

Plan STUDIÓW STACJONARNYCH I STOPNIA (od roku akad. 2016/2017)

Kierunek: DIETETYKA

Rok I

Sem. 1	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wyklady	ćwiczenia		
	Chemia ogólna i organiczna	75	30	45	L	5
	Anatomia człowieka	60	30	30	L	4
	Technologia informacyjna	45	15	30	A	3
	Ekologia i surowce spożywcze	45	30	15	L	4
	Kwalifikowana pierwsza pomoc	45	15	30	L	3
	Etyka	15	15			1
	Organizacja pracy, BHP i ergonomia	15	15			1
	Podstawy socjologii	30	30			2
	Ogólna technologia żywności	30	30			2
	Podstawy genetyki	60	30	30	L	5
	razem	420	240	180		30
Sem. 2	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wyklady	ćwiczenia		
	Fizjologia człowieka	60	30	30	L	5
	Biochemia ogólna i żywności	60	30	30	L	4
	Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	45	15	30	L	4
	Mikrobiologia ogólna i żywności	60	30	30	L	5
	Towaroznawstwo żywności przetworzonej	60	30	30	L	4
	Immunologia	30	30			2
	Język obcy	60		60		3
	Praktyka technologiczna	80		80		3
	razem	455	165	290		30

Rok II

Sem. 3	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wyklady	ćwiczenia		
	Żywienie człowieka	75	30	45	L	4
	Analiza żywności	60	30	30	L	4
	Technologia gastronomiczna	75	30	45	L	4
	Kliniczny zarys chorób I	60	45	15	L	3
	Prawo żywnościowe	30	30			2
	Psychologia ogólna i żywienia	30	30			2
	Ochrona zdrowia	15	15			1
	Statystyka	15	15			1
	Bezpieczeństwo i higiena żywności	30	15	15	L	2
	Język obcy	60		60		4
	Praktyka związana z organizacją żywienia w żłobku lub/ i w przedszkolu lub/i w szkole	80		80		3
	razem	530	240	290		30
Sem. 4	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wyklady	ćwiczenia		
	Ocena żywienia	60	30	30	L	4
	Biochemia żywienia	30	30			2
	Dietetyka I	60	30	30	L	4
	Toksykologia żywności	60	30	30	L	3
	Chemia żywności	30	15	15	L	2
	Kliniczny zarys chorób II	45	30	15	L	3
	Żywienie wybranych grup ludności	60	30	30	L	3
	Edukacja żywieniowa	45	15	30	A	3
	Praktyka w poradni dietetycznej	80		80		3
	Praktyka w szpitalu i/lub domu opieki społecznej	80		80		3
	WF	30		30		0
	razem	580	210	370		30

Rok III

Sem. 5	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wyklady	ćwiczenia		
	Dietetyka II	60	30	30	L	2
	Dietetyka pediatryczna	60	30	30	L	3
	Ochrona własności intelektualnej	15	15			1
	Ochrona konsumenta	30	30			2
	Przedmioty do wyboru*	180	120	60		18
	Praktyka w szpitalu	200		200		7
	razem	545	225	320		33
Sem. 6	Przedmiot	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wyklady	ćwiczenia		
	Podstawy farmakologii	15	15			1
	Dietetyka wybranych schorzeń	60	30	30	L	4
	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	30	15	15	A	2
	Poradnictwo dietetyczne	45	15	30	L	3
	Ekonomika i organizacja w ochronie zdrowia	15	15			1
	Prawo w ochronie zdrowia	15	15			1
	Seminarium	30		30	S	2
	Przedmioty do wyboru*	75	60	15		6
	Pracownia dyplomowa					10
	razem	300	180	120		30
OGÓLEM		2830	1260	1570		183

* Przedmioty do wyboru - semestr 5 i 6

* Student na 4 semestrze wybiera 7 przedmiotów, które realizuje w semestrze 5 i 6, przy czym w semestrze 5 - realizuje 5 przedmiotów, w tym 4 przedmioty wykładowo-ćwiczeniowe (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.) w semestrze 6 - realizuje 2 przedmioty, w tym 1 przedmiot wykładowo-ćwiczeniowy (w wymiarze 30 godz. w-d, 15 godz. ćw.) i jeden przedmiot wykładowy (w wymiarze 30 godz.)

Jeden przedmiot wykładowy musi być zrealizowany z puli przedmiotów ogólnowydziałowych.

Uruchomienie danego przedmiotu, zgodnie z decyzją Dziekana, nastąpi w momencie utworzenia grupy spełniającej określoną liczebność.

	Przedmioty do wyboru	Liczba godzin			Rodzaj zajęć	Punkty ECTS
		ogółem	wyklady	ćwiczenia		
1	<i>Socjologia żywienia</i>	45	30	15	A	4
2	<i>Biologiczna ocena żywności</i>	45	30	15	L	4
3	<i>Towaroznawstwo żywności funkcjonalnej i wygodnej</i>	45	30	15	L	4
4	<i>Projektowanie zakładu gastronomicznego</i>	45	30	15	L	4
5	<i>Żywność ekologiczna</i>	45	30	15	L	4
6	<i>Technologia produktów pochodzenia zwierzęcego</i>	45	30	15	L	4
7	<i>Technologia żywności pochodzenia roślinnego</i>	45	30	15	L	4
8	<i>Organizacja cateringu w placówkach służby zdrowia</i>	45	30	15	A	4
9	<i>Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego</i>	45	30	15	L	4
10	<i>Zachowania konsumentów na rynku żywności</i>	45	30	15	A	4
11	<i>Analiza sensoryczna</i>	45	30	15	L	4
12	<i>Podstawy biotechnologii</i>	45	30	15	L	4
13	<i>Informatyka w żywieniu i poradnictwie</i>	45	30	15	L	4