



PWSiP

Państwowa Wyższa Szkoła
Informatyki i Przedsiębiorczości
w Łomży

Uchwała Nr 13/2011

Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży
z dnia 24.02.2011r.

*w sprawie: zatwierdzenia planów studiów na Kierunku Dietetyka w Instytucie Medycznym
na rok akademicki 2011/2012 studia: stacjonarne i niestacjonarne.*

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 w związku z art. 6 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 27 lipca 2005r Prawo o szkolnictwie wyższym uchwała się co następuje:

§ 1

Senat Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży zatwierdza plany studiów na Kierunku Dietetyka rok akademicki 2011/2012 studia stacjonarne – stanowiące załącznik nr 1 do niniejszej uchwały.

§ 2

Senat Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży zatwierdza plany studiów na Kierunku Dietetyka na rok akademicki 2011/2012 studia niestacjonarne – stanowiące załącznik nr 2 do niniejszej uchwały.

§ 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia

Uchwałę przyjęto w głosowaniu jawnym w stosunku głosów:

za 24

przeciw 0

wstrzymało się 0

Przewodniczący Senatu

REKTOR

dr hab. Robert Chojas, prof. PWSiP

* 1 *

INSTYTUT MEDYCZNY
PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOŁY INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W ŁOMŻY
PLAN STUDIÓW I STOPNIA STACJONARNYCH
KIERUNEK DIETETYKA

<i>Treści podstawowe w zakresie (zgodnie ze standardem):</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Anatomii człowieka	60	4
Fizjologii człowieka	75	5
Psychologia ogólna	30	2
Biochemii ogólnej i żywności	70	7
Chemii żywności	45	3
Mikrobiologii ogólnej i żywności	75	7
Parazytologia	45	3
Genetyka	30	2
Kwalifikowana pierwsza pomoc	45	3
RAZEM	475	36

<i>Treści kierunkowe w zakresie (zgodnie ze standardem):</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Zywienia człowieka	120	10
Dietytyki pediatrycznej	90	5
Klinicznego zarysu chorób	210	15
Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	60	4
Edukacji żywieniowej	45	3
Prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	30	2
Analizy i oceny jakości żywności	45	3
Higieny toksykologii i bezpieczeństwa żywności	65	5
Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa	195	13
Organizacji pracy	30	2
RAZEM	890	62

[Signature]

<i>Inne treści w zakresie (zgodnie ze standardem):</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Wychowania fizycznego	60	2
Języka obcego	120	5
Technologii informacyjnych	30	2
Biologii medycznej	30	2
Etyki	30	1
Ochrony własności intelektualnej	15	1
Pedagogiki	60	2
RAZEM	345	15

<i>Treści uzupełniające w zakresie:</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Historii żywności i żywienia	15	1
Żywienia w zdrowiu i chorobie	170	11
Informatyka w ocenie żywienia	30	1
Zasady komunikowania się z pacjentem	15	1
Metodologia informacji naukowej	15	2
Seminaria dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego	15	10
RAZEM	260	26
Moduł przedmiotowy do wyboru przez studenta		
MODUL A		
Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	45	4
Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego	45	4
Socjologia	45	3
Metodologia oceny sposobu żywienia	30	2
Antyoksydanty w żywności	30	2
Chemia składników odżywczych	30	2
Zdrowie środowiskowe	45	2
Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii	30	1
Nadzór sanitarno-epidemiologiczny	30	2
RAZEM	330	22

MODUL B			
Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	45	4	
Dietetyka w dermatologii	45	4	
Podstawy biotechnologii żywności	30	2	
Ekologia i ochrona środowiska	30	2	
Żywienie w stanach terminalnych	30	2	
Dietety alternatywne	45	2	
Zaburzenia odżywiania	30	2	
Podstawy cateringu	30	2	
Kuchnie świata	45	2	
RAZEM	330	22	
RAZEM (treści uzupełniające + jeden z modułów)	590	48	

Praktyki zawodowe		Ilość godzin	ECTS
Wstępna praktyka w szpitalu (po I r. studiów)	105	-	
W poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po II r. studiów)	140	6	
W poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	105	3	
W szpitalu dziecięcym (oddział szpitalny, kuchnia ogólna i niemowlęca, żłobek, poradnia dietetyczna, magazyn żywności)	105	3	
W szpitalu dla dorosłych (oddział szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia)	105	3	
W domu opieki społecznej	70	2	
Z technologii potraw	70	2	
RAZEM	700	19	

Liczba godzin poszczególnych rodzajów zajęć			
Wykłady	Ćwiczenia i zajęcia praktyczne	Seminaria	Praktyki zawodowe
815	810	675	700
RAZEM			
3000			
Udział procentowy zajęć w ogólnej liczbie godzin			
Wykłady	Ćwiczenia i zajęcia praktyczne	Seminaria	Razem
27,2%	27%	22,5%	23,3%
			100%

ROK I

SEMESTR PIERWSZY

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Cwiczenia					
1.	Anatomia człowieka	30	–	30	60	–	60	4	Egzamin
2.	Fizjologia człowieka	30	–	45	75	–	75	5	Egzamin
3.	Chemia żywności	15	15	15	45	–	45	3	Zaliczenie
4.	Żywienie człowieka cz. 1	30	30	–	60	–	60	5	Zaliczenie
5.	Kliniczny zarys chorób cz. 1	30	30	–	60	–	60	4	Zaliczenie
6.	Biologia medyczna	15	–	15	30	–	30	2	Zaliczenie
7.	Historia żywności i żywienia	15	–	–	15	–	15	1	Zaliczenie
8.	Etyka	15	15	–	30	–	30	1	Zaliczenie
9.	Technologia informacyjna	–	–	30	30	–	30	2	Zaliczenie
10.	Język obcy cz.1	–	–	30	30	–	30	1	Zaliczenie
11.	Wychowanie fizyczne cz.1	–	–	30	30	–	30	1	Zaliczenie
12.	Ochrona własności intelektualnej	–	15	–	15	–	15	1	Zaliczenie
	RAZEM	180	105	195	480	–	480	30	2 Egzaminy
	Szkolenie BHP		4				4	–	Zaliczenie
	Szkolenie biblioteczne		2				2	–	Zaliczenie

SEMESTR DRUGI

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykład	Seminaria	Ćwiczenia					
13.	Biochemia ogólna i żywności	30	10	30	70	-	70	7	Egzamin
14.	Żywnienie człowieka cz.2	30	30	-	60	-	60	5	Egzamin
15.	Kliniczny zarys chorób cz.2	30	30	-	60	-	60	5	Zaliczenie
16.	Mikrobiologia ogólna I żywności	30	15	30	75	-	75	7	Egzamin
17.	Pedagogika	30	30	-	60	-	60	2	Zaliczenie
18.	Genetyka	15	-	15	30	-	30	2	Zaliczenie
19.	Język obcy cz.2	-	-	30	30	-	30	1	Zaliczenie
20.	Wychowanie fizyczne cz.2	-	-	30	30	-	30	1	Zaliczenie
RAZEM		165	115	135	415	-	415	30	3 Egzaminy
Praktyka wstępna w szpitalu (po pierwszym roku studiów) Dowolnie wybrany szpital							105	-	Zaliczenie
Suma z praktykami							1000	60	

UWAGI DODATKOWE:

Plan nauczania został sporządzony zgodnie z Rozporządzeniem MNIŚW z dnia 12 lipca 2007 r. w sprawie standardów kształcenia dla poszczególnych kierunków oraz poziomów kształcenia, a także trybu tworzenia i warunków, jakie musi spełniać uczelnia, by prowadzić studia międzykierunkowe oraz makrokierunki (Dz.U. nr 164 poz. 1166 z 2007 roku z późn. zm.)

SEMESTR TRZECI

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
1.	Kliniczny zarys chorób cz.3	30	30	-	60	30	90	6	Egzamin
2.	Żywienie w zdrowiu i chorobie cz.1	30	30	20	80	-	80	5	Zaliczenie
3.	Dietetyka pediatryczna	30	30	30	90	-	90	5	Egzamin
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo Cz.1	30	-	75	105	-	105	6	Zaliczenie
5.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	15	-	30	45	-	45	3	Zaliczenie
6.	Parazytologia	15	30	-	45	-	45	3	Zaliczenie
7.	Informatyka w ocenie żywienia	-	-	30	30	-	30	1	Zaliczenie
8.	Język obcy cz.3	-	-	30	30	-	30	1	Zaliczenie
RAZEM		150	120	215	485	30	515	30	2 Egzamin

SEMESTR CZWARTY									
Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
9.	Żywnienie w zdrowiu i chorobie cz.2	30	30	30	90	-	90	6	Egzamin
10.	Analiza i ocena jakości żywności	15	-	30	45	-	45	3	Egzamin
11.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo Cz.2	20	-	70	90	-	90	7	Egzamin
12.	Edukacja żywieniowa	15	30	-	45	-	45	3	Zaliczenie
13.	Organizacja pracy	15	15	-	30	-	30	2	Zaliczenie
14.	Zasady komunikowania się z pacjentem	-	-	15	15	-	15	1	Zaliczenie
15.	Język obcy cz.4	-	-	30	30	-	30	2	Egzamin
	RAZEM	95	75	175	345	-	345	24	4 Egzaminny
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów) Poradnia dietetyczna / Dział Żywnienia w szpitalu						140	6	Zaliczenie
	Suma z praktykami						1000	60	

UWAGI DODATKOWE:

Plan nauczania został sporządzony zgodnie z Rozporządzeniem MNiSW z dnia 12 lipca 2007 r. w sprawie standardów kształcenia dla poszczególnych kierunków oraz poziomów kształcenia, a także trybu tworzenia i warunków, jakie musi spełniać uczelnia, by prowadzić studia międzykierunkowe oraz makrokierunki (Dz.U. nr 164 poz. 1166 z 2007 roku z późn. zm.)

ROK III

SEMESTR PIĄTY

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)		Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria					
1.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	30	30	60	-	60	4	Zaliczenie
2.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	15	15	30	-	30	2	Zaliczenie
3.	Psychologia ogólna	15	15	30	-	30	2	Zaliczenie
4.	Przedmiot do wyboru (330h)							
Moduł A								
	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	15	15	45	-	45	4	Egzamin
	Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego	15	15	45	-	45	4	Egzamin
	Socjologia	15	30	45	-	45	3	Zaliczenie
	Metodologia oceny sposobu żywienia	15	-	30	-	30	2	Zaliczenie
	Antyoksydanty w żywności	15	15	30	-	30	2	Zaliczenie
	Chemia składników odżywczych	15	-	30	-	30	2	Zaliczenie
	Zdrowie środowiskowe	15	30	45	-	45	2	Zaliczenie
	Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii	15	15	30	-	30	1	Zaliczenie
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny	15	15	30	-	30	2	Zaliczenie
Moduł B								
	Fizjologia wysiłku i żywienia w sporcie	15	30	45	-	45	4	Egzamin

Dietetyka w dermatologii	15	30	-	45	-	45	4	Examin
Podstawy biotechnologii żywności	15	-	15	30	-	30	2	Zaliczenie
Ekologia i ochrona środowiska	15	15	-	30	-	30	2	Zaliczenie
Żywnienie w stanach terminalnych	15	15	-	30	-	30	2	Zaliczenie
Dietety alternatywne	15	30	-	45	-	45	2	Zaliczenie
Zaburzenia odżywiania	15	15	-	30	-	30	2	Zaliczenie
Podstawy cateringu	15	-	15	30		30	2	Zaliczenie
Kuchnie świata	15	-	30	45	-	45	2	Zaliczenie
RAZEM	195	195	60	450	-	450	30	2 Egzamin

11

INSTYTUT MEDYCZNY
PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOŁY INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W ŁOMŻY
PLAN STUDIÓW I STOPNIA NIESTACJONARNYCH
KIERUNEK DIETETYKA

<i>Treści podstawowe w zakresie (zgodnie ze standardem):</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Anatomii człowieka	45	6
Fizjologii człowieka	60	7
Psychologia ogólna	30	2
Biochemii ogólnej i żywności	45	8
Chemii żywności	30	5
Mikrobiologii ogólnej i żywności	45	7
Parazytologia	30	3
Genetyka	30	3
Kwalifikowana pierwsza pomoc	45	3
RAZEM	360	44

[Signature]

<i>Treści kierunkowe w zakresie</i> (zgodnie ze standardem):	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Zywienia człowieka	120	11
Dietetyki pediatrycznej	60	8
Klinicznego zarysu chorób	60	14
Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	45	11
Edukacji żywieniowej	45	3
Prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	30	2
Analizy i oceny jakości żywności	45	3
Higieny toksykologii i bezpieczeństwa żywności	45	7
Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa	90	15
Organizacji pracy	30	3
RAZEM	570	77

<i>Inne treści w zakresie</i> (zgodnie ze standardem):	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Języka obcego	120	5
Technologii informacyjnych	30	2
Biologii medycznej	30	3
Etyki	30	1
Ochrony własności intelektualnej	10	5
RAZEM	220	16

<i>Treści uzupełniające w zakresie:</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Zywienia w zdrowiu i chorobie	35	8
Seminaria dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego	10	10
RAZEM	45	18
Przedmiot do wyboru przez studenta		
Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	20	6
Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	20	6

RAZEM (treści uzupełniające + jeden z modułów)	65	24

Praktyki zawodowe	Ilość godzin	ECTS
Wstępna praktyka w szpitalu (po I r. studiów)	105	-
W poradni dietetyczne i dziale żywienia w szpitalu (po II r. studiów)	140	6
W poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	105	3
W szpitalu dziecięcym (oddział szpitalny, kuchnia ogólna i niemowlęca, żłobek , poradnia dietetyczna, magazyn żywności)	105	3
W szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia)	105	3
W domu opieki społecznej	70	2
Z technologii potraw	70	2
RAZEM	700	19

Liczba godzin poszczególnych rodzajów zajęć				
Wykłady	Ćwiczenia i zajęcia praktyczne	Seminaria	Praktyki zawodowe	RAZEM
510	405	300	700	1915
Udział procentowy zajęć w ogólnej liczbie godzin				
Wykłady	Ćwiczenia i zajęcia praktyczne	Seminaria	Praktyki zawodowe	100%
26,6%	21,2%	15,7%	36,5%	

Studia niestacjonarne stanowią 63,8% wymiaru studiów stacjonarnych

ROK I

SEMESTR PIERWSZY									
Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
1.	Anatomia człowieka	15	-	30	45	-	45	6	Egzamin
2.	Fizjologia człowieka	30	-	30	60	-	60	7	Egzamin
3.	Chemia żywności	15	-	15	30	-	30	5	Zaliczenie
4.	Biologia medyczna	15	-	15	30	-	30	3	Zaliczenie
5.	Żywienie człowieka cz.1	30	30	-	60	-	60	6	Zaliczenie
6.	Język obcy cz.1	-	-	30	30	-	30	1	Zaliczenie
	RAZEM	105	40	120	265	-	255	28	2 Egzamin
	Szkolenie BHP	4					4	-	Zaliczenie
	Szkolenie biblioteczne	2					2	-	Zaliczenie

SEMESTR DRUGI									
Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykład	Seminaria	Ćwiczenia					
7.	Biochemia ogólna I żywności	30	-	15	45	-	45	8	Egzamin
8.	Żywnienie człowieka cz.2	30	30	-	60	-	60	5	Egzamin
9.	Mikrobiologia ogólna i żywności	30	-	15	45	-	45	7	Egzamin
10.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	15	-	30	45	-	45	3	Zaliczenie
11.	Język obcy cz.2	-	-	30	30	-	30	1	Zaliczenie
12.	Technologia informacyjna	-	-	30	30	-	30	2	Zaliczenie
13.	Kliniczny zarys chorób cz.1	15	15	-	30	-	30	6	Zaliczenie
	RAZEM	120	45	120	285	-	285	32	3 Egzaminy
	Praktyka wstępna w szpitalu (po pierwszym roku studiów) <i>Dowolnie wybrany szpital</i>						105	-	Zaliczenie
	Suma z praktykami semestr I i II						645	60	

UWAGI DODATKOWE:

Plan nauczania został sporządzony zgodnie z Rozporządzeniem MNiSW z dnia 12 lipca 2007 r. w sprawie standardów kształcenia dla poszczególnych kierunków oraz poziomów kształcenia, a także trybu tworzenia i warunków, jakie musi spełniać uczelnia, by prowadzić studia międzykierunkowe oraz makrokierunki (Dz.U. nr 164 poz. 1166 z 2007 roku z późn. zm.)

ROK II

SEMESTR TRZECI									
Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
1.	Kliniczny zarys chorób cz.2	15	–	–	15	15	30	8	Egzamin
2.	Dietetyka pediatryczna	30	30	–	60	–	60	8	Egzamin
3.	Genetyka	15	15	–	30	–	30	3	Zaliczenie
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo cz.1	15	–	30	45	–	45	7	Zaliczenie
5.	Parazytologia	15	15	–	30	–	30	3	Zaliczenie
6.	Język obcy cz.3	–	–	30	30	–	30	1	Zaliczenie
RAZEM		90	60	60	210	15	225	30	2 Egzaminy

SEMESTR CZWARTY									
Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
7.	Żywienie w zdrowiu i chorobie	25	10	-	35	-	35	8	Egzamin
8.	Analiza i ocena jakości żywności	15	-	30	45	-	45	3	Egzamin
9.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo cz.2	15	-	30	45	-	45	8	Egzamin
10.	Edukacja żywieniowa	15	30	-	45	-	45	3	Zaliczenie z oceną
11.	Język obcy cz.4	-	-	30	30	-	30	2	Egzamin
	RAZEM	90	55	90	235	-	200	24	4 Egzamin
	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów) <i>Poradnia dietetyczna / Dział Żywienia w szpitalu</i>	-	-	-	-	-	140	6	Zaliczenie
	Suma z praktykami semestr III i IV						565	60	

UWAGI DODATKOWE:

Plan nauczania został sporządzony zgodnie z Rozporządzeniem MNiSW z dnia 12 lipca 2007 r. w sprawie standardów kształcenia dla poszczególnych kierunków oraz poziomów kształcenia, a także trybu tworzenia i warunków, jakie musi spełniać uczelnia, by prowadzi studia międzykierunkowe oraz makrokierunki (Dz.U. nr 164 poz. 1166 z 2007 roku z późn. zm.)

ROK III

SEMESTR PIĄTY									
Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)		Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia	
		Wykłady	Seminaria						
1.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	30	15	45	-	45	11	Zaliczenie z oceną	
2.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	15	15	30	-	30	2	Zaliczenie z oceną	
3.	Psychologia ogólna	15	15	30	-	30	2	Zaliczenie z oceną	
4.	Etyka	15	15	30	-	30	1	Zaliczenie z oceną	
5.	Przedmiot do wyboru (20h)								
	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	29	-	20	-	20	6	Egzamin	
	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	20	-	20	-	20	6	Egzamin	
	RAZEM	90	60	155	-	155	22	1 Egzamin	
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia) <i>Dowolnie wybrany szpital</i>					105	3	Zaliczenie	
	Praktyka z technologii potraw <i>Kuchnia w dowolnym zakładzie gastronomicznym</i>					70	2	Zaliczenie	
	Suma z praktykami					330	27		

SEMESTR SZÓSTY									
Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)		Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia	
		Wykłady	Seminaria Ćwiczenia						
6.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	15	30	45	–	45	7	Egzamin	
7.	Seminaria dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego	–	10	10	–	10	10	Egzamin	
8.	Organizacja pracy	15	15	30	–	30	3	Zaliczenie	
9.	Ochrona własności intelektualnej	–	10	10	–	10	5	Zaliczenie	
	RAZEM	15	30	95	–	95	25	2 Egzaminy	
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych <i>Poradnie szpitalne</i>					105	3	Zaliczenie	
	Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności) <i>Szpital dziecięcy i żłobko</i>					105	3	Zaliczenie	
	Praktyka w domu opieki społecznej <i>Dom Pomocy Społecznej</i>					70	2	Zaliczenie	
	Suma z praktykami Semestr V i VI					700	33		

UWAGI DODATKOWE:

Plan nauczania został sporządzony zgodnie z Rozporządzeniem MNiSW z dnia 12 lipca 2007 r. w sprawie standardów kształcenia dla poszczególnych kierunków oraz poziomów kształcenia, a także trybu tworzenia i warunków, jakie musi spełniać uczelnia, by prowadzi studia międzykierunkowe oraz makrokierunki (Dz.U. nr 164 poz. 1166 z 2007 roku z późn. zm.)