Plan studiów niestacjonarnych. Kierunek -DIETETYKA w zakresie DIETETYKA W REKREACJI – 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**	**45**	**100**	**0**	**145**																																				
1.	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	zal.o.	**1**	**9**	**0**	**0**	**9**	9	1																																		
2.	Podstawy psychologii	zal.o.	**1**	**9**	**0**	**0**	**9**	9	1																																		
3.	Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny*	zal.o.	**1**	**9**	**0**	**0**	**9**							9	1																												
4.	Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*	zal.o.	**1**	**9**	**0**	**0**	**9**							9	1																												
5.	Ochrona własności intelektualnej	zal.o.	**1**	**9**	**0**	**0**	**9**	9	1																																		
6.	Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)**	egzamin	**8**	**0**	**80**	**0**	**80**									20	2					20	2					20	2					20	2								
7.	Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z ECDL *	zal.o.	**2**	**0**	**20**	**0**	**20**									20	2																										
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW PODSTAWOWYCH		**31**	**93**	**69**	**119**	**281**																																				
8.	Anatomia człowieka	egzamin	**4**	**9**	**0**	**20**	**29**	9	2			20	2																														
9.	Fizjologia człowieka	egzamin	**3**	**9**	**0**	**20**	**29**							9	1			20	2																								
10.	Biologia medyczna	zal.o.	**1**	**9**	**0**	**0**	**9**	9	1																																		
11.	Patologia ogólna	zal.o.	**2**	**6**	**10**	**0**	**16**													6	1	10	1																				
12.	Podstawy chemii	zal.o.	**3**	**9**	**20**	**0**	**29**	9	1	20	2																																
13.	Biochemia ogólna	egzamin	**2**	**9**	**10**	**0**	**19**	9	1	10	1																																
14.	Biochemia żywności	egzamin	**3**	**9**	**10**	**10**	**29**							9	1	10	1	10	1																								
15.	Chemia żywności	egzamin	**4**	**9**	**10**	**20**	**39**	9	1	10	1	20	2																														
16.	Mikrobiologia ogólna i żywności	egzamin	**3**	**9**	**0**	**20**	**29**							9	1			20	2																								
17.	Parazytologia	zal.o.	**2**	**9**	**0**	**9**	**18**	9	1			9	1																														
18.	Genetyka	zal.o.	**2**	**6**	**9**	**0**	**15**	6	1	9	1																																
19.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	zal.o.	**2**	**0**	**0**	**20**	**20**					20	2																														
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH		**66**	**132**	**223**	**210**	**565**																																				
20.	Żywienie człowieka	egzamin	**6**	**18**	**40**	**0**	**58**	9	1	20	2			9	1	20	2																										
21.	Kliniczny zarys schorzeń	egzamin	**6**	**18**	**40**	**0**	**58**							9	1	20	2			9	1	20	2																				
22.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	egzamin	**3**	**9**	**20**	**0**	**29**													9	1	20	2																				
23.	Dietetyka kliniczna	egzamin	**6**	**15**	**20**	**20**	**55**													9	1	20	2			6	1			20	2												
24.	Dietetyka pediatryczna	egzamin	**4**	**15**	**10**	**10**	**35**																			9	1	10	1			6	1			10	1						
25.	Edukacja żywieniowa	zal.o.	**2**	**0**	**0**	**20**	**20**																	20	2																		
26.	Wyposażenie techniczne	zal.o.	**1**	**9**	**0**	**0**	**9**	9	1																																		
27.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna*	zal.o.	**4**	**15**	**18**	**0**	**33**													9	1	9	1			6	1	9	1														
28.	Pracownia żywienia i dietetyki	zal.o.	**9**	**0**	**0**	**120**	**120**											40	3					40	3					40	3												
29.	Analiza i ocena jakości żywności	egzamin	**3**	**9**	**0**	**20**	**29**																			9	1			20	2												
30.	Higiena i toksykologia żywności	zal.o.	**1**	**0**	**10**	**0**	**10**															10	1																				
31.	Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*	zal.o.	**2**	**6**	**10**	**0**	**16**							6	1	10	1																										

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
32.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	zal.o.	1	9	0	0	9	9	1																																		
33.	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	zal.o.	2	0	20	0	20			20	2																																
34.	Język migowy w dietetyce	zal.o.	2	0	0	20	20																													20	2						
35.	Metodologia badań naukowych	zal.o.	1	9	0	0	9																									9	1										
36.	Seminarium licencjackie	zal.o.	3	0	35	0	35																											15	1					20	2		
37.	Praca dyplomowa	zal	10	0	0	0	0																																		10		
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH w zakresie Dietetyka w rekreacji		36	90	138	103	331																																				
38.	Fizjologia wysiłku fizycznego*	egzamin	3	9	20	0	29													9	1	20	2																				
39.	Żywienie osób aktywnych fizycznych*	egzamin	5	9	18	20	47																			9	1	18	2	20	2												
40.	Podstawy poradnictwa żywieniowego*	zal.o.	2	0	0	20	20																							20	2												
41.	Profilaktyka zaburzeń odżywiania*	egzamin	3	9	0	20	29																															9	1			20	2
42.	Podstawy psychodietetyki	zal.o.	3	9	20	0	29																									9	1	20	2								
43.	Żywienie w turystyce i hotelarstwie*	zal.o.	3	9	20	0	29																									9	1	20	2								
44.	Diety alternatywne*	zal.o.	3	6	0	18	24																									6	1			18	2						
45.	Organizacja żywienia zbiorowego i cateringu*	egzamin	3	6	20	0	26																									6	1	20	2								
46.	Kuchnie świata*	zal.o.	3	9	0	15	24																															9	1			15	2
47.	Żywność funkcjonalna*	zal.o.	1	9	0	0	9													9	1																						
48.	Konserwanty w żywności*	zal.o.	2	0	20	0	20																											20	2								
49.	Żywność modyfikowana genetycznie*	zal.o.	1	9	0	0	9																									9	1										
50.	Podstawy biostatystyki w dietetyce*	zal.o.	2	6	0	10	16																									6	1			10	1						
51.	Zarządzanie i marketing w ruchu turystycznym*	zal.o.	2	0	20	0	20																																	20	2		
	MODUŁ PRAKTYK ZAWODOWYCH		32	0	0	960	960							wakacyjna						3 semestr (semestralna)						wakacyjna						5 semestr (semestralna)						6 semestr (semestralna)					
52.	Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia	zal.o.	4	0	0	120	120											120	4																								
53.	Praktyka w domu opieki społecznej	zal.o.	4	0	0	120	120																	120	4																		
54.	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	zal.o.	2	0	0	60	60																							60	2												
55.	Praktyka oddziale chorób wewnętrznych	zal.o.	4	0	0	120	120																							120	4												
56.	Praktyka z zakresu technologii potraw	zal.o.	3	0	0	90	90																							90	3												
57.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	zal.o.	2	0	0	60	60																													60	2						
58.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatow-wychowawczej	zal.o.	3	0	0	90	90																													90	3						
59.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	zal.o.	6	0	0	180	180																																			180	6
60.	Praktyka w ośrodkach rekreacyjnych/sportowych	zal.o.	4	0	0	120	120																																			120	4
								114	14	89	9	69	7	69	8	100	10	210	12	60	7	129	13	180	9	39	5	57	6	390	20	60	8	115	11	208	11	18	2	40	14	335	14
Suma godzin w semestrze (W. Ćw. L. i Praktyki zawodowe)								272						379						369						486						383						393					
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								651												855												776											
Liczba godzin ogółem																																											**2282**
ECTS ogółem																																											**180**