

Kierunek: **Dietyka Poziom studiów: I stopień Profil: ogólnouczelniany Forma studiów: niestacjonarne**  
 Realizacja od roku akademickiego 2023/2024

Lp.	Przedmiot	Forma zajęć										I ROK										II ROK										III ROK																	
		Forma zajęć					1 semestr					2 semestr					3 semestr					4 semestr					5 semestr					6 semestr																	
		Forma zaliczenia	Razem	ECTS	Forma	Kształcenie on line**	liczba godzin	ECTS	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat Jobcego	zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat Jobcego	zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat Jobcego	zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia	wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat Jobcego	zajęcia z wych. fiz.	Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe	ECTS RAZEM	forma zaliczenia			
Przedmioty ogólne																																																	
1	Język obcy	E	72	8																																													
2	Technologie informacyjne	ZO	18	3	W	6	1	6		12																																							
3	Przedmiot ogólnouczelniany*	Z	18	2	W	18	2	18																																									
<b>Moduł 1 student wybiera 4 z 5 przedmiotów</b>																																																	
4	Etyka i bioetyka	ZO	10	2	W	10	2	10																																									
5	Pedagogika	ZO	10	2	W	10	2	10																																									
6	Psychologia ogólna	ZO	10	2	W	10	2	10																																									
7	Socjologia	ZO	10	2	W	10	2	10																																									
8	Promocja zdrowia i stylu życia	ZO	10	2	W	10	2	10																																									
<b>Razem moduł 1</b>																																																	
Razem przedmioty ogólne			148	21	0	64	11	64		12		72				6	12	18								5	40		18																				
9	Anatomia człowieka	E	36	3	W	16	1	16		20						8	10									2	2	8																					
10	Fizjologia człowieka	E	36	3	W	16	1	16		20						8	10									2	2	8	10																				
11	Podstawy opieki nad chorym	ZO	52	4	W	8	1	8		14						8	14									3	2																						
12	Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej	ZO	22	1	W	8	0,5	8		14																8		14																					
13	Biochemia ogólna i żywności	E	32	4	W	14	2	14		18						14	18									4	E																						
14	Chemia żywności	E	30	4	W	12	2	12		18						12	18									4	E																						
15	Mikrobiologia ogólna i żywności	ZO	30	4	W	12	2	12		18						12	18									4	Z																						
16	Podstawy żywienia człowieka	ZO	14	1	W	6	0,5	6		8																6	8																						
17	Parazytologia	ZO	14	2	W	6	1	6		8						6	8									2	Z																						
18	Genetyka z elementami nutrigenomiki	ZO	24	4	W	8	2	8		16						8	16									4	Z																						
19	Patomorfologia z patofizjologia	E	25	2	W	10	1	10		15																10	15																						
20	Statystyka medyczna	ZO	25	1	W	10	1	10		15																																							
21	Metodologia badań naukowych	ZO	18	2	W	8	1	8		10																																							
22	Podstawy komunikacji interpersonalnej i komunikacji z pacjentem	ZO	15	1	W	5	0,5	5		10																																							
<b>Razem przedmioty podstawowe</b>																																																	
			373	36		139	16,5	139		87	117					76	34	78								25	30	18	24																				
23	Żywność człowieka	E	60	7	W	20	3	20		40																10	20																						
24	Żywność kliniczna	E	65	8	W	25	3	25		40																10	20																						
25	Interakcje leków z żywnością	ZO	21	2	W	6	1	6		15																																							
26	Higiena żywności i żywienia	ZO	16	1	W	6	0,5	6		10																6	10																						
27	Technologia żywności i towaroznawstwo	E	90	7	W	20	2	20		40																																							
28	Dokumentacja żywności	ZO	10	1						10																																							
29	Analiza sensoryczna żywności	ZO	16	1	W	6	0,5	6		10																																							
30	Edukacja żywności	ZO	20	2	W	10	1	10		10																																							
31	Toxycologia ogólna i żywności	ZO	18	2	W	6	1	6		12																																							
32	Żywność człowieka - poradnia dietetyczna	ZO	60	2																																													
33	Technologia i produkcja potraw	ZO	60	2																																													
34	Podstawy przedsiębiorczości	ZO	15	1	W	5	0,5	5		10																																							
35	Dietetyka pediatryczna	E	85	5	W	10	1	10		15																																							
36	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ZO	14	4	W	6	2	6		8																																							
37	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywność w sporcie	ZO	30	4	W	10	2	10		20																																							
38	Żywność kobiet ciężarnych i karmiących	ZO	21	3	W	6	1	6		15																																							
39	Analiza i ocena jakości żywności	E	30	4	W	10																																											

Kierunek: Dietetyka Pozi																											
L.p.	Przedmiot	Forma zajęć										Łączna liczba punktów ECTS	Punkty ECTS powiązane z działalnością naukową / kształtowaniem umiejętności praktycznych														
		Forma zaliczenia	Razem	ECTS	Kształcenie on line**		wykład	ćwiczenia	laboratoria	Seminarium	lektorat /obcego zajęcia z wych. fiz.			Zajęcia praktyczne	praktyki zawodowe												
					Forma	liczba godzin										ECTS											
Przedmioty ogólne																											
1	Język obcy	E	72	8							72		8														
2	Technologie informacyjne	ZO	18	3	W	6	1	6	12				3														
3	Przedmiot ogólnouczelniany*	Z	18	2	W	18	2	18					2														
Moduł 1 student wybiera 4 z 5 przedmiotów																											
4	Etyka i bioetyka	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
5	Pedagogika	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
6	Psychologia ogólna	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
7	Socjologia	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
8	Promocja zdrowia i stylu życia	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
	<b>Razem moduł 1</b>		40	8		40	8	40					8														
Razem przedmioty ogólne													148	21	0	64	11	64	12	72			21				
9	Anatomia człowieka	E	36	3	W	16	1	16	20				3														
10	Fizjologia człowieka	E	36	3	W	16	1	16	20				3														
11	Podstawy opieki nad chorym	ZO	52	4	W	8	1	8	14			30	4	3													
12	Podstawy farmakologii i farmakoterapii żywieniowej	ZO	22	1	W	8	0,5	8	14				1	1													
13	Biochemia ogólna i żywności	E	32	4	W	14	2	14	18				4	4													
14	Chemia żywności	E	30	4	W	12	2	12	18				4	4													
15	Mikrobiologia ogólna i żywności	ZO	30	4	W	12	2	12	18				4	4													
16	Podstawy żywienia człowieka	ZO	14	1	W	6	0,5	6	8				1	1													
17	Parazytologia	ZO	14	2	W	6	1	6	8				2														
18	Genetyka z elementami nutrigenomiki	ZO	24	4	W	8	2	8	16				4	4													
19	Patomorfologia z patofizjologia	E	25	2	W	10	1	10	15				2														
20	Statystyka medyczna	ZO	25	1	W	10	1	10	15				1														
21	Metodologia badań naukowych	ZO	18	2	W	8	1	8	10				2	2													
22	Podstawy komunikacji interpersonalnej i komunikacji z pacjentem	ZO	15	1	W	5	0,5	5	10				1														
Razem przedmioty podstawowe													373	36	139	16,5	139	87	117		30		36	23			
23	Żywnienie człowieka	E	60	7	W	20	3	20	40				7	7													
24	Żywnienie kliniczne	E	65	8	W	25	3	25	40				8	8													
25	Interakcje leków z żywnością	ZO	21	2	W	6	1	6	15				2														
26	Higiena żywności i żywienia	ZO	16	1	W	6	0,5	6	10				1	1													
27	Technologia żywności i towaroznawstwo	E	90	7	W	20	2	20	40			30	7	6													
28	Dokumentacja żywieniowa	ZO	10	1					10				1														
29	Analiza sensoryczna żywności	ZO	16	1	W	6	0,5	6	10				1	1													
30	Edukacja żywieniowa	ZO	20	2	W	10	1	10	10				2	2													
31	Tokskologia ogólna i żywności	ZO	18	2	W	6	1	6	12				2	2													
32	Żywnienie człowieka - poradnia dietetyczna	ZO	60	2								60	2														
33	Technologia i produkcja potraw	ZO	60	2								60	2														
34	Podstawy przedsiębiorczości	ZO	15	1	W	5	0,5	5	10				1														
35	Dietetyka pediatryczna	E	85	5	W	10	1	10	15			60	5	4													
36	Kwalifikowana pierwsza pomoc	ZO	14	4	W	6	2	6	8				4														
37	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywienie w sporcie	ZO	30	4	W	10	2	10	20				4	4													
38	Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących	ZO	21	3	W	6	1	6	15				3	3													
39	Analiza i ocena jakości żywności	E	30	4	W	10	2	10	20				4	4													
40	Diagnostyka w dietetyce	ZO	21	3	W	6	1	6	15				3	3													
41	Tradycje żywieniowe na świecie	ZO	16	1	W	6	1	6	10				1														
42	Antyodżywcze i antyzdrowotne aspekty żywności i żywienia	ZO	16	3	W	6	1	6	10				3	3													
43	Diety roślinne i alternatywne	ZO	16	1	W	6	0,5	6	10				1	1													
44	Układanie jadłospisów przy użyciu kalkulatorów dietetycznych	ZO	15	4					15				4														
45	Żywnienie w chorobach metabolicznych i chorobach układu	ZO	60	2								60	2														
46	Żywnienie kliniczne - poradnia dietetyczna	ZO	60	2								60	2														
47	Seminarium licencjackie	Z	70	20					70				20	20													
Moduł 2 student wybiera 5 z 6 przedmiotów																											
48	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i geriatryi	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
49	Kliniczny zarys chorób wieku dziecięcego	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
50	Kliniczny zarys chorób zakaźnych	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
51	Podstawy endokrynologii	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
52	Kliniczny zarys chorób: podstawy alergologii	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
53	Chirurgia bariatryczna	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
Razem moduł 2													50	10	50	10	50					10					
Moduł 3 student wybiera 5 z 6 przedmiotów																											
54	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
55	Zdrowie publiczne	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
56	Ustawodawstwo żywieniowe	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
57	Epidemiologia	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
58	Dieta a płodność	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
59	Agroturystyka i żywność ekologiczna w dietetyce	ZO	10	2	W	10	2	10					2														
Razem moduł 3													50	10	50	10	50					10					
60	Praktyka zawodowa z podstaw opieki nad chorym	ZO	60	2									60	2													
61	Praktyka wakacyjna na oddziałach szpitalnych (2 tyg)	ZO	80	3									80	3													
62	Praktyka zawodowa na oddziałach szpitalnych	ZO	90	3									90	3													
63	Praktyka wakacyjna w zakładach żywienia zbiorowego (2 tyg)	ZO	80	3									80	3													
Razem przedmioty kierunkowe													1315	123	270	44	270	120	215	70		330	310	123	69		
Ogółem:													1836	180	0	473	71,5	473	207	344	70	72	0	360	310	180	92