

zał. Nr 1 do programu studiów, Uchwała Senatu KPSW nr 32/2021

Plan studiów stacjonarnych kierunku DIETETYKA w zakresie Dietoprofilaktyka i dietoterapia studia pierwszego stopnia dla studentów rozpoczynających naukę od roku akademickiego 2021/2022

Lp.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Ogółem liczba godz.				Ogółem liczba godz./zł	Rok I										Rok II										Rok III																									
			Ogółem ECTS	Wykłady	Ćwiczenia	Laboratoria		Seminarium	Sem.1					Sem.2					Sem.3					Sem.4					Sem.5					Sem.6																			
									Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS													
MODUL PRZEDMIOTÓW OGÓLNYCH							15	75	210	0	0	285																																									
1.	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	zał.o.	1	15	0	0	0	15	15	1																																											
2.	Podstawy psychologii	zał.o.	1	15	0	0	0	15	15	1																																											
3.	Podstawy socjologii/ Podstawy socjologii medycyny*	zał.o.	1	15	0	0	0	15			15	1																																									
4.	Podstawy pedagogiki/ Podstawy dydaktyki*	zał.o.	1	15	0	0	0	15			15	1																																									
5.	Ochrona własności intelektualnej	zał.o.	1	15	0	0	0	15	15	1																																											
6.	Język obcy do wyboru (niemiecki/angielski/hiszpański/rosyjski)**	egzamin	8	0	120	0	0	120			30	2			30	2			30	2			30	2																													
7.	Technologia informacyjna ogólna/ Technologia informacyjna z ECDL *	zał.o.	2	0	30	0	0	30			30	2																																									
8.	Wychowanie fizyczne do wyboru	zał.	0	0	60	0	0	60			30	0																																									
MODUL PRZEDMIOTÓW PODSTAWOWYCH							31	155	105	180	0	440																																									
9.	Anatomia człowieka	egzamin	4	15	0	30	0	45	15	2			30	2																																							
10.	Fizjologia człowieka	egzamin	3	15	0	30	0	45			15	1			30	2																																					
11.	Biologia medyczna	zał.o.	1	15	0	0	0	15	15	1																																											
12.	Patologia ogólna	zał.o.	2	10	15	0	0	25			10	1	15	1																																							
13.	Podstawy chemii	zał.o.	3	15	30	0	0	45	15	1	30	2																																									
14.	Biochemia ogólna	egzamin	2	15	15	0	0	30	15	1	15	1																																									
15.	Biochemia żywności	egzamin	3	15	15	15	0	45			15	1	15	1	15	1																																					
16.	Chemia żywności	egzamin	4	15	15	30	0	60	15	1	15	1	30	2																																							
17.	Mikrobiologia ogólna i żywności	egzamin	3	15	0	30	0	45			15	1			30	2																																					
18.	Parazytologia	zał.o.	2	15	0	15	0	30	15	1			15	1																																							
19.	Genetyka	zał.o.	2	10	15	0	0	25	10	1	15	1																																									
20.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	zał.o.	2	0	0	30	0	30			30	2																																									
MODUL PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH							66	220	285	315	50	870																																									
21.	Żywność człowieka	egzamin	6	30	60	0	0	90	15	1	30	2			15	1	30	2																																			
22.	Kliniczny zarys schorzeń	egzamin	6	30	60	0	0	90			15	1	30	2			15	1	30	2																																	
23.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	egzamin	3	15	30	0	0	45			15	1	30	2																																							
24.	Dietetyka kliniczna	egzamin	6	25	30	30	0	85			15	1	30	2			10	1	15	1	30	2																															
25.	Dietetyka pediatryczna	egzamin	4	25	15	15	0	55			15	1	15	1			10	1	15	1	15	1																															
26.	Edukacja żywieniowa	zał.o.	2	0	0	30	0	30			30	2																																									
27.	Wyposażenie techniczne	zał.o.	1	15	0	0	0	15	15	1																																											
28.	Technologia żywności z towaroznawstwem/ Technologia gastronomiczna*	zał.o.	4	25	30	0	0	55			15	1	15	1			10	1	15	1																																	
29.	Pracownia żywienia i dietetyki	zał.o.	9	0	0	180	0	180			60	3			60	3			60	3																																	
30.	Analiza i ocena jakości żywności	egzamin	3	15	0	30	0	45			15	1	30	2																																							
31.	Higiena i toksykologia żywności	zał.o.	1	0	15	0	0	15			15	1																																									
32.	Podstawy bezpieczeństwa żywności/ Systemy zarządzania jakością żywności*	zał.o.	2	10	15	0	0	25			10	1	15	1																																							

