

**Harmonogram studiów stacjonarnych w układzie semestralnym - kierunek DIETETYKA w zakresie
DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickim 2022/2023**

	Nazwa Przedmiotu	Liczba godzin w semestrze											Praca własna	Liczba godzin bez pracy własnej	Ogółem liczba godzin	ECTS	Forma zaliczenia	
		Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Praktyka zawodowa	ECTS							
Semestr 1	Moduł przedmiotów ogólnych																	
	1.	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zało.
	2.	Podstawy psychologii	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zało.
	3.	Ochrona własności intelektualnej	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zało.
	4.	Wychowanie fizyczne (cz.1)	-	-	30	0	-	-	-	-	-	-	-	-	30	30	0	zał.
	Moduł przedmiotów podstawowych																	
	5.	Anatomia człowieka	15	2	-	-	30	2	-	-	-	-	-	55	45	100	4	egzamin
	6.	Biologia medyczna	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zało.
	7.	Podstawy chemii	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zało.
	8.	Biochemia ogólna	15	1	15	1	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	egzamin
	9.	Chemia żywności	15	1	15	1	30	2	-	-	-	-	-	40	60	100	4	egzamin
	10.	Parazytologia	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zało.
	11.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zało.
	Moduł przedmiotów kierunkowych																	
	12.	Żywienie człowieka (cz.1)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zało.
13.	Wypożyczenie techniczne	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zało.	
14.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zało.	
15.	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zało.	
		180		150		105		0		0			295					
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej													435				
	Ogólna liczba godzin w semestrze													730	28			
Semestr 2	Moduł przedmiotów ogólnych																	
	1.	Podstawy socjologii/Podstawy socjologii medycyny*	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zało.
	2.	Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zało.
	3.	Język obcy do wyboru* (cz.1)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zało.
	4.	Technologia informacyjna/ Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej*	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zało.
	5.	Wychowanie fizyczne (cz.2)	-	-	30	0	-	-	-	-	-	-	-	0	30	30	0	zało.
	Moduł przedmiotów podstawowych																	
	6.	Fizjologia człowieka	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	7.	Biochemia żywności/Biotechnologia żywności*	15	1	15	1	15	1	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	8.	Mikrobiologia ogólna i żywności	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	9.	Genetyka/Nutrigenomika*	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zało.
	Moduł przedmiotów kierunkowych																	
	10.	Żywienie człowieka (cz.2)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	11.	Kliniczny zarys schorzeń (cz.1)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zało.
	12.	Pracownia żywienia i dietetyki (cz.1)	-	-	-	-	60	3	-	-	-	-	-	15	60	75	3	zało.
13.	Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zało.	
Moduł praktyk zawodowych																		
14.	Praktyka wstępna: w kuchni ogólnej i dziale żywienia	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zało.		
		125		195		135		0		120		275	-	-				
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												575					
	Ogólna liczba godzin w semestrze												850	32				
Semestr 3	Moduł przedmiotów ogólnych																	
	1.	Język obcy do wyboru *(cz.2)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zało.
	Moduł przedmiotów podstawowych																	
	2.	Patologia ogólna/Patofizjologia*	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zało.
	Moduł przedmiotów kierunkowych																	
	3.	Kliniczny zarys schorzeń (cz.2)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	4.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	5.	Dietetyka kliniczna (cz.1)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zało.
	6.	Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych*	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zało.
	7.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna* (cz.1)	15	1	15	1	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zało.
	8.	Pracownia żywienia i dietetyki (cz.2)	-	-	-	-	60	3	-	-	-	-	-	15	60	75	3	zało.
	9.	Higiena i toksykologia żywności	-	-	15	1	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zało.
	Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia**																	
	10.	Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	-	20	30	50	2	egzamin
	11.	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywienia	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zało.
Moduł praktyk zawodowych																		
12.	Praktyka w domu opieki społecznej	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zało.		
		100		165		120		0		120		240	-	-				
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												505					
	Ogólna liczba godzin w semestrze												745	29				

	Nazwa Przedmiotu	Liczba godzin w semestrze										Praca własna	Liczba godzin bez pracy własnej	Ogółem liczba godzin	ECTS	Forma zaliczenia
		Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Praktyka zawodowa	ECTS					
Moduł przedmiotów ogólnych																
	1. Język obcy do wyboru* (cz.3)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
Moduł przedmiotów kierunkowych																
	2. Dietetyka kliniczna (cz.2)	10	1	-	-	30	2	-	-	-	-	35	40	75	3	egzamin
	3. Dietetyka pediatryczna (cz.1)	15	1	15	1	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	4. Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna* (cz.2)	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.
	5. Pracownia żywienia i dietetyki (cz.3)	-	-	-	-	60	3	-	-	-	-	15	60	75	3	zal.o.
	6. Analiza i ocena jakości żywności	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia**																
	7. Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych	10	1	15	1	15	1	-	-	-	-	35	40	75	3	egzamin
	8. Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	9. Podstawy poradnictwa żywieniowego	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
Moduł praktyk zawodowych																
	10. Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.
	11. Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zal.o.
	12. Praktyka z zakresu technologii potraw	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zal.o.
		60		105		165		0		270		220	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												600			
	Ogólna liczba godzin w semestrze												820	31		
Moduł przedmiotów ogólnych																
	1. Język obcy do wyboru (cz.4)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	egzamin
Moduł przedmiotów kierunkowych																
	2. Dietetyka pediatryczna (cz.2)	10	1	-	-	15	1	-	-	-	-	25	25	50	2	egzamin
	3. Język migowy w dietetyce	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	4. Metodologia badań naukowych	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	5. Seminarium licencjackie (cz.1)	-	-	-	-	-	-	20	1	-	-	5	20	25	1	zal.o.
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia**																
	6. Żywność osób starszych	15	1	15	1	45	3	-	-	-	-	50	75	125	5	egzamin
	7. Żywność funkcjonalna	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	8. Rośliny lecznicze w dietoterapii	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	9. Podstawy biostatystyki w dietetyce	10	1	-	-	15	1	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.
	10. Podstawy psychodietetyki	15	1	15	1	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	11. Żywność modyfikowana genetycznie	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	12. Konserwanty w żywności	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	13. Żywność w chorobach autoimmunologicznych	-	-	-	-	20	2	-	-	-	-	30	20	50	2	zal.o.
	14. Organizacja żywienia zbiorowego	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
Moduł praktyk zawodowych																
	15. Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.
	16. Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zal.o.
		125		90		125		20		150		265	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												510			
	Ogólna liczba godzin w semestrze												775	30		
Moduł przedmiotów kierunkowych																
	1. Seminarium licencjackie (cz.2)	-	-	-	-	-	-	30	2	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	2. Praca dyplomowa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	250	0	250	10	zal.
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia**																
	3. Dietoterapia chorób metabolicznych	15	1	15	1	15	1	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	4. Żywność w chorobach neurologicznych	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	5. Żywność w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych	15	1	-	-	15	2	-	-	-	-	45	30	75	3	zal.o.
Moduł praktyk zawodowych																
	6. Praktyka w szpitalu dla dorosłych	-	-	-	-	-	-	-	-	180	6	-	180	180	6	zal.o.
	7. Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego**	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zal.o.
		45		15		45		30		300		365	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												435			
	Ogólna liczba godzin w semestrze												800	30		
Łączna liczba godzin bez pracy własnej																3060
Łączna liczba godzin																4720
Razem ECTS																180

* przedmiot do wyboru

** wybrany zakres kształcenia