

załącznik nr 2bb do Uchwały nr 112/2022 Senatu Akademii z 29 marca 2022 r.

Plan studiów I stopnia kierunek Dietetyka_Specjalność Dietoprofilaktyka i dietoterapia_Studia niestacjonarne

Przedmiot	Ogółem godzin	Wykłady	Ćwiczenia	I stopień 2022/2023																						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	18	6	12					6	12		3																3	
Język obcy	54	0	54	0	18		3	0	18		3	0	18	E	3												9	
Pływanie	18	0	18	0	18		2																				2	
Ochrona własności intelektualnej	9	9	0	9	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 analizy chemicznej	9	0	9	0	9		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	9	0	9	0	9		1																				1	
Psychologia ogólna i zachowań żywieniowych	18	9	9					9	9		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	9	9	0													9	0		1,5								1,5	
Analiza i ocena jakości żywności	27	12	15	12	15		2,5																				2,5	
Higiena i toksykologia żywności	35	10	25																	10	25	E	2,5				2,5	

Towaroznawstwo	36	18	18	18	18		3,5																				3,5	
Analiza sensoryczna żywności	9	0	9		9																							
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	9	9	0											9	0		1,5										1,5	
Produkcja potraw i posiłków wegetariańskich	18	0	18								0	18		2													2	
Polskie tradycje kulinarne	18	0	18																	0	18			2			2	
Kuchnie świata	27	9	18																	9	18			3			3	
Podstawy projektowania zakładów gastronomicznych	18	9	9					9	9		2																2	
Fizjologia wysiłku fizycznego	18	6	12								6	12	E	3													3	
Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	21	3	18	3	18		3																				3	
Teoria sportu	18	9	9												9	9	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	6	6	0					6	0		1																1	
Etyka w naukach medycznych	9	9	0								9	0		1													1	
Działalność gospodarcza w dietetyce	6	3	3												3	3		1									1	
Grupa przedmiotów specjalistycznych - Dietoprofilaktyka i dietoterapia																												
Dietoterapia chorób wieku dziecięcego	27	9	18																9	18	E	4					4	
Dietoterapia chorób neurodegeneracyjnych	18	9	9																	9	9	E	3				3	
Dietoterapia w chorobach chirurgicznych i onkologicznych	36	18	18																18	18	E	4,5					4,5	
Diety ralternatywne w zdrowiu i chorobie	45	15	30																15	30		3,5					3,5	
Produkcja posiłków dietetycznych	36	0	36																0	18		2,5	0	18		2,5	5	

[illegible]

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		
Obciążenie semestralne / ECTS	2170	586	1584	152	219	3	30	95	315	2	30	125	321	4	33	90	221	3	27	106	286	3	31,5	18	222	2	28,5	180
Liczba godzin w semestrze				371				410				446				311				392				240				
Liczba egzaminów w semestrze				3				2				4				3				3				2				
Suma punktów ECTS w roku akadem.				60				60				60				60				60				180				
Liczba godzin w roku akadem.				781				757				632																
Razem godzin na I stopniu studiów				2170																								
Egzaminy				Anatomia człowieka				Biochemia ogólna i żywności				Język obcy				Teoria sportu				Dietoterapia chorób wieku dziecięcego				Dietoterapia w chorobach neurodegeneracyjnych				
				Podstawy żywienia człowieka				Podstawy dietetyki				Mikrobiologia ogólna i żywności				Żywienie w rozwoju ontogenetycznym				Dietoterapia w chorobach chirurgicznych i onkologicznych				Egzamin dyplomowy				
				Technologia żywności i potraw z obsługą konsumenta								Kliniczny zarys chorób				Żywienie w aktywności fizycznej				Higiena i toksykologia żywności								
												Fizjologia wysiłku fizycznego																