**Plan studiów niestacjonarnych. Kierunek -DIETETYKA w zakresie DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA – początek rok akademicki 2019/2020**

Załącznik nr 5 do Uchwały nr 22/2019 Rady Wydziału Przyrodniczo-Technicznego z dnia 12 czerwca 2019 roku

| L.p. | Przedmiot | Forma zaliczenia | Ogółem ECTS | Ogółem liczba godz. | | | Ogółem liczba godzin | Rok I | | | | | | | | | | | | Rok II | | | | | | | | | | | | Rok III | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | Sem.1 | | | | | | Sem.2 | | | | | | Sem.3 | | | | | | Sem.4 | | | | | | Sem.5 | | | | | | Sem.6 | | | | | |
| | | | | Wykłady | Ćwiczenia | Laboratorium | | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS |
| | **MODUŁ PRZEDMIOTÓW OGÓLNYCH** | | **15** | **45** | **100** | **0** | **145** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka | zal.o. | **1** | **9** | **0** | **0** | **9** | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Podstawy psychologii | zal.o. | **1** | **9** | **0** | **0** | **9** | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3. | Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny* | zal.o. | **1** | **9** | **0** | **0** | **9** | | | | | | | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. | Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki* | zal.o. | **1** | **9** | **0** | **0** | **9** | | | | | | | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. | Ochrona własności intelektualnej | zal.o. | **1** | **9** | **0** | **0** | **9** | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6. | Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)** | egzamin | **8** | **0** | **80** | **0** | **80** | | | | | | | | | 20 | 2 | | | | | 20 | 2 | | | | | 20 | 2 | | | | | 20 | 2 | | | | | | | | |
| 7. | Technologia informacyjna ogólna/Technologia informacyjna z ECDL * | zal.o. | **2** | **0** | **20** | **0** | **20** | | | | | | | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | **MODUŁ PRZEDMIOTÓW PODSTAWOWYCH** | | **31** | **93** | **69** | **119** | **281** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8. | Anatomia człowieka | egzamin | **4** | **9** | **0** | **20** | **29** | 9 | 2 | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9. | Fizjologia człowieka | egzamin | **3** | **9** | **0** | **20** | **29** | | | | | | | 9 | 1 | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10. | Biologia medyczna | zal.o. | **1** | **9** | **0** | **0** | **9** | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11. | Patologia ogólna | zal.o. | **2** | **6** | **10** | **0** | **16** | | | | | | | | | | | | | 6 | 1 | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12. | Podstawy chemii | zal.o. | **3** | **9** | **20** | **0** | **29** | 9 | 1 | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13. | Biochemia ogólna | egzamin | **2** | **9** | **10** | **0** | **19** | 9 | 1 | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14. | Biochemia żywności | egzamin | **3** | **9** | **10** | **10** | **29** | | | | | | | 9 | 1 | 10 | 1 | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 15. | Chemia żywności | egzamin | **4** | **9** | **10** | **20** | **39** | 9 | 1 | 10 | 1 | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 16. | Mikrobiologia ogólna i żywności | egzamin | **3** | **9** | **0** | **20** | **29** | | | | | | | 9 | 1 | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17. | Parazytologia | zal.o. | **2** | **9** | **0** | **9** | **18** | 9 | 1 | | | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 18. | Genetyka | zal.o. | **2** | **6** | **9** | **0** | **15** | 6 | 1 | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 19. | Kwalifikowana pierwsza pomoc | zal.o. | **2** | **0** | **0** | **20** | **20** | | | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | **MODUŁ PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH** | | **66** | **132** | **223** | **210** | **565** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 20. | Żywienie człowieka | egzamin | **6** | **18** | **40** | **0** | **58** | 9 | 1 | 20 | 2 | | | 9 | 1 | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21. | Kliniczny zarys schorzeń | egzamin | **6** | **18** | **40** | **0** | **58** | | | | | | | 9 | 1 | 20 | 2 | | | 9 | 1 | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 22. | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością | egzamin | **3** | **9** | **20** | **0** | **29** | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 23. | Dietetyka kliniczna | egzamin | **6** | **15** | **20** | **20** | **55** | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | 20 | 2 | | | 6 | 1 | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 24. | Dietetyka pediatryczna | egzamin | **4** | **15** | **10** | **10** | **35** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | 10 | 1 | | | 6 | 1 | | | 10 | 1 | | | | | | |
| 25. | Edukacja żywieniowa | zal.o. | **2** | **0** | **0** | **20** | **20** | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| L.p. | Przedmiot | Forma zaliczenia | Ogółem ECTS | Ogółem liczba godz. | | | Ogółem liczba godzin | Rok I | | | | | | | | | | | | Rok II | | | | | | | | | | | | Rok III | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | Sem.1 | | | | | | Sem.2 | | | | | | Sem.3 | | | | | | Sem.4 | | | | | | Sem.5 | | | | | | Sem.6 | | | | | |
| | | | | Wykłady | Ćwiczenia | Laboratorium | | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS |
| 26. | Wyposażenie techniczne | zal.o. | 1 | 9 | 0 | 0 | 9 | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27. | Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna* | zal.o. | 4 | 15 | 18 | 0 | 33 | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | 9 | 1 | | | 6 | 1 | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | |
| 28. | Pracownia żywienia i dietetyki | zal.o. | 9 | 0 | 0 | 120 | 120 | | | | | | | | | | | 40 | 3 | | | | | 40 | 3 | | | | | 40 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| 29. | Analiza i ocena jakości żywności | egzamin | 3 | 9 | 0 | 20 | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 30. | Higiena i toksykologia żywności | zal.o. | 1 | 0 | 10 | 0 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31. | Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności* | zal.o. | 2 | 6 | 10 | 0 | 16 | | | | | | | 6 | 1 | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 32. | Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia | zal.o. | 1 | 9 | 0 | 0 | 9 | 9 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 33. | Organizacja pracy na stanowisku dietetyka | zal.o. | 2 | 0 | 20 | 0 | 20 | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34. | Język migowy w dietetyce | zal.o. | 2 | 0 | 0 | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 2 | | | | | | |
| 35. | Metodologia badań naukowych | zal.o. | 1 | 9 | 0 | 0 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | | | | | | | | | | |
| 36. | Seminarium licencjackie | zal.o. | 3 | 0 | 35 | 0 | 35 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | 1 | | | | | 20 | 2 | | |
| 37. | Praca dyplomowa | zal | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | |
| | **MODUŁ PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia** | | 36 | 111 | 95 | 120 | 326 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 38. | Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych* | egzamin | 3 | 6 | 10 | 20 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 1 | 10 | 1 | 20 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 39. | Dietoterapia chorób metabolicznych* | egzamin | 3 | 9 | 10 | 10 | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | 10 | 1 | 10 | 1 |
| 40. | Żywienie kobiety ciężarnej i karmiącej* | egzamin | 2 | 9 | 0 | 10 | 19 | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | | | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 41. | Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży* | zal.o. | 2 | 0 | 20 | 0 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| 42. | Żywienie osób starszych* | egzamin | 5 | 9 | 10 | 20 | 39 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | 10 | 1 | 20 | 3 | | | | | | |
| 43. | Żywienie w chorobach neurologicznych* | zal.o. | 2 | 9 | 0 | 10 | 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | | | 10 | 1 |
| 44. | Żywienie w profilaktyce i leczeniu chorób nowotworowych* | zal.o. | 3 | 9 | 0 | 10 | 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | | | 10 | 2 |
| 45. | Podstawy poradnictwa żywieniowego* | zal.o. | 2 | 0 | 0 | 20 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 46. | Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywienia* | zal.o. | 2 | 9 | 0 | 10 | 19 | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | | | 10 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 47. | Żywność funkcjonalna* | zal.o. | 1 | 9 | 0 | 0 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | | | | | | | | | | |
| 48. | Rośliny lecznicze w dietoterapii* | zal.o. | 1 | 9 | 0 | 0 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | | | | | | | | | | |
| 49. | Podstawy biostatystyki w dietetyce* | zal.o. | 2 | 6 | 0 | 10 | 16 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | 1 | | | 10 | 1 | | | | | | |
| 50. | Podstawy psychodietetyki* | zal.o. | 2 | 9 | 10 | 0 | 19 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | 10 | 1 | | | | | | | | |
| 51. | Żywność modyfikowana genetycznie* | zal.o. | 1 | 9 | 0 | 0 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | | | | | | | | | | |
| 52. | Konserwanty w żywności* | zal.o. | 2 | 0 | 20 | 0 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 2 | | | | | | | | |
| 53. | Diety niekonwencjonalne* | zal.o. | 2 | 0 | 15 | 0 | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | 2 | | | | | | | | |
| 54. | Organizacja żywienia zbiorowego* | zal.o. | 1 | 9 | 0 | 0 | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 | 1 | | | | | | | | | | |
| | **MODUŁ PRAKTYK ZAWODOWYCH** | | 32 | 0 | 0 | 960 | 960 | | | | | | | wakacyjna | | | | | | 3 semestr (semestralna) | | | | | | wakacyjna | | | | | | 5 semestr (semestralna) | | | | | | 6 semestr (semestralna) | | | | | |
| 55. | Praktyka wstępna w kuchni ogólnej i dziale żywienia | zal.o. | 4 | 0 | 0 | 120 | 120 | | | | | | | | | | | 120 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 56. | Praktyka w domu opieki społecznej | zal.o. | 4 | 0 | 0 | 120 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | 120 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 57. | Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych | zal.o. | 2 | 0 | 0 | 60 | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| 58. | Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych | zal.o. | 4 | 0 | 0 | 120 | 120 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 120 | 4 | | | | | | | | | | | | |

| L.p. | Przedmiot | Forma zaliczenia | Ogółem ECTS | Ogółem liczba godz. | | | Ogółem liczba godzin | Rok I | | | | | | | | | | | | Rok II | | | | | | | | | | | | Rok III | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | Sem.1 | | | | | | Sem.2 | | | | | | Sem.3 | | | | | | Sem.4 | | | | | | Sem.5 | | | | | | Sem.6 | | | | | |
| | | | | Wykłady | Ćwiczenia | Laboratorium | | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS |
| 59. | Praktyka z zakresu technologii potraw | zal.o. | 3 | 0 | 0 | 90 | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 90 | 3 | | | | | | | | | | | | |

| L.p. | Przedmiot | Forma zaliczenia | Ogółem ECTS | Ogółem liczba godz. | | | Ogółem liczba godzin | Rok I | | | | | | | | | | | | Rok II | | | | | | | | | | | | Rok III | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | Sem.1 | | | | | | Sem.2 | | | | | | Sem.3 | | | | | | Sem.4 | | | | | | Sem.5 | | | | | | Sem.6 | | | | | |
| | | | | Wykłady | Ćwiczenia | Laboratorium | | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS | Wykład | ECTS | Ćwiczenia | ECTS | Laboratorium | ECTS |
| 60. | Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia | zal.o. | **2** | **0** | **0** | **60** | **60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 | 2 | | | | | | |
| 61. | Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej | zal.o. | **3** | **0** | **0** | **90** | **90** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 90 | 3 | | | | | | |
| 62. | Praktyka w szpitalu dla dorosłych | zal.o. | **6** | **0** | **0** | **180** | **180** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 180 | 6 |
| 63. | Praktyka z zakresu edukacji i poradnictwa żywieniowego | zal.o. | **4** | **0** | **0** | **120** | **120** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 120 | 4 |
| | | | | | | | | 114 | 14 | 89 | 9 | 69 | 7 | 69 | 8 | 100 | 10 | 210 | 12 | 60 | 7 | 109 | 11 | 200 | 11 | 36 | 5 | 69 | 7 | 390 | 19 | 75 | 9 | 90 | 9 | 210 | 12 | 27 | 3 | 30 | 13 | 330 | 14 |
| **Suma godzin w semestrze (W. Ćw. L. i Praktyki zawodowe)** | | | | | | | | 272 | | | | | | 379 | | | | | | 369 | | | | | | 495 | | | | | | 375 | | | | | | 387 | | | | | |
| **Liczba egzaminów w semestrze** | | | | | | | | 3 | | | | | | 4 | | | | | | 3 | | | | | | 3 | | | | | | 3 | | | | | | 1 | | | | | |
| **Suma punktów ECTS w semestrze** | | | | | | | | 30 | | | | | | 30 | | | | | | 29 | | | | | | 31 | | | | | | 30 | | | | | | 30 | | | | | |
| **Suma ECTS w roku** | | | | | | | | 60 | | | | | | | | | | | | 60 | | | | | | | | | | | | 60 | | | | | | | | | | | |
| **Suma godzin w roku** | | | | | | | | 651 | | | | | | | | | | | | 864 | | | | | | | | | | | | 762 | | | | | | | | | | | |
| **Liczba godzin ogółem** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **2277** |
| **ECTS ogółem** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **180** |

* - przedmiot do wyboru

** - język obcy do wyboru – zajęcia realizowane w formie warsztatów