

PLAN STUDIÓW
(harmonogram realizacji programu studiów)

Kierunek: Dietetyka, studia I stopnia, forma studiów: stacjonarne, profil praktyczny
dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się od roku akademickiego 2023/2024

SEMESTR I

Lp.	Nazwa zajęć / modułu	Liczba godzin dydaktycznych								Forma weryfikacji	Punkty ECTS
		Σ	W	CA	CW	CP	CL	CK	PZ		
1	Anatomia	50	30	20						Zo	3
2	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Związki biologicznie czynne w żywności/Biologia medyczna</i>	30	15	15						Zo	2
3	Fizjologia	45	30	15						Zo	3
4	BHP	20	10	10						Zo	1
5	Etyka zawodowa	15	15							Zo	1
6	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Technologia informacyjna / Statystyczna analiza danych</i>	25					25			Zo	2
7	<i>Przedmiot do wyboru: Język obcy do wyboru</i>	30			30					Zo	2
8	Bezpieczeństwo żywności i systemy kontroli jakości	15					15			Zo	1
9	Towaroznawstwo żywności	25	25							Zo	2
10	Systemy zabezpieczenia żywności	25	25							Zo	2
11	Chemia żywności	50	20				30			E	3
12	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Prawo i ekonomia w ochronie zdrowia / Prawo medyczne</i>	25	25							Zo	2
13	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Psychologia / Pedagogika</i>	25	15	10						Zo	2
14	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Socjologia / Filozofia</i>	25	15	10						Zo	2
15	Pierwsza pomoc przedmedyczna	30	10				20			Zo	2
SUMA SEMESTR I		435	235	80	30	0	90	0	0		30

SEMESTR II

Lp.	Nazwa zajęć / modułu	Liczba godzin dydaktycznych								Forma weryfikacji	Punkty ECTS
		Σ	W	CA	CW	CP	CL	CK	PZ		
1	Genetyka z elementami genetyki człowieka	30	15		15					Zo	2
2	Anatomia	25	15	10						E	2

3	Fizjologia	25	15	10						E	2
4	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Patologia/Patomorfologia</i>	35	25	10						E	2
5	Biochemia ogólna i żywności	40	15				25			E	3
6	Technologia żywności i potraw	40	10				25	5		E	3
7	Mikrobiologia ogólna i żywności	40	10				30			E	3
8	Pracownia żywienia	40	10				30			E	3
9	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Edukacja zdrowotna/ Promocja zdrowia</i>	40	15	25						Zo	3
10	<i>Przedmiot do wyboru: Język obcy do wyboru</i>	30			30					Zo	2
11	Wychowanie fizyczne	30			30					Zal.	0
12	Praktyka wakacyjna w zakładach produkcji żywności	120							120	Zo	5
SUMA SEMESTR II		495	130	55	75	0	110	5	120		30

SEMESTR III											
Lp.	Nazwa zajęć / modułu	Liczba godzin dydaktycznych								Forma weryfikacji	Punkty ECTS
		Σ	W	CA	CW	CP	CL	CK	PZ		
1	<i>Kliniczny zarys chorób wieku dziecięcego</i>	30	15				10	5		Zo	2
2	<i>Kliniczny zarys chorób wewnętrznych</i>	30	15				10	5		Zo	2
3	<i>Kliniczny zarys chorób wieku podeszłego</i>	30	15				10	5		Zo	2
4	<i>Kliniczny zarys chorób chirurgicznych</i>	30	15				10	5		Zo	2
5	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Kliniczny zarys chorób nieuleczalnych / Kliniczny zarys chorób w opiece paliatywnej</i>	30	15				10	5		Zo	2
6	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Kliniczny zarys chorób metabolicznych / Kliniczny zarys zaburzeń odżywiania o podłożu psychogennym</i>	30	15				10	5		Zo	2
7	Pracownia dietetyki	50	20				30			E	4
8	Analiza i ocena żywności	40	15				25			E	3
9	Biologiczne uwarunkowania wysiłku w sporcie	30	10	20						Zo	2
10	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Zdrowie publiczne / Międzynarodowe aspekty zdrowia publicznego</i>	40	15	25						Zo	3
11	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Język migowy / Metody komunikacji alternatywnej i wspomagającej</i>	25			25					Zo	2
12	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Diagnostyka laboratoryjna / Analiza wyników badań w praktyce dietetyka*</i>	25	10				15			Zo	2
13	<i>Przedmiot do wyboru: Język obcy do wyboru</i>	30			30					Zo	2
14	Wychowanie fizyczne	30			30					Zal.	0
SUMA SEMESTR III		450	160	45	85	0	130	30	0		30

SEMESTR IV											
Lp.	Nazwa zajęć / modułu	Liczba godzin dydaktycznych								Forma weryfikacji	Punkty ECTS
		Σ	W	CA	CW	CP	CL	CK	PZ		
1	Żywienie człowieka zdrowego	40	15				25			E	3
2	Psychodietetyka	40	10				30			E	3
3	Żywienie dziecka zdrowego i chorego	60	25				35			E	3
4	Żywienie człowieka przewlekle chorego i w podeszłym wieku	40	10				30			E	3
5	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Choroby dietozależne / Choroby cywilizacyjne</i>	40	10		30					Zo	3
6	Planowanie leczenia dietetycznego cz. I	40	15				25			Zo	3
7	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Metody oceny stanu odżywiania / Stan odżywiania człowieka z elementami antropometrii</i>	35	10				25			Zo	2

8	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Opieka nad pacjentem hospitalizowanym / Pielęgnowanie niepełnosprawnych</i>	25					20	5		Zo	2
9	<i>Przedmiot do wyboru: Język obcy do wyboru</i>	30			30					Zo	2
10	Marketing i zarządzanie jakością	20	20							Zo	1
11	Praktyka wakacyjna z zakresu technologii potraw	120							120	Zo	5
SUMA SEMESTR IV		490	115	0	60	0	190	5	120		30

SEMESTR V											
Lp.	Nazwa zajęć / modułu	Liczba godzin dydaktycznych								Forma weryfikacji	Punkty ECTS
		Σ	W	CA	CW	CP	CL	CK	PZ		
1	Żywienie kobiety ciężarnej i matki karmiącej	40	10				30			E	3
2	Poradnictwo dietetyczne	40	10				30			E	3
3	Planowanie leczenia dietetycznego cz. II	50	20				30			E	4
4	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Żywienie regionalne / Kuchnie świata* -</i>	25	10				15			Zo	2
5	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Toksykologia / Substancje toksyczne w żywności</i>	25	25							Zo	2
6	Farmakologia i interakcja leków z żywnością	25	10		15					Zo	2
7	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Suplementacja sportowców / Planowanie diet sportowców</i>	40	10		30					Zo	3
8	<i>Przedmiot do wyboru: Język obcy do wyboru</i>	30			30					E	2
9	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Żywność ekologiczna w dietetyce* / Produkcja potraw i posiłków wegetariańskich w profilaktyce i leczeniu chorób</i>	25	10		15					Zo	2
10	<i>Przedmiot do wyboru 1 z 2: Medycyna sportowa / Odnowa biologiczna</i>	35	10		25					Zo	2
11	Praktyka śródroczna (żywienie kobiet w ciąży, w porożu, żywienie niemowląt i dzieci)	120							120	Zo	5
SUMA SEMESTR V		415	105	0	115	0	75	0	120		30

SEMESTR VI											
Lp.	Nazwa zajęć / modułu	Liczba godzin dydaktycznych								Forma weryfikacji	Punkty ECTS
		Σ	W	CA	CW	CP	CL	CK	PZ		
1	Praktyka śródroczna - w zakładach żywienia dzieci (przedszkola, żłobki, oddział dziecięcy)	200							200	Zo	8
2	Praktyka śródroczna - w DPS, ZOL - żywienie człowieka w podeszłym wieku	200							200	Zo	8
3	Praktyka śródroczna - żywienie człowieka chorego (praktyka w szpitalu)	200							200	Zo	9
4	<i>Przygotowanie do egzaminu dyplomowego; Egzamin dyplomowy</i>	125					25			E	5
SUMA SEMESTR VI		725	0	0	0	0	25	0	600		30
SUMA SEMESTRY I - VI		3010	745	180	365	0	620	40	960		180

SUMA

Objaśnienia:

* zajęcia realizowane w języku polskim lub języku angielskim (do wyboru przez studenta)

Łączna liczba godzin zajęć

Sem.	W	CA	CW	CP	CL	CK	PZ	Σ	ECTS
------	---	----	----	----	----	----	----	---	------

W - wykłady

CA - ćwiczenia audytoryjne

CW - ćwiczenia w grupach warsztatowych, w tym zajęcia z WF i lektorat

CL - ćwiczenia laboratoryjne, w tym ćwiczenia realizowane w specjalist. pracowniach

CK - ćwiczenia kliniczne

ZP - zajęcia praktyczne

PZ - praktyki zawodowe

Z - zaliczenie

ZO - zaliczenie z oceną

E - egzamin

I	235	80	30	0	90	0	0	435	30
II	130	55	75	0	110	5	120	495	30
III	160	45	85	0	130	30	0	450	30
IV	115	0	60	0	190	5	120	490	30
V	105	0	115	0	75	0	120	415	30
VI	0	0	0	0	25	0	600	625	30
Σ	745	180	365	0	620	40	960	2910	180
w tym praktyki zawodowe								960	