



PWSiP

Państwowa Wyższa Szkoła
Informatyki i Przedsiębiorczości
w Łomży

Uchwała Nr 40/2011

Senatu Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży
z dnia 19.05.2011r.

w sprawie: *zatwierdzenia zmiany 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

1. Senat Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży zatwierdza zmiany w planie studiów na Kierunku Dietetyka - studia stacjonarne i niestacjonarne w roku akademickim 2011/2012.
2. Plan studiów na Kierunku Dietetyka – studia stacjonarne stanowi załącznik nr 1 do niniejszej Uchwały.
3. Plan studiów na Kierunku Dietetyka – studia niestacjonarne stanowi załącznik nr 2 do niniejszej Uchwały.

§ 3

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia

Uchwałą przyjęto w głosowaniu jawnym w stosunku głosów:

za 16

przeciw 0

wstrzymało się 0

Przewodniczący Senatu

REKTOR

dr hab. Robert Charnas, prof. PWSiP

Dotyczy do planu wykładu nr 40/2011 z dnia 19 maja 2011 r.

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA
INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI
w Łomży
INSTYTUT MEDYCZNY
18-400 Łomża, ul. Akademicka 14
tel. (86) 215 59 50

INSTYTUT MEDYCZNY 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	4
Fizjologii człowieka	60	5
Psychologia ogólna	30	3
Biochemii ogólnej i żywności	55	5
Chemii żywności	30	3
Mikrobiologii ogólnej i żywności	45	5
Parazytologia	30	3
Genetyka	30	1
Kwalifikowana pierwsza pomoc	45	3
RAZEM	370	32

<i>Treści kierunkowe w zakresie (zgodnie ze standardem):</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Żywienia człowieka	120	11
Dietetyki pediatrycznej	60	5
Klinicznego zarysu chorób	115	14
Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	45	2
Edukacji żywieniowej	45	2
Prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	40	3
Analizy i oceny jakości żywności	45	2
Higieny toksykologii i bezpieczeństwa żywności	45	5
Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa	90	9
Organizacji pracy	30	1
RAZEM	635	54

<i>Inne treści w zakresie (zgodnie ze standardem):</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Języka obcego	120	5
Technologii informacyjnych	30	2
Biologii medycznej	30	2
Etyki	10	1
Ochrony własności intelektualnej	15	1
Pedagogiki	30	3
RAZEM	235	14

<i>Treści uzupełniające w zakresie:</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Podstawy organizacji żywienia zbiorowego	10	1
Historii żywności i żywienia	10	1
Żywienia w zdrowiu i chorobie	75	10
Informatyka w ocenie żywienia	15	1
Zasady komunikowania się z pacjentem	15	1
Metodologia informacji naukowej	10	2
Procesy i urządzenia przetwórstwa żywności	30	4
Diety alternatywne	40	5
Seminaria dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego	15	10
RAZEM	220	35
Moduł przedmiotowy do wyboru przez studenta		
MODUL A – Dietoprofilaktyka i dietetyka w różnych stanach chorobowych		
Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	45	4
Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	50	4
Dietetyka w dermatologii	35	3
Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego	30	3
Żywienie w stanach terminalnych	25	3
Metodologia oceny sposobu żywienia	25	3
Dietetyka praktyczna	40	3
Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii	25	2
Zaburzenia odżywiania	30	3
Żywienie ludzi starszych	35	2
RAZEM	340	30

MODUŁ B – Żywność, żywienie, środowisko

Podstawy biotechnologii żywności	45	4
Sociologia	50	4
Nadzór sanitarno-epidemiologiczny	30	3
Ekologia i ochrona środowiska	30	3
Zdrowie środowiskowe	30	2
Antyoksydanty w żywności	25	3
Chemia składników odżywczych	25	3
Substancje antyodżywcze	35	2
Podstawy cateringu	25	3
Kuchnie świata	45	3
RAZEM	340	30
RAZEM (treści uzupełniające + jeden z modułów)	560	65

<i>Praktyki zawodowe</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
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 (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
850	445	505	700	2500
Udział procentowy zajęć w ogólnej liczbie godzin				
Wykłady	Ćwiczenia i zajęcia praktyczne	Seminaria	Praktyki zawodowe	100%
34,0%	17,4%	20,6%	28,0%	

ROK I

SEMESTR PIERWSZY									
Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
1.	Anatomia człowieka	30	-	15	45	-	45	4	Egzamin
2.	Fizjologia człowieka	30	-	30	60	-	60	5	Egzamin
3.	Chemia żywności	15	-	15	30	-	30	3	Egzamin
4.	Żywienie człowieka cz. 1	30	30	-	60	-	60	5	Zaliczenie
5.	Kliniczny zarys chorób cz. 1	15	15	-	30	-	30	4	Zaliczenie
6.	Biologia medyczna	15	-	15	30	-	30	2	Zaliczenie
7.	Historia żywności i żywienia	10	-	-	10	-	10	1	Zaliczenie
8.	Podstawy organizacji żywienia zbiorowego	5	5	-	10	-	10	1	Zaliczenie
9.	Etyka	10	-	-	10	-	10	1	Zaliczenie
10.	Technologia informacyjna	-	-	30	30	-	30	2	Zaliczenie
11.	Język obcy cz.1	-	-	30	30	-	30	1	Zaliczenie
	RAZEM	160	50	135	345	-	345	29	3 Egzaminy
	Szkolenie BHP		4				4	-	Zaliczenie
	Szkolenie biblioteczne		2				2	-	Zaliczenie

SEMESTR DRUGI

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)		Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykład	Seminaria	Ćwiczenia				
12.	Biochemia ogólna i żywność	30	-	25	-	55	5	Egzamin
13.	Żywnienie człowieka cz.2	30	30	-	-	60	6	Egzamin
14.	Kliniczny zarys chorób cz.2	30	15	-	-	45	5	Zaliczenie
15.	Mikrobiologia ogólna i żywność	30	-	15	-	45	5	Egzamin
16.	Pedagogika	15	15	-	-	30	3	Zaliczenie
17.	Genetyka	15	15	-	-	30	1	Zaliczenie
18.	Psychologia ogólna	20	10	-	-	30	3	Zaliczenie
19.	Język obcy cz.2	-	-	30	-	30	1	Zaliczenie
	RAZEM	170	85	70	-	325	29	3 Egzamin
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia) <i>Dowolnie wybrany szpital</i>	-	-	-	-	105	3	Zaliczenie
	Praktyka wstępna w szpitalu (po pierwszym roku studiów) <i>Dowolnie wybrany szpital</i>					105	-	Zaliczenie
	Suma z praktykami					880	61	

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 w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia	
		Wykłady	Seminaria Ćwiczenia						
1.	Kliniczny zarys chorób cz.3	20	10	30	10	40	5	Egzamin	
2.	Żywienie w zdrowiu i chorobie cz.1	20	10	35	-	35	5	Zaliczenie	
3.	Dietetyka pediatria	30	15	60	-	60	5	Egzamin	
4.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo Cz.1	30	-	45	-	45	6	Zaliczenie	
5.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	15	-	45	-	45	3	Zaliczenie	
6.	Parazytologia	15	15	30	-	30	3	Zaliczenie	
7.	Informatyka w ocenie żywienia	-	-	15	-	15	1	Zaliczenie	
8.	Język obcy cz.3	-	-	30	-	30	2	Zaliczenie	
RAZEM		130	50	290	10	300	30	2 Egzaminny	

SEMESTR CZWARTY

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
9.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	30	15	–	45	–	45	5	Zaliczenie
10.	Żywnienie w zdrowiu i chorobie cz.2	20	10	10	40	–	40	5	Egzamin
11.	Analiza i ocena jakości żywności	15	15	15	45	–	45	2	Egzamin
12.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo Cz.2	15	–	30	45	–	45	3	Egzamin
13.	Edukacja żywieniowa	15	30	–	45	–	45	2	Zaliczenie
14.	Organizacja pracy	15	15	–	30	–	30	1	Zaliczenie
15.	Zasady komunikowania się z pacjentem	–	–	15	15	–	15	1	Zaliczenie
16.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	30	15	–	45	–	45	2	Egzamin
17.	Język obcy cz.4	–	–	30	30	–	30	1	Egzamin
	RAZEM	140	100	100	340	–	340	22	5 Egzaminów
Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności)		–	–	–	–	–	105	3	Zaliczenie
Szpital dziecięcy i żłobki									
Praktyka z technologii potraw		–	–	–	–	–	70	2	Zaliczenie
Kuchnia w dowolnym zakładzie gastronomicznym									
Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów)							140	6	Zaliczenie
Poradnia dietetyczna i Dział Żywienia w szpitalu									
	Suma z praktykami						955	63	

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 w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia	
		Wykłady	Seminaria						
1.	Przedmiot do wyboru (340h)								
	Moduł A – Dietoprofilaktyka i dietetyka w różnych stanach chorobowych								
	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	30	15	45	–	45	4	Egzamin	
	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	30	20	50	–	50	4	Egzamin	
	Dietetyka w dermatologii	15	20	35	–	35	3	Zaliczenie	
	Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego	15	15	30	–	30	3	Zaliczenie	
	Żywienie w stanach terminalnych	15	10	25	–	25	3	Zaliczenie	
	Metodologia oceny sposobu żywienia	15	10	25	–	25	3	Zaliczenie	
	Dietetyka praktyczna	15	10	40	–	40	3	Zaliczenie	
	Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii	15	10	25	–	25	2	Zaliczenie	
	Zaburzenia odżywiania	15	15	30	–	30	3	Zaliczenie	
	Żywienie ludzi starszych	15	20	35	–	35	2	Zaliczenie	
	Moduł B –Żywność, żywienie, środowisko								
	Podstawy biotechnologii żywności	30	15	45	–	45	4	Egzamin	
	Socjologia	30	20	50	–	50	4	Egzamin	
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny	15	15	30	–	30	3	Zaliczenie	

Ekologia i ochrona środowiska	15	15	15	–	30	–	30	3	Zaliczenie
Zdrowie środowiskowe	15	15	15	–	30	–	30	2	Zaliczenie
Antyoksydanty w żywności	15	10	10	–	25	–	25	3	Zaliczenie
Chemia składników odżywczych	15	10	10	–	25	–	25	3	Zaliczenie
Substancje antyodżywcze	15	20	20	–	35	–	35	2	Zaliczenie
Podstawy cateringu	15	10	10	–	25	–	25	3	Zaliczenie
Kuchnie świata	15	10	20	20	45	–	45	3	Zaliczenie
RAZEM	180	145	15	340	–	340	30	2 Egzaminny	

SEMESTR SZÓSTY									
Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
2.	Procesy i urządzenia przetwórstwa żywności	20	10	-	30	-	30	4	Zaliczenie
3.	Diety alternatywne	20	20	-	40	-	40	5	Egzamin
4.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	30	10	-	40	-	40	3	Zaliczenie
5.	Metodologia informacji naukowej	-	10	-	10	-	10	2	Zaliczenie
6.	Ochrona własności intelektualnej	-	15	-	15	-	15	1	Zaliczenie
7.	Seminaria dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego	-	15	-	15	-	15	10	Zaliczenie
	RAZEM	70	80	-	150	-	150	25	1 Egzamin
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych <i>Poradnie szpitalne</i>	-	-	-	-	-	105	3	Zaliczenie
	Praktyka w domu opieki społecznej <i>Dom Pomocy Społecznej</i>	-	-	-	-	-	70	2	Zaliczenie
	Suma z praktykami						665	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.)

Załącznik do Melusy nr 40/201 z dnia 18 maja 2011r.

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

PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA
 INFORMATYKI I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI
 w Łomży
 INSTYTUT MEDYCZNY
 18-400 Łomża, ul. Akademicka 14
 tel. 086/ 213 59 50

<i>Treści podstawowe w zakresie (zgodnie ze standardem):</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Anatomii człowieka	60	4
Fizjologii człowieka	80	5
Psychologia ogólna	40	3
Biochemii ogólnej i żywności	70	5
Chemii żywności	50	3
Mikrobiologii ogólnej i żywności	75	5
Parazytologia	55	3
Genetyka	40	1
Kwalifikowana pierwsza pomoc	45	3
RAZEM	515	32

<i>Treści kierunkowe w zakresie (zgodnie ze standardem):</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Żywienia człowieka	180	11
Dietyki pediatrycznej	90	5
Klinicznego zarysu chorób	165	14
Farmakologii i farmakoterapii żywieniowej oraz interakcji leków z żywnością	75	2
Edukacji żywieniowej	75	2
Prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	60	3
Analizy i oceny jakości żywności	70	2
Higieny toksykologii i bezpieczeństwa żywności	90	5
Technologii żywności i potraw oraz towaroznawstwa	195	9
Organizacji pracy	45	1
RAZEM	1045	54

<i>Inne treści w zakresie</i> (zgodnie ze standardem):	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Wychowania fizycznego	60	2
Języka obcego	120	5
Technologii informacyjnych	30	2
Biologii medycznej	30	2
Fityki	30	1
Ochrony własności intelektualnej	30	1
Pedagogiki	60	3
RAZEM	360	16

<i>Treści uzupełniające w zakresie:</i>	<i>Ilość godzin</i>	<i>ECTS</i>
Podstawy organizacji żywienia zbiorowego	30	1
Historii żywności i żywienia	30	1
Żywienia w zdrowiu i chorobie	170	10
Informatyka w ocenie żywienia	30	1
Zasady komunikowania się z pacjentem	30	1
Metodologia informacji naukowej	30	2
Procesy i urządzenia przetwórstwa żywności	75	4
Diety alternatywne	75	5
Seminaria dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego	30	10
RAZEM	500	35

Moduł przedmiotowy do wyboru przez studenta

MODUL A – Dietoprofilaktyka i dietetyka w różnych stanach chorobowych

Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	60	4
Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	60	4
Dietetyka w dermatologii	55	3
Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego	55	3
Żywienie w stanach terminalnych	55	3
Metodologia oceny sposobu żywienia	55	3
Dietetyka praktyczna	75	3
Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii	55	2
Zaburzenia odżywiania	55	3
Żywienie ludzi starszych	55	2
RAZEM	580	30

MODUL B – Żywność, żywienie, środowisko		
Podstawy biotechnologii żywności	60	4
Socjologia	60	4
Nadzór sanitarno-epidemiologiczny	55	3
Ekologia i ochrona środowiska	55	3
Zdrowie środowiskowe	45	2
Antyoksydanty w żywności	55	3
Chemia składników odżywczych	55	3
Substancje antyodżywcze	55	2
Podstawy cateringu	60	3
Kuchnie świata	80	3
RAZEM	580	30
RAZEM (treści uzupełniające + jeden z modułów)	1080	65

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 (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
1040	1145	815	700	3700
Udział procentowy zajęć w ogólnej liczbie godzin				
Wykłady	Ćwiczenia i zajęcia praktyczne	Seminaria	Praktyki zawodowe	100%
28,11%	31,08%	22,03%	18,88%	

ROK I

SEMESTR PIERWSZY

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
1.	Anatomia człowieka	30	–	30	60	–	60	4	Egzamin
2.	Fizjologia człowieka	35	–	45	80	–	80	5	Egzamin
3.	Chemia żywności	25	–	25	50	–	50	3	Egzamin
4.	Żywnienie człowieka cz. 1	30	60	–	90	–	90	5	Zaliczenie
5.	Kliniczny zarys chorób cz. 1	20	20	–	40	–	40	4	Zaliczenie
6.	Biologia medyczna	15	–	15	30	–	30	2	Zaliczenie
7.	Historia żywności i żywienia	20	10	–	30	–	30	1	Zaliczenie
8.	Podstawy organizacji żywienia zbiorowego	15	15	–	30	–	30	1	Zaliczenie
9.	Etyka	20	10	–	30	–	30	1	Zaliczenie
10.	Technologia informacyjna	–	–	30	30	–	30	2	Zaliczenie
11.	Język obcy cz.1	–	–	30	30	–	30	1	Zaliczenie
12.	Wychowanie fizyczne cz.1	–	–	30	30	–	30	1	Zaliczenie
RAZEM		210	115	205	530	–	530	30	3 Egzamin
	Szkolenie BHP	4					4	–	Zaliczenie
	Szkolenie biblioteczne	2					2	–	Zaliczenie

SEMESTR DRUGI

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)		Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykład	Seminaria	Ćwiczenia				
13.	Biochemia ogólna i żywności	40	-	30	-	70	5	Egzamin
14.	Żywnienie człowieka cz.2	30	60	-	-	90	6	Egzamin
15.	Kliniczny zarys chorób cz.2	30	45	-	-	75	5	Zaliczenie
16.	Mikrobiologia ogólna i żywności	40		35	-	75	5	Egzamin
17.	Pedagogika	30	30	-	-	60	3	Zaliczenie
18.	Genetyka	25	15	-	-	40	1	Zaliczenie
19.	Psychologia ogólna	20	20	-	-	40	3	Zaliczenie
20.	Język obcy cz.2	-	-	30	-	30	1	Zaliczenie
21.	Wychowanie fizyczne cz.2	-	-	30	-	30	1	Zaliczenie
	RAZEM	215	170	125	-	510	30	3 Egzamin
	Praktyka w szpitalu dla dorosłych (oddział szpitalnym, kuchni ogólnej, dziale żywienia) <i>Dawajnie wybrany szpital</i>	-	-	-	-	105	3	Zaliczenie
	Praktyka wstępna w szpitalu (po pierwszym roku studiów) <i>Dawajnie wybrany szpital</i>					105	-	Zaliczenie
	Suma z praktykami					1250	63	

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 w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
1.	Kliniczny zarys chorób cz.3	10	10	—	20	30	50	5	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	—	90	120	—	120	6	Zaliczenie
5.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	15	—	30	45	—	45	3	Zaliczenie
6.	Parazytologia	25	30	—	55	—	55	3	Zaliczenie
7.	Informatyka w ocenie żywienia	—	—	30	30	—	30	1	Zaliczenie
8.	Język obcy cz.3	—	—	30	30	—	30	2	Zaliczenie
	RAZEM	140	100	230	470	30	500	30	2 Egzamin

SEMESTR CZWARTY

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
9.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	30	60	-	90	-	90	5	Zaliczenie
10.	Żywnienie w zdrowiu i chorobie cz.2	30	30	30	90	-	90	5	Egzamin
11.	Analiza i ocena jakości żywności	25	15	30	70	-	70	2	Egzamin
12.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo Cz.2	15	-	60	75	-	75	3	Egzamin
13.	Edukacja żywieniowa	15	60	-	75	-	75	2	Zaliczenie
14.	Organizacja pracy	15	30	-	45	-	45	1	Zaliczenie
15.	Zasady komunikowania się z pacjentem	-	-	30	30	-	30	1	Zaliczenie
16.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	30	45	-	75	-	75	2	Egzamin
17.	Język obcy cz.4	-	-	30	30	-	30	1	Egzamin
	RAZEM	160	240	180	580	-	580	22	5 Egzaminów
Praktyka w szpitalu dziecięcym (oddziale szpitalnym, kuchni ogólnej i niemowlęcej, żłobku, poradni dietetycznej, magazynie żywności)									
	Szpital dziecięcy i żłobki								
Praktyka z technologii potraw									
	Kuchnia w dowolnym zakładzie gastronomicznym								
Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu (po drugim roku studiów)									
	Poradnia dietetyczna i Dział Żywienia w szpitalu								
	Suma z praktykami						1395	63	

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.)

SEMESTR PIĄTY

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Cwiczenia					
1.	Przedmiot do wyboru (580h)								
	Moduł A – Dietoprofilaktyka i dietetyka w różnych stanach chorobowych								
	Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie	30	30	-	60	-	60	4	Egzamin
	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	30	30	-	60	-	60	4	Egzamin
	Dietetyka w dermatologii	15	40	-	55	-	55	3	Zaliczenie
	Dietoterapia otyłości i zespołu metabolicznego	15	40	-	55	-	55	3	Zaliczenie
	Żywienie w stanach terminalnych	20	35	-	55	-	55	3	Zaliczenie
	Metodologia oceny sposobu żywienia	20	35	-	55	-	55	3	Zaliczenie
	Dietetyka praktyczna	15	15	45	75	-	75	3	Zaliczenie
	Zdrowie psychiczne z elementami psychiatrii	25	30	-	55	-	55	2	Zaliczenie
	Zaburzenia odżywiania	20	35	-	55	-	55	3	Zaliczenie
	Żywienie ludzi starszych	25	30	-	55	-	55	2	Zaliczenie
	Moduł B – Żywność, żywienie, środowisko								
	Podstawy biotechnologii żywności	30	30	-	60	-	60	4	Egzamin
	Socjologia	30	30	-	60	-	60	4	Egzamin
	Nadzór sanitarno-epidemiologiczny	15	40	-	55	-	55	3	Zaliczenie

Ekologia i ochrona środowiska	15	40	–	55	–	55	3	Zaliczenie
Zdrowie środowiskowe	15	30	–	45	–	45	2	Zaliczenie
Antyoksydanty w żywności	20	35	–	55	–	55	3	Zaliczenie
Chemia składników odżywczych	20	35	–	55	–	55	3	Zaliczenie
Substancje antyodżywcze	25	30	–	55	–	55	2	Zaliczenie
Podstawy cateringu	25	35	–	60	–	60	3	Zaliczenie
Kuchnie świata	20	15	45	80	–	80	3	Zaliczenie
RAZEM	215	320	45	580	–	580	30	2 Egzaminny

SEMESTR SZÓSTY

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zajęć (liczba godzin)			Razem teoretycznych	Zajęcia praktyczne w szpitalu	Liczba godzin ogółem	Punkty ECTS	Forma zaliczenia
		Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia					
2	Procesy i urządzenia przetwórstwa żywności	40	35	-	75	-	75	4	Zaliczenie
3	Diety alternatywne	30	45	-	75	-	75	5	Egzamin
4	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	30	30	-	60	-	60	3	Zaliczenie
5	Metodologia informacji naukowej	-	30	-	30	-	30	2	Zaliczenie
6	Ochrona własności intelektualnej	-	30	-	30	-	30	1	Zaliczenie
7	Seminaria dyplomowe, w tym przygotowanie do egzaminu dyplomowego	-	30	-	30	-	30	10	Zaliczenie
	RAZEM	100	200	-	300	-	300	25	1 Egzamin
	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych <i>Poradnie szpitalne</i>	-	-	-	-	-	105	3	Zaliczenie
	Praktyka w domu opieki społecznej <i>Dom Pomocy Społecznej</i>	-	-	-	-	-	70	2	Zaliczenie
	Suma z praktykami						1055	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.)



PWSiP

Państwowa Wyższa Szkoła
Informatyki i Przedsiębiorczości
w Łomży

Łomża, dnia 18.05. 2011 r.

Samorząd Studentów Państwowej Wyższej Szkoły Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży pozytywnie opiniuje plany studiów pierwszego stopnia na kierunku Dietetyka nie wnosząc do nich zastrzeżeń.

SAMORZĄD STUDENCKI
Państwowej Wyższej Szkoły
Informatyki i Przedsiębiorczości
w Łomży
18-400 Łomża, ul. Akademicka 14
Przewodniczący Samorządu Studentów