

**Harmonogram studiów stacjonarnych w układzie semestralnym - kierunek DIETETYKA w zakresie
PSYCHODIETETYKA Z ELEMENTAMI COACHINGU 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	zal.o.
	2.	Podstawy psychologii	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	3.	Ochrona własności intelektualnej	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	4.	Wychowanie fizyczne (cz.1)	-	-	30	0	-	-	-	-	-	-	-	30	30	0	zal.
	Moduł przedmiotów podstawowych																
	5.	Anatomia człowieka	15	2	-	-	30	2	-	-	-	-	55	45	100	4	egzamin
	6.	Biologia medyczna	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	7.	Podstawy chemii	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
	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	zal.o.
	11.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	Moduł przedmiotów kierunkowych																
	12.	Zywnienie człowieka (cz.1)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
13.	Wypożyczenie techniczne	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.	
14.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.	
15.	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.	
		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	zal.o.
	2.	Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	3.	Język obcy do wyboru* (cz.1)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	4.	Technologia informacyjna/ Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej*	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	5.	Wychowanie fizyczne (cz.2)	-	-	30	0	-	-	-	-	-	-	0	30	30	0	zal.o.
	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	zal.o.
	Moduł przedmiotów kierunkowych																
	10.	Zywnienie 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	zal.o.
	12.	Pracownia żywienia i dietetyki (cz.1)	-	-	-	-	60	3	-	-	-	-	15	60	75	3	zal.o.
13.	Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.	
Moduł praktyk zawodowych																	
14.	Praktyka wstępna: w kuchni ogólnej i dziale żywienia	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zal.o.	
		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	zal.o.
	Moduł przedmiotów podstawowych																
	2.	Patologia ogólna/Patofizjologia*	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.
	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	zal.o.
	6.	Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych*	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	7.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna* (cz.1)	15	1	15	1	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	8.	Pracownia żywienia i dietetyki (cz.2)	-	-	-	-	60	3	-	-	-	-	15	60	75	3	zal.o.
	9.	Higiena i toksykologia żywności	-	-	15	1	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Psychodietetyka z elementami coachingu**																
	10.	Promocja zdrowego stylu życia	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	11.	Podstawy komunikacji interpersonalnej (cz.1)	-	-	-	-	15	1	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
12.	Wspólczesne uwarunkowania zachowań zdrowotnych	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.	
Moduł praktyk zawodowych																	
13.	Praktyka w domu opieki społecznej	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zal.o.	
		100		165		120		0		120		240					
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												505				

	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 Psychodietetyka z elementami coachingu**																	
	7. Psychologia żywienia	10	1	15	1	15	1	-	-	-	-	35	40	75	3	egzamin	
	8. Pomoc psychodietetyczna w leczeniu zaburzeń odżywiania	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin	
	9. Podstawy komunikacji interpersonalnej (cz.2)	-	-	-	-	15	1	-	-	-	-	10	15	25	1	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		
	12. Praktyka z zakresu technologii potraw	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zal.o.	
		75		105		150		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 Psychodietetyka z elementami coachingu**																	
	6. Psychodietetyka w terapii nadmiernej masy ciała	15	1	15	1	45	3	-	-	-	-	50	75	125	5	egzamin	
	7. Profilaktyka żywieniowa chorób cywilizacyjnych	-	-	15	1	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.	
	8. Psychologia kliniczna	10	1	-	-	15	1	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.	
	9. Neofobia żywieniowa i modelowanie nawyków żywieniowych	15	1	15	1	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.	
	10. Fizjologia ruchu i aktywność fizyczna	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.	
	11. Biofeedback	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.	
	12. Diety niekonwencjonalne	-	-	-	-	20	2	-	-	-	-	30	20	50	2	zal.o.	
Moduł praktyk zawodowych																	
	13. Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.	
	14. Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zal.o.	
		80		105		155		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 Psychodietetyka z elementami coachingu**																	
	3. Mindfulness w ochronie zdrowia	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	25	30	55	2	zal.o.	
	4. Coaching w dietetyce	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.	
	5. Dialog motywujący	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 w poradni dietetycznej /psychodietetycznej**	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.	
	8. Praktyka w poradni leczenia zaburzeń odżywiania/w poradni zdrowia psychicznego**	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zal.o.	
		30		0		75		30		300		370	-	-			
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												435				
	Ogólna liczba godzin w semestrze												805	30			
Łączna liczba godzin bez pracy własnej																3060	
Łączna liczba godzin																4725	
Razem ECTS																180	

* przedmiot do wyboru

** wybrany zakres kształcenia