Załacznik nr 1 do Uchwały nr 25/2017 Rady Wydziału Przyrodniczo-Technicznego z dnia 19 czerwca 2017 roku

Plan studiów stacjonarnych. Kierunek -DIETETYKA – profil praktyczny– rozpoczęcie rok akademicki 2015/2016

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		**9**	**60**	**75**	**0**	**135**																																				
1.	Podstawy filozofii z etyką zawodu	zal.o.	**2**	**15**	**15**	**0**	**30**	15	1	15	1																																
2.	Psychologia ogólna	zal.o.	**1**	**15**	**0**	**0**	**15**							15	1																												
3.	Psychologia rozwojowa	zal.o.	**1**	**0**	**15**	**0**	**15**									15	1																										
4.	Podstawy socjologii/Podstawy socjologii medycyny*	zal.o.	**1**	**15**	**0**	**0**	**15**													15	1																						
5.	Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*	zal.o.	**1**	**0**	**15**	**0**	**15**																											15	1								
6.	Teoria komunikacji społecznej	zal.o.	**1**	**0**	**15**	**0**	**15**			15	1																																
7.	BHP i ergonomia	zal.o.	**1**	**15**	**0**	**0**	**15**	15	1																																		
8.	Podstawy własności intelektualnej	zal.o.	**1**	**0**	**15**	**0**	**15**			15	1																																
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW PODSTAWOWYCH		**31**	**185**	**90**	**180**	**455**																																				
9.	Anatomia człowieka	egzamin	**3**	**15**	**0**	**30**	**45**	15	1			30	2																														
10.	Fizjologia człowieka	egzamin	**3**	**15**	**0**	**30**	**45**							15	1			30	2																								
11.	Biologia medyczna	zal.o.	**1**	**15**	**0**	**0**	**15**	15	1																																		
12.	Patologia ogólna	zal.o.	**2**	**10**	**15**	**0**	**25**							10	1	15	1																										
13.	Podstawy chemii	zal.o.	**2**	**30**	**0**	**0**	**30**	30	2																																		
14.	Biochemia ogólna	egzamin	**2**	**15**	**15**	**0**	**30**	15	1	15	1																																
15.	Biochemia żywności	egzamin	**3**	**15**	**15**	**15**	**45**							15	1	15	1	15	1																								
16.	Chemia żywności	egzamin	**4**	**15**	**15**	**30**	**60**	15	1	15	1	30	2																														
17.	Mikrobiologia ogólna i żywności	egzamin	**3**	**15**	**0**	**30**	**45**							15	1			30	2																								
18.	Parazytologia	egzamin	**2**	**15**	**0**	**15**	**30**													15	1			15	1																		
19.	Genetyka	zal.o.	**2**	**10**	**15**	**0**	**25**	10	1	15	1																																
20.	Ekologia i ochrona środowiska/Zagrożenia ekologiczne*	zal.o.	**1**	**0**	**15**	**0**	**15**																											15	1								
21.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	zal.o.	**3**	**15**	**0**	**30**	**45**	15	1			30	2																														
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH		**73**	**225**	**425**	**270**	**920**																																				
22.	Żywienie człowieka	egzamin	**6**	**30**	**60**	**0**	**90**	15	1	30	2			15	1	30	2																										
23.	Kliniczny zarys schorzeń	egzamin	**6**	**30**	**60**	**0**	**90**							15	1	30	2			15	1	30	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
24.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	egzamin	3	15	30	0	45													15	1	30	2																				
25.	Dietetyka kliniczna	egzamin	6	25	60	0	85													15	1	30	2			10	1	30	2														
26.	Dietetyka pediatryczna	egzamin	4	25	30	0	55																			15	1	15	1			10	1	15	1								
27.	Promocja zdrowia	zal.o.	2	10	15	0	25	10	1	15	1																																
28.	Edukacja żywieniowa	zal.o.	1	0	0	15	15																	15	1																		
29.	Wyposażenie techniczne	zal.o.	2	0	30	0	30															30	2																				
30.	Technologia żywności i potraw z towaroznawstwem	egzamin	4	30	30	0	60													15	1	15	1			15	1	15	1														
31.	Pracownia żywienia i dietetyki	zal.o.	12	0	0	180	180											60	4					60	4					60	4												
32.	Analiza i ocena jakości żywności	egzamin	3	15	0	30	45																			15	1			30	2												
33.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	egzamin	3	15	30	0	45																															15	1	30	2		
34.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
35.	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	zal.o.	2	0	30	0	30			30	2																																
36.	Język migowy w dietetyce	zal.o.	3	0	0	45	45																	45	3																		
37.	Metodologia badań naukowych	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
38.	Seminarium licencjackie	zal.o.	4	0	50	0	50																											20	2					30	2		
39.	Praca dyplomowa	zal	10	0	0	0	0																																		10		
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW KIERUNKOWYCH DO WYBORU		45	145	445	20	610																																				
40.	Język angielski/niemiecki/ rosyjski/hiszpański**	egzamin	8	0	120	0	120									30	2					30	2					30	2					30	2								
41.	Wychowanie fizyczne	zal.o.	2	0	45	0	45			30	1					15	1																										
42.	Technologia informacyjna/Technologia informacyjna z ECDL	zal.o.	2	0	30	0	30									30	2																										
43.	Podstawy statystyki / Podstawy biostatystyki	zal.o.	2	10	15	0	25																									10	1	15	1								
44.	Zdrowie publiczne / Profilaktyka zaburzeń odżywiania u młodzieży	zal.o.	1	0	15	0	15																											15	1								
45.	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej stanu odżywienia / Rola rodziny w żywieniu	zal.o.	1	15	0	0	15													15	1																						

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
46.	Postępowanie dietetyczne w okresie chemio i radioterapii / Leczenie żywieniowe w opiece paliatywnej	zal.o.	2	0	20	0	20																											20	2								
47.	Uwarunkowania genetyczne i środowiskowe nowotworów/ Immunohistochemiczna diagnostyka nowotworów	zal.o.	2	0	25	0	25															25	2																				
48.	Żywność prozdrowotna/Rośliny lecznicze w dietoterapii	zal.o.	1	0	15	0	15																											15	1								
49.	Żywienie poza i dojelitowe/Żywność genetycznie zmodyfikowana	zal.o.	1	10	0	0	10																									10	1										
50.	Podstawy immunologii / Alergie pokarmowe	zal.o.	2	10	15	0	25																									10	1	15	1								
51.	Żywienie osób aktywnych fizycznie/ Żywienie osób starszych	zal.o.	3	10	25	0	35																															10	1	25	2		
52.	Fizjologia wysiłku fizycznego/Podstawy geriatrii	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
53.	Podstawy endokrynologii/Choroby metaboliczne	zal.o.	3	15	20	0	35																															15	1	20	2		
54.	Choroby cywilizacyjne/Prewencja chorób sercowo-naczyniowych	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
55.	Zakażenia szpitalne/Promocja zdrowia psychicznego	zal.o.	1	0	15	0	15																											15	1								
56.	Podstawy przedsiębiorczości/Podstawy marketingu	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
57.	Podstawy pielęgnowania dorosłego i dziecka/ Podstawy badania fizykalnego	zal.o.	2	0	0	20	20																							20	2												
58.	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe/Organizacja żywienia zbiorowego	zal.o.	1	15	0	0	15																									15	1										
59.	Kuchnie świata/Diety niekonwencjonalne	zal.o.	1	0	15	0	15																											15	1								
60.	Podstawy cateringu/Sztuka dekorowania potraw	zal.o.	2	0	20	0	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
61.	Podstawy rekreacji ruchowej z elementami odnowy biologicznej/ Podstawy rekreacji ruchowej osób w wieku podeszłym	zal.o.	2	0	30	0	30																																	30	2		
62.	Podstawy psychodietetyki /Psychologia kliniczna	zal.o.	3	15	20	0	35																															15	1	20	2		
	MODUŁ PRZEDMIOTÓW OGÓLNOUCZELNIANYCH DO WYBORU		6	0	90	0	90																																				
63.	Przedmioty ogólnouczelniane swobodnego wyboru	zal.o.	6	0	90	0	90															30	2					30	2					30	2								
	MODUŁ PRAKTYK ZAWODOWYCH		16	0	0	640	640							wakacyjna						3 semestr						wakacyjna						5 semestr						6 semestr					
64.	Praktyka wstępna: w kuchni ogólnej i dziale żywienia	zal.o.	2	0	0	80	80											80	2																								
65.	Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych (cz.1) oraz oddziale chorób wewnętrznych (cz.2)	zal.o.	3	0	0	120	120																							120	3												
66.	Praktyka z zakresu żywienia dzieci	zal.o.	3	0	0	120	120																													120	3						
67.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	zal.o.	4	0	0	160	160																																			160	4
68.	Praktyka w domu opieki społecznej	zal.o.	2	0	0	80	80																	80	2																		
69.	Praktyka z zakresu technologii potraw	zal.o.	2	0	0	80	80																							80	2												
								170	12	195	12	90	6	100	7	180	12	215	11	105	7	220	15	215	11	55	4	140	10	310	13	130	10	235	17	120	3	55	4	155	22	160	4
Suma godzin w semestrze (W. Ćw. L. i Praktyki zawodowe)								455						495						540						505						485						370					
Liczba egzaminów w semestrze								3						4						3						3						2						1					
Suma punktów ECTS w semestrze								30						30						33						27						30						30					
Suma ECTS w roku								60												60												60											
Liczba godzin w roku								950												1045												855											
Liczba godzin ogółem																																											**2850**
ECTS ogółem																																											**180**

*- przedmiot do wyboru

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