



## Załącznik 1: Ramowy Programu studiów Dietetyka Stacjonarna

Dla rocznika 2021-2024

WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU														
AKADEMII ŁOMŻYŃSKIEJ														
PLAN STUDIÓW I STOPNIA STACJONARNYCH														
KIERUNEK DIETETYKA														
<b>SEMESTR PIERWSZY</b>														
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktow y	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarnie	Wykłady e- learning	ćwicz enia	seminari a	zajęcia praktycz ne					RAZ EM	w tym e- learning		
1.	<i>Anatomii</i>	20		25			45	1,8	2	1	3		<b>Egzamin</b>	podstawowy
2.	<i>Biochemii ogólnej i żywności</i>		30	20			50	2	2	1	3	1,5	<b>Egzamin</b>	podstawowy
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	25	15	40			80	3,2	3	1	4	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Fizjologii człowieka cz.1</i>	20		15			35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	podstawowy
5.	<i>Biologii medycznej</i>	15		15			30	1,2	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
6.	<i>Promocji zdrowia</i>		10		10		20	0,7	0,5	0,5	1	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający



7.	<i>Technologii informacyjnych</i>		10	20			30	1,2	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	inne
8.	<i>Języka obcego cz. 1</i>			30			30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Pedagogiki</i>		10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
10.	<i>Psychologii ogólnej</i>		20		10		30	1,2	1	0,5	1,5	1	Zaliczenie z oceną	podstawowy
11.	<i>Zasad komunikowania się z pacjentem</i>	10			10		20	0,8	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
12.	<i>Kwalifikowanej pierwszej pomocy</i>	20			20		40	1,6	2	0,5	2,5		Zaliczenie z oceną	podstawowy
13.	<i>Etyki</i>	10			10		20	0,8	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
14.	<i>Diagnostyki laboratoryjnej</i>	10			15		25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
15.	<i>Prawa medycznego i prawa pracy</i>		15		10		25	1,0	1	0,5	1,5	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
16.	<i>Wychowania fizycznego</i>				30		30	0,0	0	0	0		Zaliczenie z oceną	inne
<b>RAZEM</b>		<b>130</b>	<b>110</b>	<b>215</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>530</b>	<b>19,9</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>5,5</b>	<b>2 Egzamin</b>	
<b>Szkolenie BHP</b>				<b>4</b>										
<b>Szkolenie biblioteczne</b>				<b>2</b>										
<b>Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS</b>														



**SEMESTR DRUGI**

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN						LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady e- learning	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe					RAZEM	W tym e- learning		
1.	<i>Chemii żywności</i>		10	20				30	1,2	1	1	2	0,5	Egzamin	podstawowy
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	30		30				60	2,4	2,5	0,5	3		Egzamin*	kierunkowy
3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>		20					30	1,2	1	1	2	1	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	20						20	0,8	1	1	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób - gastroenterologia</i>	20				10		30	1,2	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	15				10		25	1,0	1	1	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy



7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>					25		25	1,0	1	1	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>					25		25	1,0	1	1	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>		20	25				45	1,8	2	1	3	1	<b>Egzamin</b>	podstawowy
10.	<i>Fizjologii człowieka cz. 2</i>	15		15				30	1,2	1	1	2		<b>Egzamin*</b>	podstawowy
11.	<i>Patologii ogólnej</i>		10	10				20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>			30				30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	inne
13.	<i>Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu</i>						160	160	0,0	0	4,5	4,5		Zaliczenie z oceną	
<b>RAZEM</b>		<b>100</b>	<b>60</b>	<b>130</b>	<b>30</b>	<b>50</b>	<b>160</b>	<b>530</b>	<b>14,8</b>	<b>14,5</b>	<b>15,5</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>4 Egzaminy</b>	

\* 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**



		<b>SEMESTR TRZECI</b>												
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady e- learning	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne					RAZEM	W tym e- learning		
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	5	5		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	5	5		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	5	5		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	30		40	20		90	3,6	3,5	1	4,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
5.	<i>Dietetyki pediatrycznej</i>	25		20	15		60	2,4	2,5	1,5	4		<b>Egzamin</b>	kierunkowy
6.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 1</i>		25	25			50	2,0	2	1	3	1	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Genetyki</i>	30					30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	podstawowy
8.	<i>Języka obcego cz. 3</i>			30			30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	inne



9.	<i>Organizacji pracy</i>	20			10		30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	20			25		45	1,8	2	1	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	20		25			45	1,8	2	1	3		<b>Egzamin</b>	kierunkowy
12	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>		30				30	1,2	1	1	2	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<b>RAZEM</b>		<b>160</b>	<b>70</b>	<b>140</b>	<b>100</b>	<b>0</b>	<b>470</b>	<b>18,8</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>30</b>	<b>4,5</b>	<b>2 Egzamin</b>	

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

### SEMESTR CZWARTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady e-learning	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					Razem	W tym elearning		
1.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	30		40	40		110	4,4	4,5	1	5,5		<b>Egzamin*</b>	kierunkowy



2.	<i>Pracowni żywienia i dietetyki</i>			30	20		50	2	2	1	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	10	10	40			60	2,4	2,5	1	3,5	0,5	Egzamin*	kierunkowy
4.	<i>Języka obcego cz. 4</i>			30			30	1,2	1	2	3		Egzamin**	inne
5.	<i>Parazytologii</i>	10	15	30			55	2,2	2	0,5	2,5		Zaliczenie z oceną	podstawowy
6.	<i>Wychowania fizycznego</i>			30			30	0,0	0	0	0		Zaliczenie z oceną	inne
7.	<i>Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością</i>	20			25		45	1,8	2	1	3		Egzamin	kierunkowy
8.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>		30				30	1,2	1	1	2	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
9.	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu</i>					140	140			6	6		Zaliczenie z oceną	
10.	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku</i>					100	100			1,5	1,5		Zaliczenie z oceną	



RAZEM	70	55	200	85	240	650	15,2	15	15	30	1,5	4 Egzaminy
-------	----	----	-----	----	-----	-----	------	----	----	----	-----	---------------

\* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru III, IV

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

Zajęcia teoretyczne 1-9 tydzień

Praktyki zawodowe 10 - 15 tydzień

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

### SEMESTR PIĄTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		LICZBA GODZIN									razem	W tym elearning		
		Wykłady stacjonarne	Wykłady elearning	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa								
1.	<i>Metodologia badań naukowych</i>		10		10	20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający	
2.	<i>Praktyka z technologii potraw</i>					140			2	2				
3.	<i>Praktyka w domu opieki społecznej</i>					140			2	2				
4.	<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	uzupełniający do wyboru
<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	15			15		30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>		10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>		10		15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Kuchnie świata</i>		15		10		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru

<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>		15		20		35	1,4	1,5	1	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Zaburzenia odżywiania</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru



	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<b>RAZEM</b>	90	60	0	165	280	595	12,6	12,5	17,5	30	2,5		
	<b>lub</b>													
5.	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>													
	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	15		20		35	1,4	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	15		15		30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>		10	15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Zdrowie publiczne</i>	20		20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>		10	15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Chemia składników odżywczych</i>		15	10		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>		15	20		35	1,4	1,5	1	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	



	<i>Historia żywności i żywienia</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<b>RAZEM</b>	90	60	0	165	280	595	12,6	12,5	17,5	30	2,5		
<b>Zajęcia dydaktyczne 1 - 8 tydzień, Praktyki zawodowe 9 - 15 tydzień</b> <b>Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS</b>														

### SEMESTR SZÓSTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZI N RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontakt owy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady elearning	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					RAZEM	W tym elearning		
1.	<i>Diet alternatywnych</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,5	3		Egzamin	uzupełniający
3.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>		10		10		20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	inne



4.	<i>Systemu HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>		20		15		35	1,4	1,5	0,5	2	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>		15		15		30	1,2	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	15			20		35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
8.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10			40		50	2,0	2	1	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
9.	<i>Podstaw żywienia klinicznego</i>	15		10			25	1	1	2	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Egzaminu dyplomowego</i>									5	5		<b>Egzamin</b>	Inne
11.	<i>Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>					140	140	0	0	4	4		Zaliczenie z oceną	
12.	<i>Praktyka zawodowa w szpitalu dla dorosłych</i>					140	140	0	0	4	4		Zaliczenie z oceną	
	<b>RAZEM</b>	<b>60</b>	<b>45</b>	<b>10</b>	<b>120</b>	<b>280</b>	<b>515</b>	<b>9,4</b>	<b>9,5</b>	<b>20,5</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>2</b> Egzaminy	
UWAGA! Zajęcia teoretyczne 1-8 tydzień Praktyka zawodowa: 9-15 tydzień Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS														



Semestr	Łączny wymiar godzinowy		Wykłady stacjonarne	Wykłady e-learning	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS		ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS praktyki zawodowe
								RAZEM	W tym elearning			
I	530		130	110	290	0	0	30	5,5	20	10	0
II	530		100	60	160	50	160	30	3	14,5	15,5	4,5
III	470		160	70	240	0	0	30	4,5	19	11	0
IV	650		70	55	285	0	240	30	1,5	15	15	7,5
V	595	Dietetyka w praktyce	90	60	165	0	280	30	2,5	12,5	17,5	4
		Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub
		Żywność, żywienie, środowisko	90	60	165	0	280	30	2,5	12,5	17,5	4
VI	515		60	45	130	0	280	30	2	9,5	20,5	9
RAZEM	3290		610	400	1270	50	960	180	21,5	90,5	89,5	24
	LUB											
	3290		610	400	1270	50	960	180	21,5	90,5	89,5	24



tym

	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	390	23,5
Przedmioty kierunkowe	965	60,5
Język obcy	120	9
Wychowanie fizyczne	60	0
Ochrona własności intelektualnej	20	2
Przedmioty ogólnouczelniane	60	4
Technologie informacyjne	30	2
Egzamin dyplomowy	0	5
Przedmioty uzupełniające	685	50
<b>RAZEM</b>	<b>2330</b>	<b>156</b>
praktyki zawodowe	960	24
<b>RAZEM</b>	<b>3290</b>	<b>180</b>

praktyki zawodowe 960h/24tygodnie

W



## Załącznik 2: Ramowy program studiów Dietetyka niestacjonarna

Dla rocznika 2021-2024

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

**KIERUNEK DIETETYKA**

<b>SEMESTR PIERWSZY</b>														
L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM	W tym e- learning	Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarne	Wykłady e- learning	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne								
1.	<i>Anatomii</i>	15		15			30	1,2	1	2	3		Egzamin	podstawowy
2.	<i>Biochemii ogólnej i żywności</i>		15	10			25	1,0	1	2	3	1,5	Egzamin	podstawowy
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	20	10	30			60	2,4	2,5	1,5	4	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Fizjologii człowieka cz.1</i>	15		10			25	1,0	1	1	2		Zaliczenie z oceną	podstawowy
5.	<i>Biologii medycznej</i>	8		8			16	0,6	0,5	1	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
6.	<i>Promocji zdrowia</i>		5		5		10	0,3	0,5	0,5	1	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający



7.	<i>Technologii informacyjnych</i>		5	10			15	0,6	0,5	1,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	inne
8.	<i>Języka obcego cz. 1</i>			30			30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Pedagogiki</i>		8		8		16	0,6	0,5	1	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
10.	<i>Psychologii ogólnej</i>		10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	1	Zaliczenie z oceną	podstawowy
11.	<i>Zasad komunikowania się z pacjentem</i>	10			8		18	0,7	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
12.	<i>Kwalifikowanej pierwszej pomocy</i>	10			15		25	1,0	1	1,5	2,5		Zaliczenie z oceną	podstawowy
13.	<i>Etyki</i>	5			5		10	0,4	0,5	1	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
14.	<i>Diagnostyki laboratoryjnej</i>	8			10		18	0,7	0,5	1	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
15.	<i>Prawa medycznego i prawa pracy</i>		10		5		15	0,6	0,5	1	1,5	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
16.	<i>Wychowania fizycznego</i>				30		30	0,0	0	0	0		Zaliczenie z oceną	inne
<b>RAZEM</b>		<b>91</b>	<b>63</b>	<b>158</b>	<b>51</b>	<b>0</b>	<b>363</b>	<b>13,1</b>	<b>13</b>	<b>17</b>	<b>30</b>	<b>5,5</b>	<b>2</b>	<b>Egzaminy</b>
<b>Szkolenie BHP</b>				<b>4</b>										
<b>Szkolenie biblioteczne</b>				<b>2</b>										

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





**SEMESTR DRUGI**

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN						LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarnie	Wykłady e- learning	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe					Razem	W tym e- learning		
1.	<i>Chemii żywności</i>		8	15			23	0,9	1	1	2	0,5	Egzamin	podstawowy	
2.	<i>Żywienia człowieka cz. 2</i>	20		20			40	1,6	1,5	1,5	3		Egzamin*	kierunkowy	
3.	<i>Podstaw organizacji żywienia zbiorowego</i>		10				15	0,6	1	1	2	1	Zaliczenie z oceną	kierunkowy	
4.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 1</i>	8					8	0,3	0,5	1,5	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy	
5.	<i>Klinicznego zarysu chorób - gastroenterologia</i>	8			5		13	0,5	0,5	1	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy	
6.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 1</i>	8			5		13	0,5	0,5	1,5	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy	



7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>					15		15	0,6	0,5	1,5	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>					15		15	0,6	0,5	1,5	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>		10	15				25	1,0	1	2	3	1	Egzamin	podstawowy
10.	<i>Fizjologii człowieka cz.2</i>	10		10				20	0,8	1	1	2		Egzamin*	podstawowy
11.	<i>Patologii ogólnej</i>		8	8				16	0,6	0,5	1,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
12.	<i>Języka obcego cz. 2</i>			30				30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	inne
13.	<i>Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu</i>						160	160	0,0	0	4,5	4,5		Zaliczenie z oceną	
<b>RAZEM</b>		<b>54</b>	<b>36</b>	<b>98</b>	<b>15</b>	<b>30</b>	<b>160</b>	<b>393</b>	<b>9,2</b>	<b>9,5</b>	<b>20,5</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>4 Egzamin</b>	

\* 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 GODZI N RAZEM	ECTS kontaktow y	ECTS kontaktowy po zaokrągleni u	ECTS niekontaktow y	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarn e	Wykład y e- learning	ćwiczeni a	seminari a	Praktyki zawodow e					ECTS RAZE M	W tym e- learnin g		
1.	<i>Klinicznego zarysu chorób - neurologia i neurochirurgia</i>	4	4		6		14	0,6	0,5	1	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
2.	<i>Klinicznego zarysu chorób - onkologia</i>	4	4		6		14	0,6	0,5	1	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Klinicznego zarysu chorób - alergologia i dermatologia</i>	4	4		6		14	0,6	0,5	1	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
4.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1</i>	20		30	15		65	2,6	2,5	1,5	4		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
5.	<i>Dietetyki pediatrycznej</i>	20		10	15		45	1,8	2	2	4		<b>Egzamin</b>	kierunkowy
6.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 1</i>		15	20			35	1,4	1,5	2	3,5	1	Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Genetyki</i>	15					15	0,6	0,5	1,5	2		Zaliczenie z oceną	podstawowy



8.	<i>Języka obcego cz. 3</i>			30			30	1,2	1	1	2		Zaliczenie z oceną	inne
9.	<i>Organizacji pracy</i>	10			5		15	0,6	0,5	1,5	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10	<i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>	10			15		25	1,0	1	2	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11	<i>Analizy i oceny jakości żywności</i>	10		15			25	1,0	1	2	3		Egzamin	kierunkowy
12	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>		18				18	0,7	0,5	1,5	2	2	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<b>RAZEM</b>		<b>97</b>	<b>45</b>	<b>105</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>315</b>	<b>12,7</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>4,5</b>	<b>2 Egzamin y</b>	

Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semestru wynosi 10 ECTS

### SEMESTR CZWARTY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarnie	Wykład y e- learning	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					Razem	W tym e- learning		



1.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	20		15	20		55	2,2	2	3,5	5,5		<b>Egzamin*</b>	kierunkowy
2.	<i>Pracowni żywienia i dietetyki</i>			30	20		50	2,0	2	1	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
3.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	5	5	15			25	1,0	1	3	4	0,5	<b>Egzamin*</b>	kierunkowy
4.	<i>Języka obcego cz. 4</i>			30			30	1,2	1	2	3		<b>Egzamin**</b>	inne
5.	<i>Parazytologii</i>	6	4	10			20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	podstawowy
6.	<i>Wychowania fizycznego</i>			30			30	0,0	0	0	0		Zaliczenie z oceną	inne
7.	<i>Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością</i>	15			20		35	1,4	1,5	1,5	3		<b>Egzamin</b>	kierunkowy
8.	<i>Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru</i>		18				18	0,7	0,5	1,5	2	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
9.	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka w poradni</i>					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	



	<i>dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu</i>													
10.	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku</i>					100	100			2,5	2,5		Zaliczenie z oceną	
<b>RAZEM</b>		<b>46</b>	<b>27</b>	<b>130</b>	<b>60</b>	<b>240</b>	<b>503</b>	<b>9,3</b>	<b>9</b>	<b>21</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>4 Egzaminy</b>	

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

### SEMESTR PIĄTY

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



	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	Wykłady stacjonarne	Wykłady e-learning	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa			po zaokrągleniu			W tym e- learning		
1.	<i>Metodologia badań naukowych</i>		5		5		10	0,4	0,5	1,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
2.	<i>Praktyka z technologii potraw</i>					140	140			2	2		Zaliczenie z oceną	
3.	<i>Praktyka w domu opieki społecznej</i>					140	140			2	2		Zaliczenie z oceną	
4.	<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	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących</i>	10			10		20	0,8	1	1	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce</i>		8		10		18	0,7	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru



	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	15		15		30	1,2	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>		8	10		18	0,7	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Kuchnie świata</i>		8	10		18	0,7	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>		10	15		25	1,0	1	1,5	2,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	15		15		30	1,2	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Żywność ludzi starszych</i>	15		15		30	1,2	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<b>RAZEM</b>	<b>65</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>280</b>	<b>504</b>	<b>8,9</b>	<b>9,5</b>	<b>20,5</b>	<b>30</b>	<b>2,5</b>		
	<b>lub</b>													
5.	<b>Żywność, żywienie, środowisko</b>													
	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	10		15		25	1,0	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	10		10		20	0,8	1	1	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru	





<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>		<b>8</b>		<b>10</b>		<b>18</b>	<b>0,7</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>2,5</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Zdrowie publiczne</i>	<b>15</b>			<b>15</b>		<b>30</b>	<b>1,2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>		<b>8</b>		<b>10</b>		<b>18</b>	<b>0,7</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>2,5</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Chemia składników odżywczych</i>		<b>8</b>		<b>10</b>		<b>18</b>	<b>0,7</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>2,5</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>		<b>10</b>		<b>15</b>		<b>25</b>	<b>1,0</b>	<b>1</b>	<b>1,5</b>	<b>2,5</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Historia żywności i żywienia</i>	<b>15</b>			<b>15</b>		<b>30</b>	<b>1,2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	<b>15</b>			<b>15</b>		<b>30</b>	<b>1,2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<b>RAZEM</b>	<b>65</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>120</b>	<b>280</b>	<b>504</b>	<b>8,9</b>	<b>9,5</b>	<b>20,5</b>	<b>30</b>	<b>2,5</b>		

*Zajęcia dydaktyczne 1 - 10 tygodni, Praktyki zawodowe 11 - 15 tygodni*

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



**SEMESTR SZÓSTY**

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarnie	Wykład y e- learning	ćwiczenia	seminaria	praktyki zawodowe					RAZEM	W tym e- learning		
1.	<i>Diet alternatywnych</i>	15			15		30	1,2	1	2	3		Egzamin	uzupełniający
3.	<i>Ochrony własności intelektualnej</i>		8		8		16	0,6	0,5	1,5	2	0,5	Zaliczenie z oceną	inne
4.	<i>Systemu HACCP w zakładach zbiorowego żywienia</i>		15		10		25	1,0	1	1	2	1	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
5.	<i>Organizacji i marketingu małej firmy</i>		10		10		20	0,8	1	1	2	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
7.	<i>Antyoksydantów i substancji antyodżywczych w żywności</i>	8			8		16	0,6	0,5	1,5	2		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
8.	<i>Podstaw żywienia klinicznego</i>	10		10			20	0,8	1	2	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
9.	<i>Poradnictwa i edukacji żywieniowej</i>	10			25		35	1,4	1,5	1,5	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
11.	<i>Egzamin dyplomowy</i>							0	0	5	5		Egzamin	inne



13.	Praktyka zawodowa w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych					140	140			4	4		Zaliczenie z oceną
14.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych					140	140			4	4		Zaliczenie z oceną
<b>RAZEM</b>		<b>43</b>	<b>33</b>	<b>10</b>	<b>76</b>	<b>280</b>	<b>442</b>	<b>6,4</b>	<b>6,5</b>	<b>23,5</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>2</b> <b>Egzaminy</b>

**UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-9 tygodni**

**Praktyka zawodowa: 10- 15 tygodni**

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

Semestr	Łączny wymiar godzinowy	Wykłady stacjonarnie	Wykłady e-learning	ćwiczenia /seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS		ECTS kontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS niekontaktowy zaj. teoretyczne	ECTS praktyki zawodowe
							ogółem	W tym e-learning			
<b>I</b>	<b>363</b>	91	63	209	0	0	30	5,5	13	17	
<b>II</b>	<b>393</b>	54	36	113	30	160	30	3	9,5	20,5	4,5
<b>III</b>	<b>315</b>	97	45	173	0	0	30	4,5	12	18	
<b>IV</b>	<b>503</b>	46	27	190	0	240	30	2	9	21	7,5
<b>V</b>	<b>504</b>	<b>504</b>	65				30		9,5	20,5	4

*Dietetyka w praktyce*



			39			280		2,5				
		lub	lub		lub	lub	lub		lub	lub	lub	lub
		504									4	<i>Żywność, żywienie, środowisko</i>
		65	39	120	0	280	30	2,5	9,5	20,5		
VI	442	43	33	86	0	280	30	2	6,5	23,5	8	
RAZEM	2520	396	243	891	30	960	180	19,5	59,5	120,5	24	
	lub	lub		lub	lub	lub	lub		lub	lub	lub	
	2520	396	243	891	30	960	180	19,5	59,5	120,5	24	
		2520										
		lub			ECTS kontaktowy	ECTS niekontaktowy		ECTS praktyki		RAZEM		
		2520			59,5	120,5		24		180,0		
		w tym:			33,05%	66,94%		13,3%		100,00%		
		praktyki zawodowe (960h/24tyg)			960	24						



	Ilość godzin	ECTS
Przedmioty podstawowe	228	23,5
Przedmioty kierunkowe	631	60,5
Język obcy	120	9
Wychowanie fizyczne	60	0
Ochrona własności intelektualnej	16	2
Przedmioty ogólnouczone	36	4
Technologie informacyjne	15	2
Egzamin dyplomowy	0	5
Przedmioty uzupełniające	454	50
<b>RAZEM</b>	<b>1560</b>	<b>156</b>
praktyki zawodowe	960	24
<b>RAZEM</b>	<b>2520</b>	<b>180</b>