

Harmonogram studiów stacjonarnych w układzie semestralnym - kierunek DIETETYKA w zakresie DIETETYKA W SPORCIE I TURYSTYCE 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/Nutri genomika*	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)	10	1	-	-	30	2	-	-	-	-	35	40	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 Dietetyka w sporcie i turystyce**																
	10.	Toksykologia i doping w sporcie	15	1	-	-	15	2	-	-	-	-	45	30	75	3	egzamin
	11.	Zarządzanie i marketing w ośrodkach turystyczno-rekreacyjnych	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
Moduł praktyk zawodowych																	
12.	Praktyka w domu opieki społecznej	-	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zal.o.
		95		135		135		0		120		260					
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												485				
	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	zał.o.
Moduł przedmiotów kierunkowych																
	2. Dietetyka kliniczna (cz.2)	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	3. Dietetyka pediatryczna (cz.1)	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.
	4. Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna* (cz.2)	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zał.o.
	5. Pracownia żywienia i dietetyki (cz.3)	-	-	-	-	60	3	-	-	-	-	15	60	75	3	zał.o.
	6. Analiza i ocena jakości żywności	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**																
	7. Fizjologia wysiłku fizycznego	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	8. Suplementacja w sporcie	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.
	9. Poradnictwo żywieniowe w turystyce	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.
Moduł praktyk zawodowych																
	10. Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zał.o.
	11. Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zał.o.
	12. Praktyka z zakresu technologii potraw	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zał.o.
		70		75		195		0		270		210	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												610			
	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	zał.o.
	4. Metodologia badań naukowych	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zał.o.
	5. Seminarium licencjackie (cz.1)	-	-	-	-	-	-	20	1	-	-	5	20	25	1	zał.o.
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**																
	6. Regulacja masy ciała osób aktywnych fizycznie	15	1	15	1	45	3	-	-	-	-	50	75	125	5	egzamin
	7. Zachowania konsumenckie na rynku usług gastronomicznych	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.
	8. Pracownia planowania żywienia w sporcie	-	-	-	-	60	4	-	-	-	-	40	60	100	4	zał.o.
	9. Żywnienie w turystyce	-	-	15	1	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zał.o.
	10. Elementy treningu mentalnego w sporcie	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zał.o.
	11. Podstawy statystyki w dietetyce	10	1	20	1	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.
	12. Diety alternatywne	-	-	-	-	20	2	-	-	-	-	30	20	50	2	zał.o.
Moduł praktyk zawodowych																
	13. Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zał.o.
	14. Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zał.o.
		80		80		185		20		150		260	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												515			
	Ogólna liczba godzin w semestrze												775	30		
Moduł przedmiotów kierunkowych																
	1. Seminarium licencjackie (cz.2)	-	-	-	-	-	-	30	2	-	-	20	30	50	2	zał.o.
	2. Praca dyplomowa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	250	0	250	10	zał.
Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**																
	3. Żywnienie w wybranych dyscyplinach sportowych	15	1	15	1	45	3	-	-	-	-	50	75	125	5	egzamin
	4. Elementy coachingu zdrowotnego	15	1	-	-	20	2	-	-	-	-	40	35	75	3	zał.o.
Moduł praktyk zawodowych																
	5. Praktyka w szpitalu dla dorosłych	-	-	-	-	-	-	-	-	180	6	-	180	180	6	zał.o.
	6. Praktyka w obiektach turystycznych**	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zał.o.
	7. Praktyka w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych**	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zał.o.
		30		15		65		30		300		360	-	-		
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												440			
	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