



## Spis treści

|                                                                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Załącznik 1: Ramowy Programu studiów na kierunku Dietetyka, I stopnia Od roku akademickiego 2025-2026 .....</b> | <b>3</b>  |
| <b>SEMESTR PIERWSZY .....</b>                                                                                      | <b>3</b>  |
| <b>SEMESTR DRUGI .....</b>                                                                                         | <b>4</b>  |
| <b>SEMESTR TRZECI .....</b>                                                                                        | <b>6</b>  |
| <b>SEMESTR CZWARTY .....</b>                                                                                       | <b>7</b>  |
| <b>SEMESTR PIĄTY .....</b>                                                                                         | <b>9</b>  |
| <b>SEMESTR SZÓSTY .....</b>                                                                                        | <b>12</b> |



AKADEMIA  
ŁOMŻYŃSKA



## Załącznik 1: Ramowy Programu studiów na kierunku Dietetyka, I stopnia Od roku akademickiego 2025-2026

| SEMESTR PIERWSZY |                                                      |                               |                                        |           |           |                           |                           |                    |                                       |                       |       |                                      |                       |               |
|------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|-----------|-----------|---------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------------------------|-----------------------|-------|--------------------------------------|-----------------------|---------------|
| L.p.             | TREŚCI<br>KSZTAŁCENIA W<br>ZAKRESIE:                 | FORMA ZAJĘĆ/<br>LICZBA GODZIN |                                        |           |           |                           | LICZBA<br>GODZIN<br>RAZEM | ECTS<br>kontaktowy | ECTS<br>kontaktowy po<br>zaokrągleniu | ECTS<br>niekontaktowy | ECTS  |                                      | Forma<br>zaliczenia   |               |
|                  |                                                      | Wykłady<br>stacjonarnie       | Wykłady<br>metodami<br>na<br>odległość | ćwiczenia | seminaria | zajęcia<br>praktycz<br>ne |                           |                    |                                       |                       | RAZEM | w tym<br>metodami<br>na<br>odległość |                       |               |
| 1.               | <i>Anatomii</i>                                      | 20                            |                                        | 25        |           |                           | 45                        | 1,8                | 2                                     | 0,5                   | 2,5   |                                      | Egzamin               | podstawowy    |
| 2.               | <i>Biochemii ogólnej i<br/>żywności</i>              |                               | 30                                     | 20        |           |                           | 50                        | 2                  | 2                                     | 0,5                   | 2,5   | 1,5                                  | Egzamin               | podstawowy    |
| 3.               | <i>Żywienia człowieka cz. 1</i>                      | 25                            | 15                                     | 40        |           |                           | 80                        | 3,2                | 3                                     | 1                     | 4     | 0,5                                  | Zaliczenie z<br>oceną | kierunkowy    |
| 4.               | <i>Fizjologii człowieka cz.1</i>                     | 20                            |                                        | 15        |           |                           | 35                        | 1,4                | 1,5                                   | 0,5                   | 2     |                                      | Zaliczenie z<br>oceną | podstawowy    |
| 5.               | <i>Biologii medycznej</i>                            | 15                            |                                        | 15        |           |                           | 30                        | 1,2                | 1                                     | 0,5                   | 1,5   |                                      | Zaliczenie z<br>oceną | uzupełniający |
| 6.               | <i>Promocji zdrowia</i>                              |                               | 10                                     |           | 10        |                           | 20                        | 0,7                | 0,5                                   | 0,5                   | 1     | 0,5                                  | Zaliczenie z<br>oceną | uzupełniający |
| 7.               | <i>Technologii informacyjno-<br/>komunikacyjnych</i> |                               | 30                                     |           |           |                           | 30                        | 1,2                | 1,5                                   | 1,5                   | 3     | 0,5                                  | Zaliczenie z<br>oceną | inne          |
| 8.               | <i>Języka obcego cz. 1</i>                           |                               |                                        | 30        |           |                           | 30                        | 1,2                | 1                                     | 1                     | 2     |                                      | Zaliczenie z<br>oceną | inne          |
| 9.               | <i>Pedagogiki</i>                                    |                               | 10                                     |           | 10        |                           | 20                        | 0,8                | 1                                     | 0,5                   | 1,5   | 0,5                                  | Zaliczenie z<br>oceną | uzupełniający |
| 10.              | <i>Psychologii ogólnej</i>                           |                               | 20                                     |           | 10        |                           | 30                        | 1,2                | 1                                     | 0,5                   | 1,5   | 1                                    | Zaliczenie z<br>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          |
| RAZEM                  |                                            | 130 | 130 | 195 | 75 | 0         | 530 | 19,9 | 20,5 | 9,5 | 30  | 5,5 | 2 Egzamin          |               |
| Szkolenie BHP          |                                            |     |     |     |    | 4 godziny |     |      |      |     |     |     |                    |               |
| Szkolenie biblioteczne |                                            |     |     |     |    | 2 godziny |     |      |      |     |     |     |                    |               |

## SEMESTR DRUGI



| L.p. | TREŚCI<br>KSZTAŁCENIA<br>W ZAKRESIE:                                  | FORMA ZAJĘĆ/<br>LICZBA GODZIN |                                     |           |           |                       |                      | LICZBA<br>GODZIN<br>RAZEM | ECTS<br>kontaktowy | ECTS<br>kontaktowy<br>po<br>zaokrągleniu | ECTS<br>niekontaktowy | ECTS  |                                      | Forma<br>zaliczenia   |               |
|------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-----------|-----------|-----------------------|----------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------------------|-----------------------|-------|--------------------------------------|-----------------------|---------------|
|      |                                                                       | Wykłady<br>stacjonarne        | Wykłady<br>metodami na<br>odległość | ćwiczenia | seminaria | zajęcia<br>praktyczne | Praktyki<br>zawodowe |                           |                    |                                          |                       | RAZEM | w tym<br>metodami<br>na<br>odległość |                       |               |
| 1.   | <i>Chemii żywności</i>                                                |                               | 10                                  | 20        |           |                       |                      | 30                        | 1,2                | 1                                        | 1                     | 2     | 0,5                                  | Egzamin               | podstawowy    |
| 2.   | <i>Żywienia<br/>człowieka cz. 2</i>                                   | 30                            |                                     | 30        |           |                       |                      | 60                        | 2,4                | 2,5                                      | 0,5                   | 3     |                                      | Egzamin*              | kierunkowy    |
| 3.   | <i>Podstaw<br/>organizacji<br/>żywienia<br/>zbiorowego</i>            |                               | 20                                  |           | 10        |                       |                      | 30                        | 1,2                | 1                                        | 1                     | 2     | 1                                    | Zaliczenie<br>z oceną | kierunkowy    |
| 4.   | <i>Klinicznego zarysu<br/>chorób - chirurgia,<br/>ortopedia cz. 1</i> | 20                            |                                     |           |           |                       |                      | 20                        | 0,8                | 1                                        | 0,5                   | 1,5   |                                      | Zaliczenie<br>z oceną | kierunkowy    |
| 5.   | <i>Klinicznego zarysu<br/>chorób -<br/>gastroenterologia</i>          | 20                            |                                     |           | 10        |                       |                      | 30                        | 1,2                | 1                                        | 0,5                   | 1,5   |                                      | Zaliczenie<br>z oceną | kierunkowy    |
| 6.   | <i>Klinicznego zarysu<br/>chorób - choroby<br/>wewnętrzne cz. 1</i>   | 15                            |                                     |           | 10        |                       |                      | 25                        | 1,0                | 1                                        | 0,5                   | 1,5   |                                      | Zaliczenie<br>z oceną | kierunkowy    |
| 7.   | <i>Klinicznego zarysu<br/>chorób - chirurgia,<br/>ortopedia cz. 2</i> |                               |                                     |           |           | 25                    |                      | 25                        | 1,0                | 1                                        | 0,5                   | 1,5   |                                      | Zaliczenie<br>z oceną | kierunkowy    |
| 8.   | <i>Klinicznego zarysu<br/>chorób - choroby<br/>wewnętrzne cz. 2</i>   |                               |                                     |           |           | 25                    |                      | 25                        | 1,0                | 1                                        | 0,5                   | 1,5   |                                      | Zaliczenie<br>z oceną | kierunkowy    |
| 9.   | <i>Mikrobiologii<br/>ogólnej i żywności</i>                           |                               | 20                                  | 25        |           |                       |                      | 45                        | 1,8                | 2                                        | 0,5                   | 2,5   | 1                                    | Egzamin               | podstawowy    |
| 10.  | <i>Fizjologii<br/>człowieka cz. 2</i>                                 | 15                            |                                     | 15        |           |                       |                      | 30                        | 1,2                | 1,5                                      | 0,5                   | 2     |                                      | Egzamin*              | podstawowy    |
| 11.  | <i>Patologii ogólnej</i>                                              |                               | 10                                  | 10        |           |                       |                      | 20                        | 0,8                | 1                                        | 1                     | 2     | 0,5                                  | Zaliczenie<br>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 |           |
| RAZEM |                                                             | 100 | 60 | 130 | 30 | 50  | 160 | 530 | 14,8 | 15,5 | 14,5 | 30 | 3                  | 4 Egzamin |

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

### SEMESTR TRZECI

| L.p. | TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:                                 | FORMA ZAJĘĆ/<br>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>  | 10                            | 5                             |           | 15        |                    | 30                  | 1,2             | 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>                                       | 15         |           |            | 10         |          | 25         | 1,2         | 1         | 1         | 2         |            | Zaliczenie z oceną | kierunkowy              |
| 10.                                                                                    | <i>Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa żywności</i>         | 20         |           |            | 20         |          | 40         | 1,6         | 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 Egzaminy</b>  |                         |
| *wybierany przez studentów spośród puli przedmiotów określonych na dany rok akademicki |                                                                |            |           |            |            |          |            |             |           |           |           |            |                    |                         |

## SEMESTR CZWARTY

|  |  |                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  | <b>FORMA ZAJĘĆ/</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|



| L.p. | TREŚCI<br>KSZTAŁCENIA<br>W ZAKRESIE:                                                         | LICZBA GODZIN          |                                        |           |           |                      | LICZBA<br>GODZIN<br>RAZEM | ECTS<br>kontaktowy | ECTS<br>kontaktowy<br>po<br>zaokrągleniu | ECTS<br>niekontaktowy | ECTS  |                                      | Forma<br>zaliczenia |                         |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------------------------------|-----------|-----------|----------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------------------|-----------------------|-------|--------------------------------------|---------------------|-------------------------|
|      |                                                                                              | Wykłady<br>Stacjonarne | Wykłady<br>metodami<br>na<br>odległość | ćwiczenia | seminaria | praktyka<br>zawodowa |                           |                    |                                          |                       | Razem | w tym<br>metodami<br>na<br>odległość |                     |                         |
| 1.   | <i>Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2</i>                                                   | 30                     |                                        | 40        | 40        |                      | 110                       | 4,1                | 4                                        | 1                     | 5     |                                      | Egzamin*            | 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                                  | 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          | 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                       |                    |                                          | 5                     | 5     |                                      | Zaliczenie z oceną  |                         |



|       |                                                                                                      |    |    |     |    |     |     |      |      |      |    |     |                    |  |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|----|-----|-----|------|------|------|----|-----|--------------------|--|
| 10.   | Praktyka zawodowa w tym:<br>praktyka na oddziale pediatrycznym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku |    |    |     |    | 100 | 100 |      |      | 4    | 4  |     | Zaliczenie z oceną |  |
| RAZEM |                                                                                                      | 70 | 55 | 200 | 85 | 240 | 650 | 15,4 | 14,5 | 15,5 | 30 | 1,5 | 4<br>Egzaminy      |  |

\* 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

### SEMESTR PIĄTY

| L.p. | TREŚCI KSZTAŁCENIA<br>W ZAKRESIE:                  | FORMA ZAJĘĆ/<br>LICZBA GODZIN |                                        |           |           |                      | LICZBA<br>GODZIN<br>RAZEM | ECTS<br>kontaktowy | ECTS<br>kontaktowy<br>po<br>zaokrągleniu | ECTS<br>niekontaktowy | ECTS  |                                   | Forma<br>zaliczenia |               |
|------|----------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|-----------|-----------|----------------------|---------------------------|--------------------|------------------------------------------|-----------------------|-------|-----------------------------------|---------------------|---------------|
|      |                                                    | Wykłady<br>stacjonarne        | Wykłady<br>metodami<br>na<br>odległość | ćwiczenia | seminaria | praktyka<br>zawodowa |                           |                    |                                          |                       | RAZEM | W tym<br>metodami<br>na odległość |                     |               |
| 1.   | Metodologia badań naukowych                        |                               | 10                                     |           | 10        |                      | 20                        | 0,8                | 1                                        | 0,5                   | 1,5   | 0,5                               | Zaliczenie z oceną  | uzupełniający |
| 2.   | Praktyka zawodowa z technologii potraw             |                               |                                        |           |           | 140                  | 140                       |                    |                                          | 5                     | 5     |                                   | Zaliczenie z oceną  |               |
| 3.   | Praktyka zawodowa w domu opieki społecznej         |                               |                                        |           |           | 140                  | 140                       |                    |                                          | 5                     | 5     |                                   | Zaliczenie z oceną  |               |
| 4.   | Moduł przedmiotowy do wyboru: Dietetyka w praktyce |                               |                                        |           |           |                      |                           |                    |                                          |                       |       |                                   |                     |               |



|    |                                                                                                |    |    |   |     |     |     |      |      |      |     |     |                    |                         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---|-----|-----|-----|------|------|------|-----|-----|--------------------|-------------------------|
|    | <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>                                          | 20 |    |   | 20  |     | 40  | 1,6  | 2    | 1    | 3   |     | Zaliczenie z oceną | uzupełniający do wyboru |
|    | <i>Prewencja chorób cywilizacyjnych</i>                                                        |    | 10 |   | 15  |     | 25  | 1,0  | 1    | 0,5  | 1,5 | 0,5 | Zaliczenie z oceną | uzupełniający do wyboru |
|    | <i>Kuchnie świata</i>                                                                          |    | 15 |   | 10  |     | 25  | 1,0  | 1    | 0,5  | 1,5 | 0,5 | Zaliczenie z oceną | uzupełniający do wyboru |
|    | <i>Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii</i>                                             |    | 15 |   | 20  |     | 35  | 1,4  | 1,5  | 0,5  | 2   | 0,5 | Zaliczenie z oceną | uzupełniający do wyboru |
|    | <i>Zaburzenia odżywiania</i>                                                                   | 20 |    |   | 20  |     | 40  | 1,6  | 1,5  | 1    | 2,5 |     | Zaliczenie z oceną | uzupełniający do wyboru |
|    | <i>Żywienie ludzi starszych</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 | 13,0 | 17,0 | 30  | 2,5 |                    |                         |
| 5. | <b>Moduł przedmiotowy do wyboru: Żywność, żywienie, środowisko</b>                             |    |    |   |     |     |     |      |      |      |     |     |                    |                         |
|    | <i>Podstawy biotechnologii żywności</i>                                                        | 15 |    |   | 20  |     | 35  | 1,4  | 1,5  | 0,5  | 2   |     | Zaliczenie z oceną | uzupełniający do wyboru |



|                                                                          |           |           |          |            |            |            |             |             |             |           |            |                    |                         |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|----------|------------|------------|------------|-------------|-------------|-------------|-----------|------------|--------------------|-------------------------|
| <i>Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego</i> | 15        |           |          | 15         |            | 30         | 1,2         | 1           | 0,5         | 1,5       |            | Zaliczenie z oceną | uzupełniający do wyboru |
| <i>Ekologia i ochrona środowiska</i>                                     |           | 10        |          | 15         |            | 25         | 1,0         | 1           | 0,5         | 1,5       | 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           | 0,5         | 1,5       | 0,5        | Zaliczenie z oceną | uzupełniający do wyboru |
| <i>Chemia składników odżywczych</i>                                      |           | 15        |          | 10         |            | 25         | 1,0         | 1           | 0,5         | 1,5       | 0,5        | Zaliczenie z oceną | uzupełniający do wyboru |
| <i>Ekonomia w ochronie zdrowia</i>                                       |           | 15        |          | 20         |            | 35         | 1,4         | 1,5         | 0,5         | 2         | 0,5        | Zaliczenie z oceną | uzupełniający do wyboru |
| <i>Historia żywności i żywienia</i>                                      | 20        |           |          | 20         |            | 40         | 1,6         | 1,5         | 1           | 2,5       |            | 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>                                                             | <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> |                    |                         |



## 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 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 żywieniowej</i>                                            | 10                          |                               | 20        | 20        |                   | 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 pokarmowego i chorób metabolicznych</i> |                             |                               |           |           | 140               | 140                 | 0               | 0                               | 5                  | 5     |                             | Zaliczenie z oceną |               |
| 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 Egzaminy |  |
|--------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|----------|------------|--|

| Semestr      | Łączny wymiar godzinowy |                               | Wykłady<br>stacjonar<br>nie | Wykłady<br>e-learning | ćwiczenia<br>/seminaria | zajęcia<br>praktyczne | Praktyki<br>zawodowe | ECTS  |                    | ECTS<br>kontaktowy<br>zaj.<br>teoretyczne | ECTS<br>niekontaktowy<br>zaj<br>teoretyczne | ECTS<br>praktyki<br>zawodowe |
|--------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|-------|--------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------|
|              |                         |                               |                             |                       |                         |                       |                      | RAZEM | W tym<br>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                           |
|              |                         | Lub                           | 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

|                                                 | Ilość godzin | ECTS       | %     |
|-------------------------------------------------|--------------|------------|-------|
| <b>Przedmioty podstawowe</b>                    | <b>390</b>   | <b>23</b>  | 12,77 |
| <b>Przedmioty kierunkowe</b>                    | <b>975</b>   | <b>56</b>  | 31,11 |
| <b>Język obcy</b>                               | <b>120</b>   | <b>9</b>   | 5     |
| <b>Przedmioty humanistyczne</b>                 | <b>95</b>    | <b>6</b>   | 3,33  |
| <b>Wychowanie fizyczne</b>                      | <b>60</b>    | <b>0</b>   | 0     |
| <b>Ochrona własności intelektualnej</b>         | <b>20</b>    | <b>2</b>   | 1,11  |
| <b>Przedmioty ogólnouczelniane</b>              | <b>60</b>    | <b>4</b>   | 2,22  |
| <b>Technologie informacyjno - komunikacyjne</b> | <b>30</b>    | <b>3</b>   | 1,66  |
| <b>Egzamin dyplomowy</b>                        | <b>0</b>     | <b>5</b>   | 2,77  |
| <b>Przedmioty uzupełniające</b>                 | <b>590</b>   | <b>36</b>  | 20    |
| <b>RAZEM</b>                                    | <b>2340</b>  | <b>144</b> | 80    |
| praktyki zawodowe                               | 960          | 36         | 20    |
| <b>RAZEM</b>                                    | <b>3300</b>  | <b>180</b> | 100   |
|                                                 |              |            |       |