



## Załącznik 1: Ramowy Programu studiów kierunku Dietetyka

Dla rocznika 2024-2027

### WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU AKADEMII ŁOMŻYŃSKIEJ PLAN STUDIÓW I STOPNIA STACJONARNYCH KIERUNEK DIETETYKA

#### SEMESTR PIERWSZY

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady stacjonarnie	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktycz ne					RAZEM	w tym metodami na odległość		
1.	<i>Anatomii</i>	20		25			45	1,8	2	0,5	2,5		Egzamin	podstawow y
2.	<i>Biochemii ogólnej i żywności</i>		30	20			50	2	2	0,5	2,5	1,5	Egzamin	podstawow y
3.	<i>Żywienia człowieka cz. 1</i>	25	15	40			80	3,2	3	1	4	0,5	Zaliczenie z oceną	kierunkow y
4.	<i>Fizjologii człowieka cz.1</i>	20		15			35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	podstawow y
5.	<i>Biologii medycznej</i>	15		15			30	1,2	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniają ący
6.	<i>Promocji zdrowia</i>		10		10		20	0,7	0,5	0,5	1	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniają ący
7.	<i>Technologii informacyjno- komunikacyjnych</i>		30				30	1,2	1,5	1,5	3	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	inne
<b>RAZEM</b>		<b>130</b>	<b>130</b>	<b>195</b>	<b>75</b>	<b>0</b>	<b>530</b>	<b>19,9</b>	<b>20,5</b>	<b>9,5</b>	<b>30</b>	<b>5,5</b>	<b>2 Egzaminy</b>	
<b>Szkolenie BHP</b>					<b>4</b>									
<b>Szkolenie biblioteczne</b>					<b>2</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 metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe					RAZEM	w tym metodami na odległość		
1.	<i>Chemii żywności</i>		10	20				30	1,2	1	1	2	0,5	Egzamin	podstawowy
2.	<i>Żywnienia człowieka cz. 2</i>	30		30				60	2,4	2,5	0,5	3		Egzamin*	kierunkowy
3.	<i>Podstaw organizacji żywnienia zbiorowego</i>		20		10			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	0,5	1,5		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	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
7.	<i>Klinicznego zarysu chorób - chirurgia, ortopedia cz. 2</i>					25		25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy



8.	<i>Klinicznego zarysu chorób - choroby wewnętrzne cz. 2</i>					25	25	1,0	1	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
9.	<i>Mikrobiologii ogólnej i żywności</i>		20	25			45	1,8	2	0,5	2,5	1	<b>Egzamin</b>	podstawowy
10.	<i>Fizjologii człowieka cz. 2</i>	15		15			30	1,2	1,5	0,5	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	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	inne
13.	<i>Praktyka zawodowa w tym: wstępna praktyka w szpitalu</i>					160	160	0,0	0	7	7		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>14,8</b>	<b>15,5</b>	<b>14,5</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>4 Egzamin</b>	

\* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru I, II  
zajęcia dydaktyczne od 1 do 9 tygodnia  
zajęcia praktyczne od 10 do 11 tygodnia  
praktyki zawodowe od 12 do 15 tygodnia

### SEMESTR TRZECI



L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ/ LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontaktowy	ECTS RAZEM		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	zajęcia praktyczne					RAZEM	w tym metodami na odległość		
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 pediatricznej</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</b> <b>Egzaminy</b>	

\*wybierany przez studentów spośród puli przedmiotów określonych na dany rok akademicki

### 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 metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					Razem	w tym metodami na odległość		
1.	<i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>	30		40	40	110	4,1	4	1	5		<b>Egzamin*</b>	kierunkowy	
2.	<i>Pracowni żywienia i dietetyki</i>			30	30	60	2,4	2,5	0,5	3		Zaliczenie z oceną	kierunkowy	
3.	<i>Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 2</i>	10	10	40		60	2,2	2	0,5	2,5	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>	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	inne
7.	<i>Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością</i>	20			25		45	1,8	2	1	3		<b>Egzamin</b>	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				5	5	Zaliczenie z oceną	
10.	<i>Praktyka zawodowa w tym: praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku</i>					100	100				4	4	Zaliczenie z oceną	
<b>RAZEM</b>		<b>70</b>	<b>55</b>	<b>200</b>	<b>85</b>	<b>240</b>	<b>650</b>	<b>15,4</b>	<b>14,5</b>	<b>15,5</b>	<b>30</b>	<b>1,5</b>	<b>4 Egzaminy</b>	

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

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

\*\*\*wybierany przez studentów spośród puli przedmiotów określonych na dany rok akademicki

Zajęcia teoretyczne od 1 do 9 tygodnia, Praktyki zawodowe od 10 do 15 tygodnia



### SEMESTR PIĄTY

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 metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					RAZEM	W tym metodami na odległość		
1.	<i>Metodologia badań naukowych</i>		10		10		20	0,8	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający
2.	<i>Praktyka zawodowa z technologii potraw</i>					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	
3.	<i>Praktyka zawodowa w domu opieki społecznej</i>					140	140			5	5		Zaliczenie z oceną	
4.	<i>Moduł przedmiotowy do wyboru: <b>Dietetyka w praktyce</b></i>													
	<i>Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie</i>	15			20		35	1,4	1,5	0,5	2		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	0,5	1,5		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Podstawy psychodietetyki</i>		10		15		25	1,0	1	0,5	1,5	0,5	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru





	<i>Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego</i>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>40</b>	1,6	2	1	<b>3</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>		<b>10</b>	<b>15</b>		<b>25</b>	1,0	1	0,5	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Kuchnie świata</i>		<b>15</b>	<b>10</b>		<b>25</b>	1,0	1	0,5	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>		<b>15</b>	<b>20</b>		<b>35</b>	1,4	1,5	0,5	<b>2</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Zaburzenia odżywiania</i>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>40</b>	1,6	1,5	1	<b>2,5</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Żywnienie ludzi starszych</i>	<b>20</b>		<b>20</b>		<b>40</b>	1,6	1,5	1,5	<b>3</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<b>RAZEM</b>	<b>90</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>165</b>	<b>280</b>	<b>12,6</b>	<b>13,0</b>	<b>17,0</b>	<b>30</b>	<b>2,5</b>		
	<b>Moduł przedmiotowy do wyboru: Żywność, żywienie, środowisko</b>												
5.	<i>Podstawy biotechnologii żywności</i>	<b>15</b>		<b>20</b>		<b>35</b>	1,4	1,5	0,5	<b>2</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i>	<b>15</b>		<b>15</b>		<b>30</b>	1,2	1	0,5	<b>1,5</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
	<i>Ekologia i ochrona środowiska</i>		<b>10</b>	<b>15</b>		<b>25</b>	1,0	1	0,5	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru



<i>Zdrowie publiczne</i>	<b>20</b>			<b>20</b>		<b>40</b>	1,6	1,5	1,5	<b>3</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia</i>		<b>10</b>		<b>15</b>		<b>25</b>	1,0	1	0,5	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Chemia składników odżywczych</i>		<b>15</b>		<b>10</b>		<b>25</b>	1,0	1	0,5	<b>1,5</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>		<b>15</b>		<b>20</b>		<b>35</b>	1,4	1,5	0,5	<b>2</b>	<b>0,5</b>	Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Historia żywności i żywienia</i>	<b>20</b>			<b>20</b>		<b>40</b>	1,6	1,5	1	<b>2,5</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<i>Żywność genetycznie modyfikowana</i>	<b>20</b>			<b>20</b>		<b>40</b>	1,6	1,5	1,5	<b>3</b>		Zaliczenie z oceną	uzupełniający do wyboru
<b>RAZEM</b>	<b>90</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>165</b>	<b>280</b>	<b>595</b>	<b>12,6</b>	<b>12,5</b>	<b>17,5</b>	<b>30</b>	<b>2,5</b>		

*Zajęcia dydaktyczne od 1 do 8 tygodnia, Praktyki zawodowe od 9 do 15 tygodnia*



**SEMESTR SZÓSTY**

L.p.	TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:	FORMA ZAJĘĆ / LICZBA GODZIN					LICZBA GODZIN RAZEM	ECTS kontaktowy	ECTS kontaktowy po zaokrągleniu	ECTS niekontakt owy	ECTS		Forma zaliczenia	
		Wykłady Stacjonarne	Wykłady metodami na odległość	ćwiczenia	seminaria	praktyka zawodowa					RAZEM	W tym metodami na odległość		
1.	<i>Diet alternatywnych</i>	20			20		40	1,6	1,5	1,0	2,5		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	0,5	1,5	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 żywnościowej</i>	10			40		50	2,0	2	1	3		Zaliczenie z oceną	uzupełniający
9.	<i>Podstaw żywienia klinicznego</i>	25		10			35	1,4	1,5	0,5	2		Zaliczenie z oceną	kierunkowy
10.	<i>Egzaminu dyplomowego</i>									5	5		Egzamin	Inne
11.	<i>Praktyka zawodowa w poradni chorób układu</i>					140	140	0	0	5	5		Zaliczenie z oceną	



	<i>pokarmowego i chorób metabolicznych</i>													
12.	<i>Praktyka zawodowa w szpitalu dla dorosłych</i>					140	140	0	0	5	5		Zaliczenie z oceną	
<b>RAZEM</b>		<b>70</b>	<b>45</b>	<b>10</b>	<b>120</b>	<b>280</b>	<b>525</b>	<b>9,4</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	2 Egzamin	
<p><b>UWAGA!</b> Zajęcia teoretyczne od 1 do 8 tygodnia Praktyka zawodowa: od 9 do 15 tygodnia</p>														

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			
<b>I</b>	<b>530</b>		130	110	290	0	0	30	5,5	20	10	0
<b>II</b>	<b>530</b>		100	60	160	50	160	30	3	14,5	8,5	7
<b>III</b>	<b>470</b>		160	70	240	0	0	30	4,5	19	11	0
<b>IV</b>	<b>650</b>		70	55	285	0	240	30	1,5	14	7	9
<b>V</b>	<b>595</b>	Dietetyka w praktyce	90	60	165	0	280	30	2,5	12,5	7,5	10
		<i>Lub</i>	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub	Lub
		Żywność, żywienie, środowisko	90	60	165	0	280	30	2,5	12,5	7,5	10
<b>VI</b>	<b>525</b>		70	45	130	0	280	30	2	9,5	10,5	10



<b>RAZEM</b>	<b>3300</b>	620	400	1270	50	960	180	21,5	89,5	54,5	36
	<b>LUB</b>										
	<b>3300</b>	620	400	1270	50	960	180	21,5	89,5	54,5	36

W tym praktyki zawodowe 960h/24tygodnie

	<b>Ilość godzin</b>	<b>ECTS</b>
<b>Przedmioty podstawowe</b>	<b>390</b>	<b>23</b>
<b>Przedmioty kierunkowe</b>	<b>975</b>	<b>56</b>
<b>Język obcy</b>	<b>120</b>	<b>9</b>
<b>Wychowanie fizyczne</b>	<b>60</b>	<b>0</b>
<b>Ochrona własności intelektualnej</b>	<b>20</b>	<b>2</b>
<b>Przedmioty ogólnouczelniane</b>	<b>60</b>	<b>4</b>
<b>Technologie informacyjno - komunikacyjne</b>	<b>30</b>	<b>3</b>
<b>Egzamin dyplomowy</b>	<b>0</b>	<b>5</b>
<b>Przedmioty uzupełniające</b>	<b>685</b>	<b>42</b>
<b>RAZEM</b>	<b>2340</b>	<b>144</b>
<b>praktyki zawodowe</b>	<b>960</b>	<b>36</b>
<b>RAZEM</b>	<b>3300</b>	<b>180</b>