

Plan studiów I stopnia kierunek Dietetyka Specjalność Dietetyka sportowa Studia stacjonarne 2022/2023

	Ogółem godzin	Wykłady	Ćwiczenia	I stopień																						ECTS ogółem		
				I rok								II rok								III rok								
				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				15 tyg				
				I sem			ECTS	II sem			ECTS	III sem			ECTS	IV sem			ECTS	V sem			ECTS	VI sem			ECTS	
				W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw			Egz
Grupa przedmiotów ogólnych																												
Technologia informacyjna ze statystyką	30	10	20					10	20		3																3	
Język obcy	90	0	90	0	30		3	0	30		3	0	30	E	3												9	
Pływanie	30	0	30	0	30		2																				2	
Ochrona własności intelektualnej	15	15	0	15	0		1																				1	
Grupa przedmiotów podstawowych																												
Anatomia człowieka	45	30	15	30	15	E	3																				3	
Fizjologia człowieka	45	20	25					20	25		3,5																3,5	
Podstawy analityki chemicznej	15	0	15	0	15		1																				1	
Chemia żywności	30	15	15	15	15		2																				2	
Biochemia ogólna i żywności	45	15	30					15	30	E	3,5																3,5	
Kwalifikowana pierwsza pomoc	15	0	15	0	15		1																				1	
Psychologia ogólna i zachowań żywieniowych	30	15	15					15	15		2																2	
Mikrobiologia ogólna i żywności	45	20	25									20	25	E	3												3	
Parazytologia	30	15	15									15	15		2												2	
Grupa przedmiotów kierunkowych																												
Podstawy żywienia człowieka	60	30	30	30	30	E	3																				3	
Żywienie w rozwoju ontogenetycznym	60	30	30									15	15		3	15	15	E	4								7	
Żywienie człowieka chorego	60	30	30									15	15		2	15	15		2								4	
Podstawy dietetyki	75	30	45					30	45	E	4																4	
Zaburzenia odżywiania	30	15	15									15	15		3												3	
Żywienie w aktywności fizycznej	60	30	30													30	30	E	6								6	
Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	15	15	0													15	0		1,5								1,5	
Analiza i ocena jakości żywności	40	15	25	15	25		2,5																				2,5	
Higiena i toksykologia żywności	35	10	25																	10	25	E	2,5				2,5	
Towaroznawstwo	60	30	30	30	30		2,5																				2,5	
Analiza sensoryczna żywności	15	0	15		15		1																				1	
Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta	65	20	45	20	45	E	4																				4	
Ogólna technologia żywności	15	15	0	15	0		1																				1	
Żywnościowa ocena procesów przetwórczych	15	15	0													15	0		1,5								1,5	

Produkcja potraw i posiłków wegetariańskich	30	0	30								0	30		2											2	
Polskie tradycje kulinarne	30	0	30																0	30		2		2		
Kuchnie świata	45	15	30															15	30		3		3			
Podstawy projektowania zakładów gastronomicznych	30	15	15					15	15		2													2		
Fizjologia wysiłku fizycznego	30	10	20								10	20	E	3										3		
Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	35	5	30	5	30		3																	3		
Teoria sportu	30	15	15												15	15	E	3						3		
Kliniczny zarys chorób	60	30	30								30	30	E	5										5		
Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością	30	30	0															30	0		2			2		
Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	10	10	0					10	0		1													1		
Etyka w naukach medycznych	15	15	0								15	0		1										1		
Działalność gospodarcza w dietetyce	10	5	5												5	5		1						1		
Grupa przedmiotów specjalistycznych - Dietetyka sportowa																										
Żywienie w sporcie	75	30	45															15	30		3	15	15	E	3	6
Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie	55	25	30															25	30	E	4				4	
Teoria treningu sportowego	30	15	15															15	15	E	3				3	
Odnova biologiczna	30	10	20															10	20		2,5				2,5	
Diety alternatywne w sporcie	45	15	30															15	30		3,5				3,5	
Technologia przygotowania posiłków dla sportowców	60	0	60															0	30		2,5	0	30	2,5	5	
Edukacja zdrowotna i żywieniowa sportowca	30	15	15															15	15		2,5				2,5	
Grupa przedmiotów do wyboru																										
sem. 2, 4, 6 (1 z 7)	45	0	45					0	15		2				0	15		2				0	15		2	6
Rozwój biologiczny człowieka																									0	
Podstawy aktywności fizycznej																									0	
Antropomotoryka																									0	
Podstawy higieny pracy																									0	
Marsz - Trucht - Bieg w kontroli masy ciała																									0	
Savoir-vivre zawodowy absolwenta AWF																									0	
Fitness prozdrowotne																									0	
Zajęcia WF - wybór: Zdrowotne formy AF s. 2 i s. 3 lub obóz sportowy w Chylinie s. 2																										
WF obóz sportowy w Chylinie 60h	60	0	60					0	60		0															

WF Zdrowotne formy aktywności fizycznej I	30	0	30					0	30		0																0
WF Zdrowotne formy aktywności fizycznej II	30	0	30								0	30		0													0
Egzamin dyplomowy	0	0	0																						E	10	10
Praktyki																											
Praktyka w ośrodku/klubie sportowym lub sportowo-rekreacyjnym	300	0	300																150		6		150		6	12	
Praktyka w jednostach leczniczych	140	0	140												140		6										6
Praktyka w domu opieki społecznej	140	0	140									140		6													6
Praktyka wdrożeniowa	140	0	140						140		6																6

RAZEM

Przedmiot	Ogółem godzin	Wykłady	Ćwiczenia	I stopień																												ECTS ogółem											
				I rok												II rok												III rok															
				15 tyg						15 tyg						15 tyg						15 tyg						15 tyg						15 tyg									
				I sem			ECTS	II sem			ECTS	III sem			ECTS	IV sem			ECTS	V sem			ECTS	VI sem			ECTS																
				W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz		W	Ćw	Egz													
Obciążenie semestralne / ECTS	2635	700	1935	175	295	3	30	115	425	2	30	135	365	4	33	110	235	3	27	135	345	3	31,5	30	270	2	28,5	180															
Liczba godzin w semestrze				470				540				500				345				480				300																			
Liczba egzaminów w semestrze				3				2				4				3				3				2																			
Suma punktów ECTS w roku akadem.				60												60												60												180			
Liczba godzin w roku akadem.				1010												845												780															
Razem godzin na I stopniu studiów				2635																																							
Egzaminy				Anatomia człowieka				Biochemia ogólna i żywności				Język obcy				Teoria sportu				Dozwolone i niedozwolone wspomaganie w sporcie				Żywienie w sporcie																			
				Podstawy żywienia człowieka				Podstawy dietetyki				Mikrobiologia ogólna i żywności				Żywienie w rozwoju ontogenetycznym				Teoria treningu sportowego				Egzamin dyplomowy																			
				Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta								Kliniczny zarys chorób				Żywienie w aktywności fizycznej				Higiena i toksykologia żywności																							
												Fizjologia wysiłku fizycznego																															