HARMONOGRAM STUDIÓW STACJONARNYCH STUDIA I STOPNIA

KIERUNEK DIETETYKA
Profil PRAKTYCZNY
realizacja od roku akademickiego 2022/2023

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć							I ROK										II ROK										III ROK												Punkty ECTS powiązane z: kształtowaniem umiejętności praktycznych*
										1 semestr					2 semestr					3 semestr					4 semestr					5 semestr						6 semestr						
			Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Laboratoria	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS	
1.	2	3	4	5	6	8	9	11	12	13	14	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	28	29	30	31	32	34	35	36	37	38	39	41	42	43	44	45	46	48	49	50	
	Przedmioty obowiązkowe																																									
1.	Język obcy	ZO	60			60					30			2		30			2																							
2.	Wychowanie fizyczne	ZO	60		60						30					30																										
3.	Technologie Informacyjne	ZO	30	10		20				10	20			2																												
4.	Anatomia człowieka	E	50	20		30				10	15			3	10	15			1																							
5.	Fizjologia człowieka	E	50	20	30					10	15			3	10	15			2																							
6.	Podstawy opieki nad chorym	ZO	25	10		15				10	15			2																												1
7.	Farmakologia	ZO	25	10	15										10	15			1																							
8.	Biochemia ogólna	E	50	20		30				20	30			4																												
9.	Chemia żywności	ZO	50	20		30				20	30			4																												2
10.	Mikrobiologia ogólna i żywności	ZO	50	20		30				20	30			4																												2
11.	Parazytologia	ZO	25	10	15					10	15			3																												
12.	Genetyka z elementami nutrigenomiki	ZO	40	15	25					15	25			3																												
	Razem przedmioty obowiązkowe		515	155	145	215				125	255			30	30	105			6																							
13.	Język obcy	E	60			60															30			2		30			2													
14.	Żywienie człowieka	E	125	60		65														20	25			3	40	40			3													3
15.	Żywienie kliniczne	E	125	60		65														20	25			3	40	40			3													3
16.	Patomorfologia z patofizjologią	E	25	10	15															10	15			2																		
17.	Farmakoterapia żywieniowa	ZO	30	15	15																				15	15			1													
18.	Higiena żywienia i żywności	ZO	30	10	20															10	20			2																		
19.	Technologia żywności i towaroznawstwo	E	90	30		60														15	30			3	15	30			2													3
20.	Tradycje żywieniowe na świecie	ZO	25	10		15														10	15			3																		1
21.	Analiza sensoryczna żywności	ZO	25	10		15																			10	15			2													1
22.	Edukacja żywieniowa	ZO	30	15		15																			15	15			2													1
23.	Statystyka medyczna	ZO	25	10		15																			10	15			1													1
24.	Przedmiot ogólnouczelniany**	Z	30		30																				30				2													
	Razem przedmioty obowiązkowe		620	230	80	310														85	160			18	175	200			18													

25.	Seminarium licencjackie	Z	70				70																											35			5			35			10	15
26.	Metodologia badań naukowych	ZO	40	15	25																										15	25				4								3
27.	Dietetyka pediatryczna	E	55	25	30																										25	30				4								2
28.	Kwalifikowana I -pomoc	ZO	25	10		15																															10	15				4	2
29.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	ZO	15	15																																	15					2	
30.	Fizjologia wysiłku i treningu fizycznego żywienie w sporcie	ZO	35	15	20																										15	20				3							2
31.	Położnictwo i ginekologia z elementami żywienia ciężarnej	ZO	30	10	20																										10	20				3							2
32.	Analiza i Ocena jakości żywności	E	30	10		20																															10	20				4	2
33.	Interakcje leków z żywnością	E	30	10	20																																10	20				2	1
34.	Dokumentcja żywieniowa	ZO	15			15																																15				2	1
35.	Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	ZO	25	10		15																									10	15				3							2
36.	Układanie jadłospisów przy użyciu kalkulatorów dietetycznych	ZO	20			20																																20				2	2
	Razem przedmioty obowiązkowe		390	120	115	85	70																								75	110	35	0	0	22	45	90	35	0	0	26	
	Przedmioty do wyboru																																															
	Moduł 1 (student wybiera 4 z 5 przedmiotów)																																															
37.	Etyka i bioetyka	ZO	20	20											20				1																									
38.	Pedagogika	ZO	20	20											20				1																									
39.	Psychologia ogólna	ZO	20	20											20				1																									
40.	Socjologia	ZO	20	20											20				1																									
41.	Filozofia	ZO	20	20											20				1																									
	Razem przedmioty do wyboru		80	80											80				4																									
	Moduł 2 (student wybiera 5 z 6 przedmiotów)																																															
42.	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych	ZO	20	20											20				1																									
43.	Kliniczny zarys chorób wieku dziecięcego	ZO	20	20											20				1																									
44.	Kliniczny zarys chorób zakaźnych	ZO	20	20											20				1																									
45.	Kliniczny zarys chorób: podstawy chirurgii	ZO	20	20											20				1																									
46.	Kliniczny zarys chorób: podstawy alergologii	ZO	20	20											20				1																									
47.	Kliniczny zarys chorób w geriatrii	ZO	20	20											20				1																									
	Razem przedmioty do wyboru		100	100											100				5																									
	Moduł 3* student wybiera 4 z 5 przedmiotów																																															
48.	Organizacja i zarządzanie w ochronie zdrowia	ZO	15	15																15				2																				
49.	Zdrowie publiczne	ZO	15	15																15				2																				
50.	Ustawodawstwo żywieniowe	ZO	15	15																15				2																				
51.	Epidemiologia	ZO	15	15																15				2																				
52.	Agroturystyka i żywność ekologiczna w dietetyce	ZO	15	15																15				2																				
	Razem przedmioty do wyboru		60	60																60				8																				

	Zajęcia praktyczne																																											
53.	**Podstawy opieki nad chorym**	ZO	30					30									30		1																									1
54.	**Żywienie człowieka - poradnia dietetyczna**	ZO	60					60														30		1			30		1															2
55.	**Technologia żywności i towaroznawstwo**	ZO	60					60														30		1			30		1															2
56.	**Dietetyka pediatryczna**	ZO	60					60																										30		1				30		1		2
57.	**Żywienie w chorobach metabolicznych i chorobach układu pokarmowego**	ZO	75					75																										50		2				25		1		3
58.	**Żywienie kliniczne Poradnia dietetyczna**	ZO	60					60																										30		1				30		1		2
59.	**Żywienie kobiet w ciąży i połogu**	ZO	20					20																																20		1		1
	Razem zajęcia praktyczne		365					365									30		1			60		2			60		2				110		4				105		4		
	Praktyki zawodowe																																											
60.	**Praktyka zawodowa z podstaw opieki nad chorym**	ZO	100						100									100	4																									4
61.	**Praktyka wakacyjna na oddziałach szpitalnych (6 tyg)**	ZO	240						240									240	10																									10
62.	**Praktyka zawodowa w dziale żywienia**	ZO	60						60														30	1				30	1															2
63.	**Praktyka zawodowa z technologii żywności i towaroznawstwa**	ZO	30						30														30	1																				1
64.	**Praktyka wakacyjna w domu pomocy społecznej (2 tyg)**	ZO	80						80																			80	3															3
65.	**Praktyka wakacyjna na oddziałach dziecięcych (2 tyg)**	ZO	80						80																			80	3															3
66.	**Praktyka wakacyjna w poradni dietetycznej (2 tyg)**	ZO	80						80																			80	3															3
67.	**Praktyka zawodowa w odziale i poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych**	ZO	25						25																										25	2								2
68.	**Praktyka zawodowa na oddziałach ginekologiczno - położniczych**	ZO	25						25																										25	2								2
	Razem praktyki zawodowe		720	0	0	0	0	0	720	0	0	0	0	0	0	0	0	340	14	0	0	0	60	2	0	0	0	270	10	0	0	0	0	50	4	0	0	0	0	0	0		
	Razem (suma uwzględniająca przedmioty dla jednej specjalności/jednej ścieżki kształcenia)		2130	745	340	610	70	365	0	125	255	0	0	30	130	105	30	0	16	145	160	60	0	28	175	200	60	0	20	75	110	35	110	0	26	45	90	35	105	0	30		
	Ogółem		2850	745	340	610	70	365	720	125	255	0	0	30	130	105	30	340	30	145	160	60	60	30	175	200	60	270	30	75	110	35	110	50	30	45	90	35	105	0	30		95

Liczba godzin uzyskanych:
1. w ramach modułu 1 - 80 godzin
2. w ramach modułu 2 - 100 godzin
3. w ramach modułu 3 - 60 godzin

Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych:
1. w ramach modułu 1 - 4 pkt ECTS
2. w ramach modułu 2 - 5 pkt ECTS
3. w ramach modułu 2 - 8 pkt ECTS
4. za zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 pkt ECTS
5. w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne 95 pkt ECTS

* dotyczy profilu praktycznego
** student wybiera jeden wykład spośród przedmiotów zaproponowanych przez uczelnię.
Student zobowiązany jest do realiacji szkolenia bibliotecznego (e-learning)
Student zobowiązany jest do realiacji szkolenia BHP (4 godziny)