygodnia											

SEMESTR DRUGI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GO- DZIN RA- ZEM	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągleniu	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		Wykład	Ćwiczenia	Seminaria	Zajęcia praktyczne/ praktyki zawodowe						
1.	<i>Chemii żywności</i>	10	20			30	1,2	1,0	0,5	1,5	Egzamin
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	30	25			55	1,6	2,0	1,5	3,5	Egzamin*
3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>	20		10		30	1,2	1,0	1	2,0	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	15				15	0,6	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób – gastroenterologia</i>	15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>				25	25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>				25	25	1,0	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną



9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>	20	25			45	1,8	2	1	3	Egzamin
10.	<i>Fizjologii człowieka cz.2</i>	10	15			25	1,0	1	1	2	Egzamin*
11.	<i>Patologii ogólnej</i>	10	10			20	0,8	1	1	2	Zaliczenie z oceną
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
13	<i>Praktyka zawodowa w tym: 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 Egzamin

* 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

Lp.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	<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 pediatrycznej</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.	<i>Języka obcego cz. 3</i>		30			30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
9.	<i>Organizacji pracy</i>	20		10		30	1,2	1,0	1	2,0	Zaliczenie z oceną
10.	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	20	25			45	1,8	2,0	1,0	3,0	Egzamin
11.	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	20		25		45	1,8	2,0	1	3,0	Zaliczenie z oceną
1 2.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru*</i>	30				30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
RAZEM		215	150	99	0	464	18,5	19,0	11,0	30,0	2 Egzaminy

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

*Przedmiot ogólnouczelniany do wyboru:

SEMESTR CZWARTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągłe- niu	ECTS niekon- taktow y	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	<i>Metodologii badań naukowych</i>	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 żywie-</i>	20		25		45	1,8	2	1	3	Egzamin



	<i>niowej oraz interakcji leków z żywnością</i>										
8.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i> ³⁰					30	1,2	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną
9.	<i>Wychowanie fizyczne</i>		30			30	0	0	0	0	Zaliczenie
10	<i>Praktyka zawodowa :</i>										Zaliczenie z oceną
	<i>Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia</i>				140	140			4,5	4,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Oddział pediatryczny, kuchnia niemowlęca</i>				70	70			1,5	1,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Żłobek, Dom Małego Dziecka</i>				85	85			2,0	2,0	Zaliczenie z oceną
RAZEM		115	185	105	295	700	15	15,5	17,0	32,5	3 Egzamin

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV

UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-8 tydzień

Praktyki zawodowe -9-15 tydzień

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

SEMESTR PIĄTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	<i>Metodologia badań naukowych cz.2, w tym seminarium licencjackie</i>			30		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
1.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 3</i>	15	20	0		35	1,4	1,5	0,5	2	Egzamin**
3.	<i>Praktyka z technologii potraw</i>				140	140			2,5	2,5	Zaliczenie
4.	<i>Praktyka w domu opieki społecznej</i>				140	140			2	2	Zaliczenie
2.	<i>Moduł przedmiotowy do wyboru:</i>										
	<i>Dietetyka w praktyce</i>										
	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną
	<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	15		15		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>	10		20		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną

	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>	10		15		25	1	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Kuchnie świata</i>	10		20		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>	15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Żywność, żywność, środowisko</i>	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
	RAZEM	150	20	200	280	650	14,8	15,5	18,5	34	Zaliczenie z oceną
	lub										
2.	<i>Żywność, żywność, środowisko</i>										
	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3	Zaliczenie z oceną
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	15		15		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>	10		20		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Zdrowie publiczne</i>	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>	10		15		25	1	1	1	2	Zaliczenie z oceną



	<i>Chemia składników odżywczych</i>	10		20		30	1,2	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>	15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Historia żywności i żywienia</i>	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	20		20		40	1,6	2	2	4	Zaliczenie z oceną
	RAZEM	150	20	200	280	650	14,8	15,5	18,5	34	

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS.

Zajęcia dydaktyczne 1-9 tydzień

Praktyki zawodowe 10-15 tydzień

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

SEMESTR SZÓSTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągleni u	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
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>				140	140			3,0	3,0	Zaliczenie z oceną
10.	<i>Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziały szpitalnym, dziale żywienia, kuchni ogólnej)</i>				140	140			4,0	4,0	Zaliczenie z oceną



	RAZEM	85	0	115	280	480	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 /seminaria	Praktyki zawodowe	zajęcia praktyczne	ECTS ogółem	ECTS kontak- towy zaj. teoretyczne	ECTS niekon- taktowy zaj teoretyczne	kontakto- wy prak- tyki zawodowe	ECTS niekon- taktowy prak- tyki zawodowe
I	535	245	290	0	0	30,5	20,5	10	0	0
II	455	145	155	105	50	28	14	9,5	0	4,5
III	464	215	249	0	0	30	19	11	0	0
IV	700	115	290	295	0	32,5	15,5	9	0	8
V	650	150	220	280	0	34	15,5	14	0	4,5
	lub									
	650	150	220	280	0	35	15,5	15	0	4,5
VI	480	85	115	280	0	27,5	8	12,5	0	7
RAZEM	3284	955	1329	960	50	182,5	92,5	69	0	24



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



6. Załącznik 2

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

Dla rocznika 2019-2022

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



10.	<i>Psychologii ogólnej</i>	10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
11.	<i>Zasad komunikowania się z pacjentem</i>	10		8		18	0,7	1	0,5	1,5	Zaliczenie z oceną
12.	<i>Kwalifikowana pierwsza pomoc</i>	10	15			25	1,0	1,0	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną
13.	<i>Prawo medyczne i prawo pracy</i>	10		5		15	0,6	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
14.	<i>Diagnostyki laboratoryjnej</i>	8		10		18	0,7	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
15.	<i>Etyki</i>	5		5		10	0,4	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
14.	<i>Wychowania fizycznego</i>		30			30	0	0	0	0	Zaliczenie z oceną
RAZEM		154	158	51	0	363	13,2	13,0	17,5	30,5	2 Egzaminy
Szkolenie BHP		4									
Szkolenie biblioteczne		2									
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS											
Zajęcia teoretyczne 1-15tygodnia											

SEMESTR DRUGI

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RA- ZEM	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągleniu	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		Wykład	Ćwiczenia	Seminaria	Zajęcia praktyczne/ praktyki zawodowe						
1.	<i>Chemii żywności</i>	8	15			23	0,9	1,0	0,5	1,5	Egzamin
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	20	20			40	1,6	1,5	2,0	3,5	Egzamin*
3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>	10		5		15	0,6	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	8		5		13	0,52	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób – gastroenterologia</i>	8				8	0,35	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	8				8	0,35	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>				15	15	0,6	0,5	1,0	1,5	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby</i>										Zaliczenie z oceną



	<i>wewnętrzne cz. 2</i>				15	15	0,6	0,5	1,0	1,5	
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>	10	15			25	1	1	2,0	3,0	Egzamin
10.	<i>Fizjologii człowieka cz.2</i>	10	10			20	0,8	1	1,0	2,0	Egzamin*
11.	<i>Patologii ogólnej</i>	8	8			16	0,64	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>		30			30	1,2	1	1	2,0	Zaliczenie z oceną
13	<i>Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu</i>				105	105	0	0	4,5	4,5	Zaliczenie z oceną
RAZEM		90	120	15	135	360	9,33	9	19	28	4 Egzaminy

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II

zajęcia dydaktyczne 1-9 tygodnia

zajęcia praktyczne 10 – 11 tygodnia

praktyki zawodowe 12-15 tygodnia

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS



SEMESTR TRZECI

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



Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

***Przedmiot ogólnouczelniany do wyboru:**

SEMESTR CZWARTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągleniu	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	<i>Metodologii badań naukowych</i>	5		10		15	0,6	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
2.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	20	20	20		60	2,4	2,5	2,0	4,5	Egzamin*
3.	<i>Pracownia żywienia i dietetyki</i>		30	20		50	2,0	2,0	2,5	4,5	Zaliczenie z oceną
4.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	10	10			20	0,8	1,0	2,0	3,0	Zaliczenie z oceną
5.	<i>Języka obcego cz. 4</i>		30			30	1,2	1,0	2,0	3,0	Egzamin**
6.	<i>Parazytologii</i>	10	10			20	0,8	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3,0	Egzamin
8.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru*</i>	18				18	0,72	1,0	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną
9.	<i>Wychowanie fizyczne</i>		30			30	0	0	0	0	Zaliczenie
10.	<i>Praktyka zawodowa :</i> Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia				140	140			4,5	4,5	Zaliczenie z oceną



	<i>Oddział pediatryczny, kuchnia niemowlęca</i>				70	70			1,5	1,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Żłobek, Dom Małego Dziecka</i>				85	85			2,0	2,0	Zaliczenie z oceną
	RAZEM	78	130	70	295	573	9,92	10,5	22	32,5	3 Egzamin

* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV

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

UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-8 tydzień

Praktyki zawodowe -9-15 tydzień

SEMESTR PIĄTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	<i>Metodologia badań naukowych cz.2, w tym seminarium licencjackie</i>			10		10	0,4	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
2.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 3</i>	10	15			25	1,0	1,0	1,0	2,0	Egzamin**
3.	<i>Praktyka z technologii potraw</i>				140	140			2,5	2,5	Zaliczenie
4.	<i>Praktyka w domu opieki społecznej</i>				140	140			2,0	2,0	Zaliczenie
2.	<i>Moduł przedmiotowy do wyboru:</i>										
	<i>Dietetyka w praktyce</i>										
	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	10		15		25	1,0	1,0	2,0	3,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	10		10		25	1,0	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>	8		10		18	0,72	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	15		15		30	1,2	1,0	3,0	4,0	Zaliczenie z oceną

	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>	8		10		18	0,72	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Kuchnie świata</i>	8		10		18	0,72	1,0	1,0	2,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>	10		15		25	1,0	1,0	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	15		15		30	1,2	1,0	3,0	4,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Żywność ludzi starszych</i>	15		15		30	1,0	1,0	3,0	4,0	Zaliczenie z oceną
	RAZEM	109	15	125	280	529	9,96	10,5	23,5	34,0	Zaliczenie z oceną
	lub										
	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>										
2.	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	10		15		25	1,0	1,0	2,0	3,0	Zaliczenie z oceną
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	10		10		25	1,0	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>	8		10		18	0,72	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Zdrowie publiczne</i>	15		15		30	1,2	1,0	3,0	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>	8		10		18	0,72	1	1	2	Zaliczenie z oceną
	<i>Chemia składników odżywczych</i>	8		10		18	0,72	1	1	2	Zaliczenie z oceną



	<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>	10		15		25	1,0	1,0	1,5	2,5	Zaliczenie z oceną
	<i>Historia żywności i żywienia</i>	15		15		30	1,2	1,0	3,0	4	Zaliczenie z oceną
	<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	15		15		30	1,0	1,0	3,0	4	Zaliczenie z oceną
	RAZEM	109	15	125	280	529	9,96	10,5	23,5	34	

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS.

Zajęcia dydaktyczne 1-9 tydzień

Praktyki zawodowe 10-15 tydzień

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

SEMESTR SZÓSTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN				LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontak- towy	ECTS kontak- towy po zaokrągleniu	ECTS niekon- taktowy	ECTS RA- ZEM	Forma zaliczenia
		wykłady	ćwiczenia	seminaria	Praktyki zawodowe						
1.	<i>Diety alternatywne</i>	15		15		30	1,2	1,0	2,0	3,0	Egzamin
2.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>	8		8		16	0,64	0,5	1,5	2,0	Zaliczenie z oceną
3.	<i>System HACCP w zakładach 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	3,0	Zaliczenie z oceną
7.	<i>Seminarium dyplomowe, w tym przygotowanie pracy dyplomowej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego cz. 2</i>			10		10	0,4	0,5	5,5	6,0	Zaliczenie z oceną
8.	<i>Praktyka zawodowa w Poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>				140				3,0	3,0	Zaliczenie z oceną
10.	<i>Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, dziale żywienia, kuchni ogólnej)</i>				140				4,0	4,0	Zaliczenie z oceną
RAZEM		66	0	86	280	432	6,08	6,0	21,5	27,5	1 Egzamin

UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-8 tydzień Praktyki zawodowe -9-15 tydzień
Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS



Semestr	Łączny wymiar godzinowy	wykłady	ćwiczenia /seminaria	Praktyki zawodowe	zajęcia praktyczne	ECTS ogółem	ECTS kontak- towy zaj. teoretyczne	ECTS niekon- taktowy zaj teoretyczne	kontakto- wy prak- tyki zawodowe	ECTS niekon- taktowy prak- tyki zawodowe
I	363	154	209	0	0	30,5	13	17,5	0	0
II	360	90	135	105	30	28	9	14,5	0	4,5
III	325	137	188	0	0	30	12,5	17,5	0	0
IV	573	78	200	295	0	32,5	10,5	14	0	8
V	529	109	140	280	0	34	10,5	19	0	4,5
	Lub									
	529	109	140	280	0	34	10,5	19	0	4,5
VI	432	66	86	280	0	27,5	6	14,5	0	7
RAZEM	2582	634	958	960	30	182,5	61,5	96,5	0	24

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