

PLAN STUDIÓW DLA NABORU 2021/2022

Kierunek: Dietetyka

Specjalność: Osobisty dietetyk

poziom kształcenia: studia pierwszego stopnia

profil kształcenia: praktyczny

forma studiów: stacjonarna

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zaliczenia	Suma godzin	w	ćw	lab/lek	prj/zp	pws	prk	ECTS	ECTS dla przedm. praktycznych	ECTS dla przedm. do wyboru	ECTS dla przedm. do kształt. na odleg.
SEMESTR I													
1.	Anatomia człowieka	E	45	15	30					4			
2.	Fizjologia człowieka	E	60	30	30					4			
3.	Chemia żywności	ZO	30	15		15				3	+		
4.	Psychologia ogólna	ZO	30	15	15					2			
5.	Zdrowie publiczne/ Promocja zdrowia	ZO	30	15	15					3		+	
6.	Socjologia/ Pedagogika	ZO	15	15						2		+	
7.	Żywnienie człowieka	ZO	60	30		30				5	+		
8.	Technologia żywności	ZO	45			45				4	+		
9.	Szkolenie BHP	Z	4	4									
10.	Szkolenie biblioteczne	Z	2		2								
11.	Wychowanie fizyczne	ZO	30		30								
12.	Język obcy	ZO	30			30				2	+	+	
13.	Technologie informacyjne	ZO	15			15				1	+		
Σ			396	139	122	135	0	0	0	30	15	7	0
SEMESTR II													
14.	Parazytologia	ZO	30	15		15				2	+		
15.	Biochemia ogólna i żywności	ZO	45	15		30				3	+		
16.	Mikrobiologia ogólna i żywności	ZO	30	15		15				2	+		
17.	Żywnienie człowieka	E	60	30		30				3	+		
18.	Organizacja pracy	ZO	15		15					1			
19.	Towaroznawstwo żywności	ZO	30	30						2			
20.	Technologia żywności	E	45			45				3	+		
21.	Praktyka zawodowa I	ZO	120						120	4	+		
22.	Praktyka zawodowa II	ZO	120						120	4	+		
23.	Praktyka zawodowa III	ZO	120						120	4	+		
24.	Wychowanie fizyczne	ZO	30		30								
25.	Język obcy	ZO	30			30				2	+	+	
Σ			675	105	45	165	0	0	360	30	27	2	0
SEMESTR III													
26.	Prawo w ochronie zdrowia/ Ekonomika w ochronie zdrowia	ZO	30	15	15					3		+	
27.	Podstawy dietetyki i dietoterapia	E	60	30		30				4	+		
28.	Podstawy epidemiologii	ZO	30	15	15					3			
29.	Analiza i ocena jakości żywności	E	60	30		30				4	+		
30.	Kliniczny zarys chorób	ZO	30	30						3			
31.	Edukacja żywieniowa	ZO	45	15	30					4	+		
32.	Diagnostyka laboratoryjna	E	30	30						3			
33.	Praktyka zawodowa IV	ZO	120						120	4	+		
34.	Język obcy	ZO	30			30				2	+	+	
Σ			435	165	60	90	0	0	120	30	18	5	

Lp.	Nazwa przedmiotu	Forma zaliczenia	Suma godzin	w	ćw	lab/lek	prj/zp	pws	prk	ECTS	ECTS dla przedm. praktycznych	ECTS dla przedm. do wyboru	ECTS dla przedm. do ksz. na odleg.
SEMESTR IV													
35.	Edukacja ekologiczna i ochrona środowiska/ Zdrowie środowiskowe	ZO	30	15	15					2		+	
36.	Technologia potraw specjalnego przeznaczenia	ZO	45			45				3	+		
37.	Komunikowanie z pacjentem/ Język migowy	ZO	30			30				2	+	+	
38.	Kliniczny zarys chorób	E	30	30						2			
39.	Dietetyka kliniczna	E	30	30						2			+
		ZO	30		30					2	+		
40.	Praktyka zawodowa V	ZO	80						80	2	+		
41.	Praktyka zawodowa VI	ZO	200						200	4	+		
42.	Język obcy	E	30			30				2	+	+	
43.	Psychologia zdrowia	ZO	45	15	30					3		+	
44.	Suplementy diety	ZO	30	15	15					1	+	+	
45.	Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	E	45	15	30					3	+	+	
46.	Metody psychologiczne i socjologiczne stosowane w poradnictwie dietetycznym	ZO	45	15	30					2	+	+	
Σ			670	135	150	105	0	0	280	30	21	15	2
SEMESTR V													
47.	Statystyka	ZO	15			15				1	+		
48.	Ochrona własności intelektualnej	ZO	15	15						1			
49.	Seminarium dyplomowe	ZO	30		30					2			
50.	Farmakoterapia żywieniowa	E	30	30						2			
51.	Pracownia żywienia i dietetyki	ZO	60			60				4	+		
52.	Dietetyka pediatryczna	E	60	30	15	15				4	+		
53.	Praktyka zawodowa VII	ZO	120						120	4	+		
54.	Układanie jadłospisów technikami komputerowymi	ZO	45			45				3	+	+	
55.	Żywienie różnych grup ludności	E	60	30	30					4	+	+	
56.	Społeczno - kulturowe uwarunkowania zachowań zdrowotnych	ZO	30	30						2		+	
57.	Psychodietetyka	ZO	30	15	15					3	+	+	
Σ			495	150	90	135	0	0	120	30	23	12	0
SEMESTR VI													
58.	Seminarium dyplomowe	ZO	30		30					4			
59.	Interakcje leków z żywnością	ZO	30	30						2			
60.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E	60	30	30					4			
61.	Psychologia stresu i jakości życia/ Psychologia społeczna	ZO	30		30					2		+	
62.	Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne	E	45	15	30					4			
63.	Praktyka zawodowa VIII	ZO	80						80	2	+		
64.	Układanie jadłospisów technikami komputerowymi	ZO	45			45				3	+	+	
65.	Żywność ekologiczna	ZO	15	15						2	+	+	
66.	Poradnictwo dietetyczne	E	45			45				4	+	+	
67.	Żywienie a zdolność do wysiłku	ZO	45	15	30					3	+	+	
Σ			425	105	150	90	0	0	80	30	14	14	0
ŁĄCZNIE W TRAKCIE STUDIÓW			3096	799	617	720	0	0	960	180	118	55	2
				25,81%	74,19%				65,56%		30,56%	1,11%	