Plan studiów stacjonarnych. Kierunek -DIETETYKA w zakresie DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA – początek rok akademicki 2019/2020

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godz.			Ogółem liczba godzin	Rok I												Rok II												Rok III											
								Sem.1						Sem.2						Sem.3						Sem.4						Sem.5						Sem.6					
				Wykłady	Ćwiczenia	Laboratorium		Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW OGÓLNYCH		**15**	**75**	**210**	**0**	**285**																																				
1.	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	zal.o.	**1**	**15**	**0**	**0**	**15**	15	1																																		
2.	Podstawy psychologii	zal.o.	**1**	**15**	**0**	**0**	**15**	15	1																																		
3.	Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny*	zal.o.	**1**	**15**	**0**	**0**	**15**							15	1																												
4.	Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*	zal.o.	**1**	**15**	**0**	**0**	**15**							15	1																												
5.	Ochrona własności intelektualnej	zal.o.	**1**	**15**	**0**	**0**	**15**	15	1																																		
6.	Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)**	egzamin	**8**	**0**	**120**	**0**	**120**									30	2					30	2					30	2					30	2								
7.	Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z ECDL *	zal.o.	**2**	**0**	**30**	**0**	**30**									30	2																										
8.	Wychowanie fizyczne do wyboru	zal.	**0**	**0**	**60**	**0**	**60**			30	0					30	0																										
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW PODSTAWOWYCH		**31**	**155**	**105**	**180**	**440**																																				
9.	Anatomia człowieka	egzamin	**4**	**15**	**0**	**30**	**45**	15	2			30	2																														
10.	Fizjologia człowieka	egzamin	**3**	**15**	**0**	**30**	**45**							15	1			30	2																								
11.	Biologia medyczna	zal.o.	**1**	**15**	**0**	**0**	**15**	15	1																																		
12.	Patologia ogólna	zal.o.	**2**	**10**	**15**	**0**	**25**													10	1	15	1																				
13.	Podstawy chemii	zal.o.	**3**	**15**	**30**	**0**	**45**	15	1	30	2																																
14.	Biochemia ogólna	egzamin	**2**	**15**	**15**	**0**	**30**	15	1	15	1																																
15.	Biochemia żywności	egzamin	**3**	**15**	**15**	**15**	**45**							15	1	15	1	15	1																								
16.	Chemia żywności	egzamin	**4**	**15**	**15**	**30**	**60**	15	1	15	1	30	2																														
17.	Mikrobiologia ogólna i żywności	egzamin	**3**	**15**	**0**	**30**	**45**							15	1			30	2																								
18.	Parazytologia	zal.o.	**2**	**15**	**0**	**15**	**30**	15	1			15	1																														
19.	Genetyka	zal.o.	**2**	**10**	**15**	**0**	**25**	10	1	15	1																																
20.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	zal.o.	**2**	**0**	**0**	**30**	**30**					30	2																														
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH		**66**	**220**	**335**	**315**	**870**																																				
21.	Żywienie człowieka	egzamin	**6**	**30**	**60**	**0**	**90**	15	1	30	2			15	1	30	2																										
22.	Kliniczny zarys schorzeń	egzamin	**6**	**30**	**60**	**0**	**90**							15	1	30	2			15	1	30	2																				
23.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	egzamin	**3**	**15**	**30**	**0**	**45**													15	1	30	2																				
24.	Dietetyka kliniczna	egzamin	**6**	**25**	**30**	**30**	**85**													15	1	30	2			10	1			30	2												
25.	Dietetyka pediatryczna	egzamin	**4**	**25**	**15**	**15**	**55**																			15	1	15	1			10	1			15	1						
26.	Edukacja żywieniowa	zal.o.	**2**	**0**	**0**	**30**	**30**																	30	2																		

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godz.			Ogółem liczba godzin	Rok I												Rok II												Rok III											
								Sem.1						Sem.2						Sem.3						Sem.4						Sem.5						Sem.6					
				Wykłady	Ćwiczenia	Laboratorium		Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS
27.	Wyposażenie techniczne	zal.o.	1	15	0	0	15	15	1																																		
28.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna*	zal.o.	4	25	30	0	55													15	1	15	1			10	1	15	1														
29.	Pracownia żywienia i dietetyki	zal.o.	9	0	0	180	180											60	3					60	3					60	3												
30.	Analiza i ocena jakości żywności	egzamin	3	15	0	30	45																			15	1			30	2												
31.	Higiena i toksykologia żywności	zal.o.	1	0	15	0	15															15	1																				
32.	Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*	zal.o.	2	10	15	0	25							10	1	15	1																										
33.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	zal.o.	1	15	0	0	15	15	1																																		
34.	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	zal.o.	2	0	30	0	30			30	2																																
35.	Język migowy w dietetyce	zal.o.	2	0	0	30	30																													30	2						
36.	Metodologia badań naukowych	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
37.	Seminarium licencjackie	zal.o.	3	0	50	0	50																											20	1					30	2		
38.	Praca dyplomowa	zal	10	0	0	0	0																																		10		
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia		36	185	140	180	505																																				
39.	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych*	egzamin	3	10	15	15	40																			10	1	15	1	15	1												
40.	Dietoterapia chorób metabolicznych*	egzamin	3	15	15	15	45																															15	1	15	1	15	1
41.	Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej*	egzamin	2	15	0	15	30													15	1			15	1																		
42.	Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży*	zal.o.	2	0	30	0	30																					30	2														
43.	Żywienie osób starszych*	egzamin	5	15	15	45	75																									15	1	15	1	45	3						
44.	Żywienie w chorobach neurologicznych*	zal.o.	2	15	0	15	30																															15	1			15	1
45.	Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych*	zal.o.	3	15	0	15	30																															15	1			15	2
46.	Podstawy poradnictwa żywieniowego*	zal.o.	2	0	0	30	30																							30	2												
47.	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywienia*	zal.o.	2	15	0	15	30													15	1			15	1																		
48.	Żywność funkcjonalna*	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
49.	Rośliny lecznicze w dietoterapii*	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
50.	Podstawy biostatystyki w dietetyce*	zal.o.	2	10	0	15	25																									10	1			15	1						
51.	Podstawy psychodietetyki*	zal.o.	2	15	15	0	30																									15	1	15	1								
52.	Żywność modyfikowana genetycznie*	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
53.	Konserwanty w żywności*	zal.o.	2	0	30	0	30																											30	2								
54.	Diety niekonwencjonalne*	zal.o.	2	0	20	0	20																											20	2								
55.	Organizacja żywienia zbiorowego*	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
	MODUŁ PRAKTYK ZAWODOWYCH		32	0	0	960	960							wakacyjna						3 semestr (semestralna)						wakacyjna						5 semestr (semestralna)						6 semestr (semestralna)					
56.	Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia	zal.o.	4	0	0	120	120											120	4																								
57.	Praktyka w domu opieki społecznej	zal.o.	4	0	0	120	120																	120	4																		
58.	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	zal.o.	2	0	0	60	60																							60	2												
59.	Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	zal.o.	4	0	0	120	120																							120	4												
60.	Praktyka z zakresu technologii potraw	zal.o.	3	0	0	90	90																							90	3												

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godz.			Ogółem liczba godzin	Rok I												Rok II												Rok III											
								Sem.1						Sem.2						Sem.3						Sem.4						Sem.5						Sem.6					
				Wykłady	Ćwiczenia	Laboratorium		Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratorium	ECTS
61.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	zal.o.	**2**	**0**	**0**	**60**	**60**																													60	2						
62.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	zal.o.	**3**	**0**	**0**	**90**	**90**																													90	3						
63.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	zal.o.	**6**	**0**	**0**	**180**	**180**																																			180	6
64.	Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego	zal.o.	**4**	**0**	**0**	**120**	**120**																																			120	4
								190	14	165	9	105	7	115	8	180	10	255	12	100	7	165	11	240	11	60	5	105	7	435	19	125	9	130	9	255	12	45	3	45	13	345	14
Suma godzin w semestrze (W. Ćw. L. i Praktyki zawodowe)								460						550						505						600						510						435					
Liczba egzaminów w semestrze								3						4						3						3						3						1					
Suma punktów ECTS w semestrze								30						30						29						31						30						30					
Suma ECTS w roku								60												60												60											
Suma godzin w roku								1010												1105												945											
Liczba godzin ogółem																																											**3060**
ECTS ogółem																																											**180**

* - przedmiot do wyboru

** - język obcy do wyboru – zajęcia realizowane w formie warsztatów