

Plan studiów I stopnia kierunku Dietetyka Specjalność Dietoprofilaktyka i dietoterapia Studia niestacjonarne[illegible]

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 treningu sportowego	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	5						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

Edukacja zdrowotna i żywieniowa w chorobach cywilizacyjnych	18	9	9															9	9		2,5					2,5	
Odnowa biologiczna	15	6	9															6	9		1,5					1,5	
Podstawy treningu zdrowotnego	18	9	9															9	9		2,5					2,5	
Grupa przedmiotów do wyboru																											
sem. 2, 4, 6 (1 z 5)	27	0	27					0	9		2					0	9						0	9		2	6
Rozwój biologiczny człowieka																										0	
Podstawy aktywności fizycznej																										0	
Antropomotoryka																										0	
Podstawy higieny pracy																										0	
Marsz - Trucht - Bieg w kontroli masy ciała																										0	
WF Zdrowotne formy aktywności fizycznej I	18	0	18					0	18		0																0
WF Zdrowotne formy aktywności fizyczne II	18	0	18								0	18		0													0
Egzamin dyplomowy	0	0	0																						E	10	10
Praktyki																											
Praktyka w poradni dietetycznej	300	0	300															0	150		6			150		6	12
Praktyka w jednostkach leczniczych	140	0	140												140		6										6
Praktyka w domu opieki społecznej	140	0	140									140		6													6
Praktyka z technologii potraw	140	0	140						140		6																6
R A Z E M																											

Przedmiot	Ogółem godzin	Wykłady	Ćwiczenia	I stopień																												
				I rok								II rok								III rok												ECTS ogółem
				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	96	331	3	30	125	321	4	33	90	221	3	27	105	270	2	31,5	18	222	2	28,5	180				
Liczba godzin w semestrze				371				427				446				311				375				240								
Liczba egzaminów w semestrze				3				3				4				3				2				2								
Suma punktów ECTS w roku akadem.				60				60				60				60				60				180								
Liczba godzin w roku akadem.				798				757				615																				
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				Higienai toksykologia żywności				Kliniczny zarys chorób				Żywienie w aktywności fizycznej																
												Fizjologia wysiłku fizycznego																				