**WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU**

**PAŃSTWOWEJ WYŻSZEJ SZKOŁY INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI W ŁOMŻY**

**PLAN STUDIÓW I STOPNIA NIESTACJONARNYCH**

**KIERUNEK DIETETYKA**

**Dla rocznika 2019-2022**



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | |  | | ***SEMESTR PIERWSZY*** | | | | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
|  | |  | |  | | **FORMA ZAJĘĆ/** | | |  | |  | | |  | ECTS kontaktowy po zaokrągneniu | | ECTS niekon-  taktowy | | **ECTS RA-**  **ZEM** | | |  | |
| **L.p.** | | **TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZA-** | |  | | **LICZBA GODZIN** | | |  | | **LICZBA** | | |  |  | |
|  | | **KRESIE:** | |  | |  | |  |  | | **GODZIN** | | | ECTS kontaktowy | **Forma zaliczenia** | |
|  | |  | |  | |  |  | |
|  | |  | | Wykłady | | ćwiczenia | | seminaria | Praktyki zawodowe | | **RAZEM** | | |  | |
|  | |  | |  | |
|  | |  | |  | | |  | |
|  | |  | |  | | |  | |
| **1.** | | ***Anatomii*** | | **15** | | **15** | |  |  | | **30** | | | 1,2 | 1,0 | | 2,0 | | **3,0** | | | **Egzamin** | |
| **2.** | | ***Biochemii ogólnej i żywności*** | | **15** | | **10** | |  |  | | **25** | | | 1,0 | 1,0 | | 2,0 | | **3,0** | | | **Egzamin** | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
| **3.** | | ***Żywienia człowieka cz. 1*** | | **30** | | **30** | |  |  | | **60** | | | 2,4 | 2,5 | | 1,5 | | **4,0** | | | Zaliczenie z oceną | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
| **4.** | | ***Fizjologii człowieka cz.1*** | | **15** | | **10** | |  |  | | **25** | | | 1,0 | 1,0 | | 1,0 | | **2,0** | | | Zaliczenie z oceną | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
| **5.** | | ***Biologii medycznej*** | | **8** | | **8** | |  |  | | **16** | | | 0,64 | 0,5 | | 1,0 | | **1,5** | | | Zaliczenie z oceną | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
| **6.** | | ***Promocji zdrowia*** | | **5** | |  | | **5** |  | | **10** | | | 0,4 | 0,5 | | 1,0 | | **1,5** | | | Zaliczenie z oceną | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
| **7.** | | ***Technologii informacyjnych*** | | **5** | | **10** | |  |  | | **15** | | | 0,6 | 0,5 | | 1,5 | | **2,0** | | | Zaliczenie z oceną | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
| **8.** | | ***Języka obcego cz. 1*** | |  | | **30** | |  |  | | **30** | | | 1,2 | 1,0 | | 1 | | **2,0** | | | Zaliczenie z oceną | |
| **9.** | | ***Pedagogiki*** | | **8** | |  | | **8** |  | | **16** | | | 0,6 | 0,5 | | 1,0 | | **1,5** | | | Zaliczenie z oceną | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
| **10.** | | ***Psychologii ogólnej*** | | **10** | |  | | **10** |  | | **20** | | | 0,8 | 1 | | 0,5 | | **1,5** | | | Zaliczenie z oceną | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
| **11.** | | ***Zasad komunikowania się z pacjentem*** | | **10** | |  | | **8** |  | | **18** | | | 0,7 | 1 | | 0,5 | | **1,5** | | | Zaliczenie z oceną | |
|  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
| **12.** | | ***Kwalifikowana pierwsza pomoc*** | | **10** | | **15** | |  |  | | **25** | | | 1,0 | 1,0 | | 1,5 | | **2,5** | | | Zaliczenie z oceną | |
|  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | |  |  | |  | |  | | |  | |
| **13.** | | ***Prawo medyczne i prawo pracy*** | | | **10** |  |  | **5** |  |  | **15** | |  | **0,6** | **0,5** | | **1,0** | | | **1,5** | |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
| **14.** | | ***Diagnostyki laboratoryjnej*** | | | **8** |  |  | **10** |  |  | **18** | |  | **0,7** | **0,5** | | **1,0** | | | **1,5** | |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
| **15.** | | ***Etyki*** | | | **5** |  |  | **5** |  |  | **10** | |  | **0,4** | **0,5** | | **1,0** | | | **1,5** | |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
| **14.** | | ***Wychowania fizycznego*** | | |  | **30** | |  |  |  | **30** | |  | 0 | 0 | | 0 | | | **0** | |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  | **RAZEM** | | | **154** |  | **158** | **51** |  | 0 |  | **363** |  | 13,2 |  | 13,0 |  | 17,5 | |  | **30,5** |  | **2 Egzaminy** | |
|  |  | **Szkolenie BHP** | | |  | **4** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  | **Szkolenie biblioteczne** | | |  | **2** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  | | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  | **Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semetru wynosi 10 ECTS** | | | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  | **Zajęcia teoretyczne 1-15tygodnia** | |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  | | |  | ***SEMESTR DRUGI*** | | | |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  | | |  | **FORMA ZAJĘĆ/** | |  |  |  | **LICZ-** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  | **L.p.** | **TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZA-** |  | | |  | **LICZBA GODZIN** | |  |  |  | **BA** |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  | | |  |  |  |  | **GO-** | ECTS kontkatowy | |  |  |  | ECTS niekon- | |  | **ECTS RA-** |  | **Forma zaliczenia** | |
|  |  | **KRESIE:** |  | | |  |  |  |  |  |  |  | ECTS kontak- |  | taktowy | |  | **ZEM** |  |
|  |  |  | | |  |  |  |  |  |  | **DZIN** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  | Wykład | | |  | Ćwiczenia | Seminaria |  | Zajęcia praktyczne/ praktyki zawodowe |  | **RA-** |  |  |  | towy po |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | zaokrągleniu |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  | **ZEM** |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
|  | |  |  | | |  | |  |  |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |
| **1.** | | ***Chemii żywności*** | **8** | | | **15** | |  |  |  | **23** | | 0,9 | | 1,0 | | 0,5 | | | **1,5** | |  | **Egzamin** | |
|  | |  |  | | |  | |  |  |  |  | |  | |  | |  | | |  | |  |  | |
| **2.** | | ***Żywienia człowieka cz. 2*** | **20** | | | **20** | |  |  |  | **40** | | 1,6 | | 1,5 | | 2,0 | | | **3,5** | |  | **Egzamin\*** | |
|  | |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |
| **3.** | | ***Podstaw organizacji żywienia zbioro-*** |  | | |  |  |  |  |  | **15** | | 0,6 | | 0,5 | | 1,5 | | | **2,0** | |  | **Zaliczenie z oceną** | |
|  |  | **10** | | |  |  | **5** |  |  |  |  | |
|  |  | ***wego*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  | |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **4.** | | ***Klinicznego zarysu chorób - chirurgia,*** | **8** |  | **5** |  | **13** | 0,52 | 0,5 | 1,5 | **2,0** |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***ortopedia cz. 1*** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** | | ***Klinicznego zarysu chorób – gastroene-*** | **8** |  |  |  | **8** | 0,35 | 0,5 | 1,5 | **2,0** |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***trologia*** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** | | ***Klinicznego zarysu chorób - choroby*** | **8** |  |  |  | **8** | 0,35 | 0,5 | 1,5 | **2,0** |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***wewnętrzne cz. 1*** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.** | | ***Klinicznego zarysu chorób - chirurgia,*** |  |  |  | **15** | **15** | 0,6 | 0,5 | 1,5 | **2,0** |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***ortopedia cz. 2*** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8.** | | ***Klinicznego zarysu chorób - choroby*** |  |  |  | **15** | **15** | 0,6 | 0,5 | 1,5 | **2,0** |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***wewnętrzne cz. 2*** |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.** | | ***Mikrobiologii ogólnej i żywności*** | **10** | **15** |  |  | **25** | 1 | 1 | 2,0 | **3,0** |  | **Egzamin** | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10.** | | ***Fizjologii człowieka cz.2*** | **10** | **10** |  |  | **20** | 0,8 | 1 | 1,0 | **2,0** |  | **Egzamin\*** | |
| **11.** | | ***Patologii ogólnej*** | **8** | **8** |  |  | **16** | 0,64 | 0,5 | 1,5 | **2,0** |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **12.** | | ***Języka obcego cz. 2*** |  | **30** |  |  | **30** | 1,2 | 1 | 1 | **2,0** |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** | | ***Praktyka zawodowa w tym:*** |  |  |  | **105** | **105** | **0** | **0** | **4,5** | **4,5** |  |  |  |
|  |  |  |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***wstępna praktyka w szpitalu*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **RAZEM** | **90** | **120** | **15** | **155** | **380** | **9,33** | **9** | **21,5** | **30,5** |  | **4 Egzaminy** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**zajęcia dydaktyczne 1-9 tygodnia**

**zajęcia praktyczne 10 – 11 tygodnia**

**praktyki zawodowe 12-15 tygodnia**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | ***SEMESTR TRZECI*** | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | **FORMA ZAJĘĆ/** | | |  |  |  |  |  |  |  |
| **L.p.** | **TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRE-** |  | **LICZBA GODZIN** | | |  | **LICZBA** | ECTS kontka- |  | ECTS niekon- | **ECTS RA-** |  |
|  | **SIE:** |  |  |  |  |  | **GODZIN** | towy | ECTS kontak- | taktowy | **ZEM** | **Forma zaliczenia** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | wykłady | ćwiczenia | seminaria |  | Praktyki | **RAZEM** |  | towy po |  |  |  |
|  |  |  |  | zaokrągleniu |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | zawodowe |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** | ***Klinicznego zarysu chorób - neurologia i*** | **8** |  | **6** |  |  | **14** | **0,56** | **0,5** | **1,0** | **1,5** | Zaliczenie z oceną |
|  | ***neurochirurgia*** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | ***Klinicznego zarysu chorób - onkologia*** | **8** |  | **6** |  |  | **14** | **0,56** | **0,5** | **1,0** | **1,5** | Zaliczenie z oceną |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3.** | ***Klinicznego zarysu chorób - alergologia i*** | **8** |  | **6** |  |  | **14** | **0,56** | **0,5** | **1,0** | **1,5** | Zaliczenie z oceną |
|  | ***dermatologia*** |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.** | ***Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 1*** | **20** | **30** | **15** |  |  | **65** | **2,6** | **2,5** | **1,5** | **4,0** | Zaliczenie z oceną |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5.** | ***Dietetyki pediatrycznej*** | **15** | **15** | **15** |  |  | **45** | **1,8** | **2,0** | **2,0** | **4,0** | **Egzamin** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** | ***Technologii żywności i potraw oraz towa-*** | **15** | **30** |  |  |  | **45** | **1,8** | **2,0** | **1,5** | **3,5** | Zaliczenie z oceną |
|  |  |  |  |  |
|  | ***roznawstwo cz. 1*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7.** | ***Genetyki*** | **15** |  |  |  |  | **15** | **0,6** | 0,5 | 1,5 | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8.** | ***Języka obcego cz. 3*** |  | **30** |  |  |  | **30** | **1,2** | **1** | **1,0** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.** | ***Organizacji pracy*** | **10** |  | **5** |  |  | **15** | **0,6** | **0,5** | **1,5** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
| **10.** | ***Analizy i oceny jakości żywności*** | **10** | **15** |  |  |  | **25** | **1,0** | **1,0** | **2,0** | **3,0** | **Egzamin** |
| **11.** | ***Higieny, toksykologii i bezpieczeństwa*** | **10** |  | **15** |  |  | **25** | **1,0** | **1,0** | **2,0** | **3,0** | Zaliczenie z oceną |
|  | ***żywności*** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **12.** | | ***Ogólnouczelniany przedmiot do wyboru\**** | **18** |  |  |  | **18** | **0,72** | **0,5** | **1,5** | **2,0** | Zaliczenie z oceną | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **RAZEM** | **137** | **120** | **68** | **0** | **325** | **13,0** | **12,5** | **17,5** | **30,0** | **2 Egzaminy** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**\*Przedmiot ogólnouczelniany do wyboru:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | ***SEMESTR CZWARTY*** | | | | | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | **FORMA ZAJĘĆ/** | | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |
|  | **L.p.** | | **TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZA-** | |  | | **LICZBA GODZIN** | | | |  | | **LICZBA** | | ECTS kontka- | |  | | ECTS niekon- | | | **ECTS RA-** |  | | |  |
|  |  | | **KRESIE:** | |  | |  | |  | |  | | **GODZIN** | | towy | | ECTS kontak- | | taktowy | | | **ZEM** | **Forma zaliczenia** | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | **RAZEM** | |  | | towy po | |  | | |  |  | | |  |
|  |  | |  | | wykłady | | ćwiczenia | | seminaria | | Praktyki zawodowe | |  | |  | | |  |  | | |  |
|  |  | |  | |  | | zaokrągleniu | |  | | |  |  | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |
| **1.** | | | ***Metodologii badań naukowych*** | | **5** | |  | | **10** | |  | | **15** | | **0,6** | | **0,5** | | **1,5** | | | **2,0** | Zaliczenie z oceną | | | |
| **2.** | | | ***Żywienia w zdrowiu i chorobie cz. 2*** | | **20** | | **20** | | **20** | |  | | **60** | | **2,4** | | **2,5** | | **2,0** | | | **4,5** | **Egzamin\*** | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |
| **3.** | | | ***Pracownia żywienia i dietetyki*** | |  | | **30** | | **20** | |  | | **50** | | **2,0** | | **2,0** | | **2,5** | | | **4,5** | Zaliczenie z oceną | | | |
|  |  | |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |
| **4.** | | | ***Technologii żywności i potraw oraz*** | | **10** | | **10** | |  | |  | | **20** | | **0,8** | | **1,0** | | **2,0** | | | **3,0** | Zaliczenie z oceną | | | |
|  |  | |  | |  | |  | | |  |
|  |  | | ***towaroznawstwa cz. 2*** | |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |
| **5.** | | | ***Języka obcego cz. 4*** | |  | | **30** | |  | |  | | **30** | | **1,2** | | **1,0** | | **2,0** | | | **3,0** | **Egzamin\*\*** | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |
| **6.** | | | ***Parazytologii*** | | **10** | | **10** | |  | |  | | **20** | | **0,8** | | **1,0** | | **1,0** | | | **2,0** | Zaliczenie z oceną | | | |
|  |  | |  | |  | |  | |  | | |  |
|  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | | |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **7.** | | ***Farmakologii i farmakoterapii żywie-*** | **15** |  | **20** |  | **35** | **1,4** | **1,5** | **1,5** | **3,0** | **Egzamin** | |
|  |  | ***niowej oraz interakcji leków z żywno-*** |  |  |  |  |
|  |  | ***ścią*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8.** | | ***Ogólnouczelniany przedmiot do wybo-*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***ru\**** | **18** |  |  |  | **18** | **0,72** | **1,0** | **1,0** | **2,0** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9.** | | ***Wychowanie fizyczne*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Zaliczenie | |
|  |  |  |  | **30** |  |  | **30** | **0** | **0** | **0** | **0** |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** | | ***Praktyka zawodowa :*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | Praktyka w poradni dietetycznej i |  |  |  | **140** | **140** |  |  | **4,5** | **4,5** |  |  |
|  |  | dziale żywienia |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ***Oddział pediatryczny, kuchnia niemow-*** |  |  |  | **65** | **65** |  |  | **2,5** | **2,5** | Zaliczenie z oceną | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ***lęca*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | ***Żłobek, Dom Małego Dziecka*** |  |  |  | **40** | **40** |  |  | **1,0** | **1,0** | Zaliczenie z oceną | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **RAZEM** | **78** | **130** | **70** | **245** | **523** | **9,92** | **10,5** | **21,5** | **32,0** | **3 Egzaminy** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

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

**UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-8 tydzień**

**Praktyki zawodowe -9-15 tydzień**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | ***SEMESTR PIĄTY*** | | | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **FORMA ZAJĘĆ/** | | | | **LICZBA GODZIN RAZEM** |  |  |  |  | **Forma zaliczenia** |
| **L.p.** | **TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZAKRESIE:** | **LICZBA GODZIN** | | | | ECTS kontkatowy | ECTS po zaokrągleniu | ECTS niekontaktowy | **ECTS RAZEM** |
| wykłady | ćwiczenia | seminaria | Praktyki zawodowe |  |  |  |  |
| **1.** | ***Metodologia badań naukowych cz.2, w tym seminarium licencjackie*** |  |  | **10** |  | **10** | **0,4** | **0,5** | **1,5** | **2,0** | **Zaliczenie z oceną** |
|  | ***Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa cz. 3*** | ***10*** | **15** |  |  | **25** | **1,0** | **1,0** | **1,0** | **2,0** | **Egzamin\*\*** |
| **3.** | ***Praktyka z technologii potraw*** |  |  |  | **80** | **80** |  |  | **2,5** | **2,5** | **Zaliczenie** |
| **4.** | ***Praktyka w domu opieki społecznej*** |  |  |  | **70** | **70** |  |  | **2,0** | **2,0** | **Zaliczenie** |
| **2.** | ***Moduł przedmiotowy do wyboru:*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Dietetyka w praktyce*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie* | **10** |  | **15** |  | **25** | **1,0** | **1,0** | **2,0** | **3,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Podstawy ginekologii i położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych i karmiących* | **10** |  | **10** |  | **25** | **1,0** | **1,0** | **1,0** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Surowce pochodzenia naturalnego w dietetyce* | **8** |  | **10** |  | **18** | **0,72** | **1,0** | **1,0** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego* | **15** |  | **15** |  | **30** | **1,2** | **1,0** | **3,0** | **4,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Prewencja chorób cywilizacyjnych* | **8** |  | **10** |  | **18** | **0,72** | **1,0** | **1,0** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Kuchnie świata* | **8** |  | **10** |  | **18** | **0,72** | **1,0** | **1,0** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii* | **10** |  | **15** |  | **25** | **1,0** | **1,0** | **1,5** | **2,5** | Zaliczenie z oceną |
| *Zaburzenia odżywiania* | **15** |  | **15** |  | **30** | **1,2** | **1,0** | **3,0** | **4,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Żywienie ludzi starszych* | **15** |  | **15** |  | **30** | **1,0** | **1,0** | **3,0** | **4,0** | Zaliczenie z oceną |
| ***RAZEM*** | **109** | **15** | **125** | **150** | **399** | **9,96** | **10,5** | **23,5** | **34,0** | Zaliczenie z oceną |
|  | **lub** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | ***Żywność, żywienie, środowisko*** |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |
| *Podstawy biotechnologii żywności* | **10** |  | **15** |  | **25** | **1,0** | **1,0** | **2,0** | **3,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Nadzór sanitarno-epidemiologiczny w zakładach żywienia zbiorowego* | **10** |  | **10** |  | **25** | **1,0** | **1** | **1** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Ekologia i ochrona środowiska* | **8** |  | **10** |  | **18** | **0,72** | **1** | **1** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Zdrowie publiczne* | **15** |  | **15** |  | **30** | **1,2** | **1,0** | **3,0** | **4,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Jakość życia uwarunkowana stanem zdrowia* | **8** |  | **10** |  | **18** | **0,72** | **1** | **1** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Chemia składników odżywczych* | **8** |  | **10** |  | **18** | **0,72** | **1** | **1** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Ekonomia w ochronie zdrowia* | **10** |  | **15** |  | **25** | **1,0** | **1,0** | **1,5** | **2,5** | Zaliczenie z oceną |
| *Historia żywności i żywienia* | **15** |  | **15** |  | **30** | **1,2** | **1,0** | **3,0** | **4,0** | Zaliczenie z oceną |
| *Żywność genetycznie modyfikowana* | **15** |  | **15** |  | **30** | **1,0** | **1,0** | **3,0** | **4,0** | Zaliczenie z oceną |
| ***RAZEM*** | **109** | **15** | **125** | **150** | **399** | **9,96** | **10,5** | **23,5** | **34** |  |
| **Deficyt punktów umożliwiający zaliczenie semetru wynosi 10 ECTS.**  **Zajęcia dydaktyczne 1-9 tydzień**  **Praktyki zawodowe 10-15 tydzień**  **\*\* Egzamin - obejmuje zakres materiału z semestru II, III i IV** | | | | | | | | | | | |  |



|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | ***SEMESTR SZÓSTY*** | | |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | **FORMA ZAJĘĆ/** | |  |  |  |  |  |  |  |
| **L.p.** | **TREŚCI KSZTAŁCENIA W ZA-** | |  | **LICZBA GODZIN** | |  | **LICZBA** | ECTS kontka- |  | ECTS niekon- | **ECTS RA-** |  |
|  | **KRESIE:** | |  |  |  |  | **GODZIN** | towy | ECTS kontak- | taktowy | **ZEM** | **Forma zaliczenia** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | wykłady | ćwiczenia | seminaria | Praktyki | **RAZEM** |  | towy po |  |  |  |
|  |  |  |  | zaokrągleniu |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | zawodowe |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.** | ***Diety alternatywne*** | | **15** |  | **15** |  | **30** | **1,2** | **1,0** | **2,0** | **3,0** | **Egzamin** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2.** | ***Ochrony własności intelektualnej*** | | **8** |  | **8** |  | **16** | **0,64** | **0,5** | **1,5** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
| **3.** | ***System HACCP w zakładach zbiorowe-*** | | **15** |  | **10** |  | **25** | **1,0** | **1,0** | **1,5** | **2,5** | Zaliczenie z oceną |
|  |  |  |  |
|  | ***go żywienia*** | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4.** | ***Organizacji i marketingu małej firmy*** | | **10** |  | **10** |  | **20** | **0,8** | **1,0** | **1,0** | **2,0** | Zaliczenie z oceną |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **5.** | | ***Antyoksydantów i substacji antyodżyw-*** | **8** |  | **8** |  | **16** | **0,64** | **0,5** | **1,5** | **2,0** | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***czych w żywności*** |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.** | | ***Poradnictwa i edukacji żywieniowej*** | **10** |  | **25** |  | **35** | **1,4** | **1,5** | **1,5** | **3,0** | Zaliczenie z oceną | |
| **7.** | | ***Seminarium dyplomowe, w tym przygo-*** |  |  | **10** |  | **10** | **0,4** | **0,5** | **5,5** | **6,0** | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***towanie pracy dyplomowej i przygoto-*** |  |  |  |  |  |
|  |  | ***wanie do egzaminu dyplomowego cz. 2*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8.** | | ***Praktyka zawodowa w Poradni chorób*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***układu pokarmowego i chorób metabo-*** |  |  |  | **110** |  |  |  | **3,0** | **3,0** |  |  |
|  |  | ***licznych*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10.** | | ***Praktyka w szpitalu dla dorosłych (od-*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Zaliczenie z oceną | |
|  |  | ***dziale szpitalnym, dziale żywienia,*** |  |  |  | **110** |  |  |  | **4,0** | **4,0** |  |  |
|  |  | ***kuchni ogólnej)*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | **RAZEM** | **66** | **0** | **86** | **220** | **372** | **6,08** | **6,0** | **21,5** | **27,5** | **1 Egzamin** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**UWAGA! Zajęcia teoretyczne - 1-8 tydzień**

**Praktyki zawodowe -9-15 tydzień**

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

`

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | kontakto- |  |  |  |
|  |  |  | **ćwiczenia** | |  |  |  |  |  | ECTS kontak- | ECTS niekon- | wy prak- | ECTS niekon- | |  |
| **Semestr** |  | **wykłady** |  |  |  |  | towy zaj. | taktowy zaj | tyki | takowy prak- | |  |
| **Łączny wymiar godzinowy** | **/seminaria** | |  | **Praktyki zawodowe** |  | **zajęcia praktyczne** | **ECTS ogółem** | teoretyczne | teoretyczne | zawodowe | tyki zawodowe | |  |
| **I** | **363** | 154 | 209 | | 0 | | 0 | | 30,5 | 13 | 17,5 | 0 | 0 |  |  |
| **II** | **380** | 90 | 135 | | 105 | | 50 | | 30,5 | 9 | 17 | 0 | 4,5 |  |  |
| **III** | **325** | 137 | 188 | | 0 | | 0 | | 30 | 12,5 | 17,5 | 0 | 0 |  |  |
| **IV** | **523** | 78 | 200 | | 245 | | 0 | | 32 | 10,5 | 13,5 | 0 | 8 |  |  |
| **V** | **399** | 109 | 140 | | 150 | | 0 | | 34 | 10,5 | 19 | 0 | 4,5 |  |  |
|  | **Lub** |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **399** | 109 | 140 | | 150 | | 0 | | 34 | 10,5 | 19 | 0 | 4,5 |  |  |
| **VI** | **372** | 66 | 86 | | 220 | | 0 | | 27,5 | 6 | 14,5 | 0 | 7 |  |  |
| **RAZEM** | **2362** | **634** | **958** | | **720** | |  | **50** | **182** | **61,5** | **99** | **0** | **24** |  |  |
|  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ECTS kontaktowy | ECTS niekontaktowy | RAZEM |
| 61,5 | 123 | 184,5 |
| 33,3% | 66,7% | 100% |