

**Plan 3-letnich studiów I stopnia licencjackich - profil praktyczny
na kierunku DIETETYKA
studia stacjonarne**

obowiązuje od roku akademickiego 2021/22

Lp.	Przedmiot	D	Wymiar godzin				Forma zał.	Godziny przy 25-30h=1 ECTS	Liczba godzin samokształceni a	Procent samokształceni a	Sem. 1			Sem. 2			Sem. 3			Sem. 4			Sem. 5			Sem. 6			ECTS godz. bezp.	ECTS godz. sam.	ECTS
			Razem	w.	ćw.	Zajęcia prakt.					15 tyg.			15 tyg.			15 tyg.			10 tyg.			10 tyg.			10 tyg.					
											w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS			
A. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO - 270 H (14 ECTS)																															
A.1	BHP i ochrona własności intelektualnej	O	15	15	0	0	ZO	25	10	40%	15	0	1																0,6	0,4	1
A.2	Bioetyka	O	30	0	30	0	ZO	50	20	40%	0	30	2																1,2	0,8	2
A.3	Psychologia	O	30	30	0	0	ZO	50	20	40%									30	0	2								1,2	0,8	2
A.4	Planowanie kariery zawodowej	O	15	0	15	10	ZO	25	10	40%							0	15	1										0,6	0,4	1
A.5	Technologie informacyjne	O	30	0	30	30	ZO	50	20	40%	0	30	2																1,2	0,8	2
A.6	Język obcy do wyboru	W	90	0	90	90	ZO/E	150	60	40%	0	45	3	0	45	3													3,6	2,4	6
A.7	Wychowanie fizyczne	W	60	0	60	60	ZO	0	0	0%	0	15	0	0	15	0	0	15	0	0	15	0							0,0	0,0	0
B. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO - 345 H (23 ECTS)																															
B.1	Anatomia	O	45	15	30	30	ZO	75	30	40%	15	30	3																1,8	1,2	3
B.2	Antropologia i antropometria	O	30	15	15	15	ZO	50	20	40%	15	15	2																1,2	0,8	2
B.3	Biochemia ogólna i żywności	O	60	30	30	20	E	100	40	40%	30	30	4																2,4	1,6	4
B.4	Biologia	O	30	10	20	20	ZO	50	20	40%	10	20	2																1,2	0,8	2
B.5	Fizjologia ogólna	O	60	30	30	20	ZO	100	40	40%				30	30	4													2,4	1,6	4
B.6	Genetyka	O	30	15	15	15	ZO	50	20	40%				15	15	2													1,2	0,8	2
B.7	Parazytologia	O	45	15	30	30	ZO	75	30	40%									15	30	3								1,8	1,2	3
B.8	Kwalifikowana pierwsza pomoc	O	45	15	30	30	ZO	75	30	40%	15	30	3																1,8	1,2	3
C. PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO - 970 H (73 ECTS)																															
C.1	Analiza i ocena jakości żywności	O	60	30	30	30	E	125	65	52%				30	30	5													2,4	2,6	5
C.2	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	O	30	30	0	0	ZO	50	20	40%							30	0	2										1,2	0,8	2
C.3	Budowa i obsługa urządzeń gastronomicznych	O	30	15	15	0	ZO	50	20	40%	15	15	2																1,2	0,8	2
C.4	Chemia żywności	O	30	10	20	15	ZO	50	20	40%	10	20	2																1,2	0,8	2
C.5	Dietetyka pediatryczna	O	45	30	15	30	E	75	30	40%				30	15	3													1,8	1,2	3
C.6	Dietetyka	O	90	30	60	60	ZO/E	175	85	49%							15	30	3	15	30	4							3,6	3,4	7
C.7	Dietetyka kliniczna	O	30	0	30	30	ZO	50	20	40%											0	30	2						1,2	0,8	2
C.8	Epidemiologia chorób dietozależnych	O	20	20	0	0	ZO	50	30	60%							20	0	2										0,8	1,2	2
C.9	Podstawy patologii	O	45	45	0	0	ZO	75	30	40%							45	0	3										1,8	1,2	3

Lp.	Przedmiot	D	Wymiar godzin				Forma zał.	Godziny przy 25-30h=1 ECTS	Liczba godzin samokształce- nia	Procent samokształce- nia	Sem. 1			Sem. 2			Sem. 3			Sem. 4			Sem. 5			Sem. 6			ECTS godz. bezp.	ECTS godz. sam.	ECTS			
			Razem	w.	ćw.	Zajęcia prakt.					15 tyg.	15 tyg.	15 tyg.	10 tyg.	10 tyg.	10 tyg.	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS				w.	ćw.	ECTS
C.10	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	O	40	10	30	30	ZO	75	35	47%													10	30	3				1,6	1,4	3			
C.11	Interpretacja wyników badań laboratoryjnych	O	30	10	20	20	ZO	75	45	60%															10	20	3	1,2	1,8	3				
C.12	Kliniczny zarys chorób	O	60	30	30	20	E	125	65	52%							30	30	5									2,4	2,6	5				
C.13	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	O	45	45	0	0	ZO	75	30	40%				45	0	3												1,8	1,2	3				
C.14	Mikrobiologia ogólna i żywności	O	60	30	30	30	E	125	65	52%							30	30	5									2,4	2,6	5				
C.15	Podstawy edukacji żywieniowej	O	40	10	30	20	E	100	60	60%															10	30	4	1,6	2,4	4				
C.16	Podstawy epidemiologii	O	15	15	0	0	ZO	25	10	40%							15	0	1									0,6	0,4	1				
C.17	Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych	O	50	10	40	40	E	100	50	50%										10	40	4						2,0	2,0	4				
C.18	Podstawy zdrowia publicznego	O	10	10	0	0	ZO	25	15	60%													10	0	1				0,4	0,6	1			
C.19	Przetwórstwo żywności	O	30	10	20	15	ZO	50	20	40%													10	20	2				1,2	0,8	2			
C.20	Statystyka w żywieniu	O	30	0	30	30	ZO	50	20	40%							0	30	2									1,2	0,8	2				
C.21	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	O	60	20	40	40	ZO	100	40	40%										20	40	4						2,4	1,6	4				
C.22	Żywienie człowieka	O	120	30	90	90	ZO/E	200	80	40%	15	45	4	15	45	4												4,8	3,2	8				
D. MODUŁ DYPLOMOWY - 0 H (12 ECTS)																																		
D.1	Egzamin dyplomowy	W	0	0	0	0	E	300	300	100%																0	0	12	0,0	12,0	12			
E. SPECJALNOŚĆ DO WYBORU - ŻYWIENIE W SPORCIE - 120 H (12 ECTS)																																		
E.1	Biochemia wysiłku fizycznego	o	20	10	10	10	ZO	50	30	60%													10	10	2				0,8	1,2	2			
E.2	Fizjologia wysiłku fizycznego	o	30	10	20	10	ZO	50	20	40%													10	20	2				1,2	0,8	2			
E.3	Żywienie i suplementacja w wybranych dyscyplinach sportu	o	70	10	60	60	ZO/E	200	130	65%													10	20	3	0	40	5	2,8	5,2	8			
F. SPECJALNOŚĆ DO WYBORU - DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA - 120 H (12 ECTS)																																		
F.1	Produkcja potraw i posiłków wegetariańskich w profilaktyce i leczeniu chorób	o	20	0	20	30	ZO	50	30	60%													0	20	2				0,8	1,2	2			
F.2	Żywienie osób starszych	o	30	10	20	10	ZO	75	45	60%													10	20	3				1,2	1,8	3			
F.3	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób nowotworowych i neurodegeneracyjnych	o	40	10	30	30	E	125	85	68%																10	30	5	1,6	3,4	5			
F.4	Żywienie w chorobach chirurgicznych	o	30	10	20	20	ZO	50	20	40%													10	20	2				1,2	0,8	2			
G. PRZEDMIOTY DO WYBORU - 235 H (21 ECTS)																																		
G.1	Filozofia	W	30	30	0	0	ZO	50	20	40%							30	0	2										1,2	0,8	2			
G.2	Deontologia																																	
G.3	Statystyka																																	
G.4	Metody statystyczne w medycynie			20	10	10	10	ZO	50	30	60%				10	10	2													0,8	1,2	2		

Lp.	Przedmiot	D	Wymiar godzin				Forma zał.	Godziny przy 25-30h=1 ECTS	Liczba godzin samokształce- nia	Procent samokształce- nia	Sem. 1			Sem. 2			Sem. 3			Sem. 4			Sem. 5			Sem. 6			ECTS godz. bezp.	ECTS godz. sam.	ECTS						
			Razem	w.	ćw.	Zajęcia prakt.					15 tyg.			15 tyg.			15 tyg.			10 tyg.			10 tyg.			10 tyg.											
											w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS	w.	ćw.	ECTS				w.	ćw.	ECTS			
G.5	Pedagogika zdrowia	W	20	10	10	0	ZO	50	30	60%										10	10	2							0,8	1,2	2						
G.6	Socjologia zdrowia																																				
G.7	Poradnictwo dietetyczne		W	30	10	20	15	ZO	75	45	60%										10	20	3							1,2	1,8	3					
G.8	Żywienie wybranych grup ludności z elementami fitoterapii																																				
G.9	Żywność funkcjonalna i wygodna	W	30	10	20	15	ZO	75	45	60%										10	20	3							1,2	1,8	3						
G.10	Dietoprofilaktyka																																				
G.11	Psychodietetyka	W	30	10	20	15	ZO	75	45	60%													10	20	3				1,2	1,8	3						
G.12	Komunikacja z pacjentem																																				
G.13	Kinezygerentoprofilaktyka	W	30	10	20	10	ZO	75	45	60%													10	20	3				1,2	1,8	3						
G.14	Trening zdrowotny																																				
G.15	Wykłady monograficzne do wyboru	W	45	45	0	0	ZO	75	30	40%							15	0	1	15	0	1	15	0	1				1,8	1,2	3						
	Razem (A+B+C+D+E/F+G)		1940	795	1145	1015	13E	3875	1995	51%	140	325	30	175	205	26	230	150	27	135	205	26	95	170	22	20	90	24	75	80	155						
	Godziny w semestrze (tygodniowo)										465	31		380	25		380	25		340	34		265	27		110	11										
H.1	Praktyka wstępna w szpitalu	O	120	0	120	120	ZO	120	0	0%				0	120	4													4,0	0,0	4						
H.2	Praktyka z technologii potraw	O	90	0	90	90	ZO	90	0	0%							0	90	3										3,0	0,0	3						
H.3	Praktyka w szpitalu dziecięcym	O	120	0	120	120	ZO	120	0	0%										0	120	4							4,0	0,0	4						
H.4	Praktyka w szpitalu osób dorosłych	O	120	0	120	120	ZO	120	0	0%													0	120	4				4,0	0,0	4						
H.5	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	O	120	0	120	120	ZO	120	0	0%													0	120	4				4,0	0,0	4						
H.6	Praktyka w domu opieki społecznej	O	90	0	90	90	ZO	90	0	0%																0	90	3	3,0	0,0	3						
Praktyka dotycząca specjalności do wyboru: Żywienie w sporcie - 60 H (3 ECTS)																																					
H.7	Praktyka w instytucji sportowej lub sportowo-rekreacyjnej	o	60	0	60	60	ZO	75	15	20%																0	60	3	2,4	0,6	3						
Praktyka dotycząca specjalności do wyboru: Dietoprofilaktyka i dietoterapia - 60 H (3 ECTS)																																					
H.8	Praktyka w zakresie organizacji działalności gospodarczej w małej firmie	o	60	0	60	60	ZO	75	15	20%																0	60	3	2,4	0,6	3						
	Razem ECTS		180								30			30			30			30			30			30			100	80	180						
	Godziny razem z praktykami		2660			1735	13E	4610	2010	45%																											

Wskaźniki procentowe:		
	zajęć treści podstawowych (nie więcej niż 30%)	23%
	zajęć treści kierunkowych (nie mniej niż 40%)	50%
	ECTS do wyboru (nie mniej niż 30%)	30%
	wykładów do ćwiczeń (nie mniej niż 25 %)	69%
	zajęć praktycznych	65%

Sumaryczne wskaźniki ilościowe:	
ECTS za zajęcia kontaktowe	100
ECTS za zajęcia praktyczne	98
ECTS za zajęcia humanistyczne i społeczne	10
ECTS za zajęcia do wyboru	54