Harmonogram realizacji programu studiów niestacjonarnych pierwszego stopnia o profilu praktycznym (dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickiego 2024/2025)

Kierunek: Dietetyka

w zakresie: Psychodietetyka z elementami coachingu

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godzin						Ogółem liczba godzin w kontakcie	Semestr 1							Semestr 2							Semestr 3							Semestr 4							Semestr 5							Semestr 6						
				Wykłady	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna		Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS
A.	**Moduł przedmiotów ogólnych**																																																			
1.	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																			
2.	Podstawy psychologii	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																			
3.	Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny*	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15								15					10	1																												
4.	Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15								15					10	1																												
5.	Ochrona własności intelektualnej	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																			
6.	Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)	E	8	0	120	0	0	0	80	120									30				20	2		30				20	2		30				20	2		30				20	2							
7.	Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej *	ZO	2	0	30	0	0	0	20	30									30				20	2																												
8.	Wychowanie fizyczne	ZAL	0	0	60	0	0	0	0	60		30				0	0		30				0	0																												
RAZEM			**15**	**75**	**210**	**0**	**0**	**0**	**150**	**285**																																										
B	**Moduł przedmiotów podstawowych**																																																			
9.	Anatomia człowieka	E	4	15	0	30	0	0	55	45	15		30			55	4																																			
10.	Fizjologia człowieka	E	3	15	0	30	0	0	30	45								15		30			30	3																												
11.	Biologia medyczna	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																			
12.	Patologia ogólna/Patofizjologia*	ZO	2	10	15	0	0	0	25	25															10	15				25	2																				
13.	Podstawy chemii	ZO	3	15	0	30	0	0	30	45	15		30			30	3																																			
14.	Biochemia ogólna	E	2	15	15	0	0	0	20	30	15	15				20	2																																			
15.	Biochemia żywności/Biotechnologia żywności*	E	3	15	15	15	0	0	30	45								15	15	15			30	3																												
16.	Chemia żywności	E	4	15	15	30	0	0	40	60	15	15	30			40	4																																			
17.	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	3	15	0	30	0	0	30	45								15		30			30	3																												
18.	Parazytologia	ZO	2	15	0	15	0	0	20	30	15		15			20	2																																			
19.	Genetyka/Nutrigenomika*	ZO	2	10	15	0	0	0	25	25								10	15				25	2																												
20.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ZO	2	0	0	30	0	0	20	30			30			20	2																																			
RAZEM			**31**	**155**	**75**	**210**	**0**	**0**	**335**	**440**																																										

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godzin						Ogółem liczba godzin w kontakcie	Semestr 1							Semestr 2							Semestr 3							Semestr 4							Semestr 5							Semestr 6						
				Wykłady	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna		Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS
C.	**Moduł przedmiotów kierunkowych**																																																			
21.	Żywienie człowieka	E	6	30	60	0	0	0	60	90	15	30				30	3	15	30				30	3																													
22.	Kliniczny zarys schorzeń	E	6	30	60	0	0	0	60	90								15	30				30	3	15	30				30	3																						
23.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	E	3	15	30	0	0	0	30	45															15	30				30	3																						
24.	Dietetyka kliniczna	E	6	25	30	30	0	0	65	85															15	30				30	3	10		30			35	3														
25.	Dietetyka pediatryczna	E	4	25	15	15	0	0	45	55																						15	15				20	2	10		15			25	2							
26.	Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych*	ZO	2	0	0	30	0	0	20	30																								30			20	2														
27.	Wyposażenie techniczne	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																			
28.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna*	ZO	4	25	30	0	0	0	45	55															15	15				20	2	10	15				25	2														
29.	Pracownia żywienia i dietetyki	ZO	9	0	0	180	0	0	45	180										60			15	3			60			15	3			60			15	3														
30.	Analiza i ocena jakości żywności	E	3	15	0	30	0	0	30	45															15		30			30	3																						
31.	Higiena i toksykologia żywności	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15																						15					10	1														
32.	Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*	ZO	2	10	15	0	0	0	25	25								10	15				25	2																												
33.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15	15					10	1																																			
34.	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	ZO	2	0	30	0	0	0	20	30		30				20	2																																			
35.	Język migowy w dietetyce	ZO	2	0	0	30	0	0	20	30																															30			20	2							
36.	Metodologia badań naukowych	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15																													15					10	1							
37.	Seminarium licencjackie	ZO	3	0	0	0	50	0	25	50																																20		5	1				30		20	2
38.	Praca dyplomowa	ZAL	10	0	0	0	0	0	250	0																																									250	10
	RAZEM		**66**	**235**	**270**	**315**	**50**	**0**	**780**	**870**																																											
D.	**Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie: Psychodietetyka z elementami coachingu****																																																			
39.	Psychologia żywienia	E	3	10	15	15	0	0	35	40																						10	15	15			35	3														
40.	Wsparcie psychodietetyczne kobiet w okresie ciąży i laktacji	ZO	2	15	0	15	0	0	20	30																																					15		15			30	2
41.	Promocja zdrowego stylu życia	ZO	2	15	0	15	0	0	20	30															15		15			20	2																					
42.	Pomoc psychodietetyczna w leczeniu zaburzeń odżywiania	E	3	15	30	0	0	0	30	45																						15	30				30	3														
43.	Psychodietetyka w terapii nadmiernej masy ciała	E	5	15	15	45	0	0	50	75																													15	15	45			50	5							
44.	Coaching w dietetyce	ZO	3	15	0	30	0	0	25	45																																					15		30			25	3
45.	Dialog motywujący	ZO	3	15	0	15	0	0	45	30																																					15		15			45	3
46.	Podstawy komunikacji interpersonalnej	ZO	2	0	0	30	0	0	20	30																	15			10	1			15			10	1														
47.	Współczesne uwarunkowania zachowań zdrowotnych	ZO	1	0	15	0	0	0	10	15																15				10	1																					
48.	Profilaktyka żywieniowa chorób cywilizacyjnych	ZO	3	0	15	30	0	0	30	45																														15	30			30	3							
49.	Psychologia kliniczna	ZO	2	10	0	15	0	0	25	25																													10		15			25	2							
50.	Neofobia żywieniowa i modelowanie nawyków żywieniowych	ZO	2	15	15	0	0	0	20	30																													15	15				20	2							
51.	Fizjologia ruchu i aktywność fizyczna	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15																													15					10	1							
52.	Statystyka w dietetyce	Z0	2	10	0	15	0	0	25	25																													10		15			25	2							
53.	Diety niekonwencjonalne	Z0	2	0	0	20	0	0	30	20																															20			30	2							

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem ECTS	Ogółem liczba godzin						Ogółem liczba godzin w kontakcie	Semestr 1							Semestr 2							Semestr 3							Semestr 4							Semestr 5							Semestr 6						
				Wykłady	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna		Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS	Wykład	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	ECTS
RAZEM			**36**	**150**	**105**	**245**	**0**	**0**	**395**	**500**																																										
E.	**Praktyki zawodowe**																	**wakacyjna**							**3 semestr (semestralna)**							**wakacyjna**							**5 semestr (semestralna)**							**6 semestr (semestralna)**						
54.	Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia	ZO	4	0	0	0	0	120	0	0												120		4																												
55.	Praktyka w domu opieki społecznej	ZO	4	0	0	0	0	120	0	0																			120		4																					
56.	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	ZO	2	0	0	0	0	60	0	0																										60		2														
57.	Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	ZO	4	0	0	0	0	120	0	0																										120		4														
58.	Praktyka z zakresu technologii potraw	ZO	3	0	0	0	0	90	0	0																										90		3														
59.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	ZO	2	0	0	0	0	60	0	0																																60		2								
60.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	ZO	3	0	0	0	0	90	0	0																																90		3								
61.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	ZO	6	0	0	0	0	180	0	0																																								180		6
62.	Praktyka w poradni dietetycznej/psychodietetycznej	ZO	2	0	0	0	0	60	0	0																																								60		2
63.	Praktyka w poradni leczenia zaburzeń odżywiania/w poradni zdrowia psychicznego	ZO	2	0	0	0	0	60	0	0																																								60		2
RAZEM			**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**960**	**0**	**0**																																										
Liczba godzin ogółem bez pracy własnej				**615**	**660**	**770**	**50**	**960**	**3055**																																										
ECTS ogółem			**180**																																																
				20%	22%	25%	2%	31%			180	120	135	0	0	295	28	125	195	135	0	120	275	32	100	165	120	0	120	240	29	75	105	150	0	270	220	31	90	75	170	20	150	270	30	45	0	60	30	300	370	30
Suma godzin w semestrze bez praktyk zawodowych i pracy własnej											435							455							385							330							355							135						
Suma godzin w semestrze bez praktyk zawodowych (kontakt + praca własna)											730							730							625							550							625							505						
Suma godzin w semestrze z praktykami zawodowymi bez pracy własnej											435							575							505							600							505							435						
Liczba egzaminów w semestrze											3							4							2							4							3							0						
Suma punktów ECTS w semestrze bez praktyk zawodowych											28							28							25							22							25							20						
Suma ECTS w semestrze z praktykami zawodowymi											28							32							29							31							30							30						
Suma ECTS w roku											60														60														60													
Suma godzin w roku bez praktyk zawodowych i pracy własnej											890														715														490													
Suma godzin w roku bez praktyk zawodowych + praca własna											1460														1175														1130													
Suma godzin w roku z praktykami zawodowymi +praca własna											1580														1565														1580													
Liczba godzin ogółem z praktykami zawodowymi (bez pracy własnej)											**3055**																																									
Liczba godzin ogółem z praktykami zawodowymi + praca własna bez wychowania fizycznego											**4665**																																									
Liczba godzin ogółem z praktykami zawodowymi + praca własna + wychowanie fizyczne											**4725**																																									
ECTS ogółem											**180**																																									

*przedmiot do wyboru

** wybrany zakres kształcenia