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

Kierunek: Dietetyka

w zakresie: Dietetyka w sporcie i turystyce

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							Semestr 1							Semestr 2							Semestr 3							Semestr 4							Semestr 5							Semestr 6						
				Wykłady	Ćwiczenia	Laboratorium	Seminarium	Praktyka zawodowa	Praca własna	Ogółem liczba godzin w kontakcie	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	0	60	0	0	65	85															10		30			35	3	15		30			30	3											
25.	Dietetyka pediatryczna	E	4	25	0	30	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**	**225**	**360**	**50**	**0**	**780**	**870**																																						
D.	**Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie: Dietetyka w sporcie i turystyce ****																																															
39.	Fizjologia wysiłku fizycznego	E	3	15	0	30	0	0	30	45																						15		30			30	3											
40.	Żywienie w wybranych dyscyplinach sportowych	E	5	15	15	45	0	0	50	75																																					15	15	45			50	5
41.	Toksykologia i doping w sporcie	E	3	15	0	15	0	0	45	30															15		15			45	3																			
42.	Suplementacja w sporcie	ZO	2	0	30	0	0	0	20	30																							30				20	2											
43.	Regulacja masy ciała osób aktywnych fizycznie	E	5	15	15	45	0	0	50	75																													15	15	45			50	5						
44.	Zachowania konsumenckie na rynku usług gastronomicznych	ZO	2	15	0	15	0	0	20	30																													15		15			20	2						
45.	Elementy coachingu zdrowotnego	ZO	3	15	0	20	0	0	40	35																																					15		20			40	3
46.	Poradnictwo żywieniowe w turystyce	ZO	2	0	0	30	0	0	20	30																																									
47.	Pracownia planowania żywienia w sporcie	ZO	4	0	0	60	0	0	40	60																																									
48.	Żywienie w turystyce	ZO	1	0	15	0	0	0	10	15																																									
49.	Elementy treningu mentalnego w sporcie	ZO	1	15	0	0	0	0	10	15																																									
50.	Podstawy statystyki w dietetyce	ZO	2	10	20	0	0	0	20	30																																									
51.	Diety alternatywne	Z0	2	0	0	20	0	0	30	20																																									
52.	Zarządzanie i marketing w ośrodkach turystyczno-rekreacyjnych	Z0	1	15	0	0	0	0	10	15															15					10	1																			
RAZEM			**36**	**130**	**95**	**280**	**0**	**0**	**395**	**505**																																									

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
E.	**Praktyki zawodowe**																	**wakacyjna**							**3 semestr (semestralna)**							**wakacyjna**							**5 semestr (semestralna)**							**6 semestr (semestralna)**						
53.	Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia	ZO	4	0	0	0	0	120	0	0												120		4																											
54.	Praktyka w domu opieki społecznej	ZO	4	0	0	0	0	120	0	0																			120		4																			
55.	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	ZO	2	0	0	0	0	60	0	0																						60		2															
56.	Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	ZO	4	0	0	0	0	120	0	0																						120		4															
57.	Praktyka z zakresu technologii potraw	ZO	3	0	0	0	0	90	0	0																						90		3															
58.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	ZO	2	0	0	0	0	60	0	0																																							
59.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	ZO	3	0	0	0	0	90	0	0																																							
60.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	ZO	6	0	0	0	0	180	0	0																																							
61.	Praktyka w obiektach turystycznych**	ZO	2	0	0	0	0	60	0	0																																							
62.	Praktyka w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych**	ZO	2	0	0	0	0	60	0	0																																							
	RAZEM		**32**	**0**	**0**	**0**	**0**	**960**	**0**	**0**																																						
Liczba godzin ogółem bez pracy własnej				**595**	**605**	**850**	**50**	**960**	**3060**																																							
ECTS ogółem			**180**																																													
				19%	20%	28%	2%	31%			180	120	135	0	0	295	28	125	195	135	0	120	275	32	110	120	135	0	120	260	29	70	75	195	0	270	210	31	80	80	185	20	150	260	30	30	15	65	30	300	360	30
Suma godzin w semestrze bez praktyk zawodowych i pracy własnej											435							455							365							340							365							140						
Suma godzin w semestrze bez praktyk zawodowych (kontakt + praca własna)											730							730							625							550							625							500						
Suma godzin w semestrze z praktykami zawodowymi bez pracy własnej											435							575							485							610							515							440						
Liczba egzaminów w semestrze											3							4							3							3							3							1						
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														705														505													
Suma godzin w roku bez praktyk zawodowych + praca własna											1460														1175														1125													
Suma godzin w roku z praktykami zawodowymi +praca własna											1580														1565														1575													
Liczba godzin ogółem z praktykami zawodowymi (bez pracy własnej)																																																			**3060**
Liczba godzin ogółem z praktykami zawodowymi + praca własna bez wychowania fizycznego																																																			**4660**
Liczba godzin ogółem z praktykami zawodowymi + praca własna + wychowanie fizyczne																																																			**4720**
ECTS ogółem																																																			**180**

*przedmiot do wyboru

** wybrany zakres kształcenia