3-LETNIE NIESTACJONARNE STUDIA I STOPNIA nabór 2019/2020
KIERUNEK : DIETETYKA profil praktyczny

Lp.	Nazwa przedmiotu	Suma godzin			I rok						II rok						III rok						PUNKTY ECTS		
					1 sem.		ECTS	2 sem.		ECTS	3 sem.		ECTS	4 sem.		ECTS	5 sem.		ECTS	6 sem.		ECTS	zajęcia teorety czne	zajęcia prakty czne	łącznie za moduł
		razem	zajęcia teoretyczne	zajęcia praktyczne	T	P		T	P		T	P		T	P		T	P		T	P				
	PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO																								
1.	JĘZYK OBCY (angielski, niemiecki, hiszpański, rosyjski) do wyboru	120	0	120		30	2		30	2		30	2		30	2							0	8	8
2.	ETYKA	20	20	0													20		2				2	0	2
3.	OCHRONA WŁASNOŚCI INTELEKTUALNEJ	30	30	0	30		3																3	0	3
4.	SOCJOLOGIA	20	20											20		2							2	0	2
		190	**70**	**120**	30	30		0	30		0	30		20	30		20	0		0	0		7	8	15
	PRZEDMIOTY PODSTAWOWE																								
1.	ANATOMIA CZŁOWIEKA	60	30	30	30	30	6																3	3	6
2.	FIZJOLOGIA CZŁOWIEKA	60	30	30				30	30	6													3	3	6
3.	PSYCHOLOGIA OGÓLNA	30	15	15	15	15	4																2	2	4
4.	BIOCHEMIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI	45	15	30							15	30	5										2	3	5
5.	CHEMIA ŻYWNOŚCI	30	15	15				15	15	4													2	2	4
6.	MIKROBIOLOGIA OGÓLNA I ŻYWNOŚCI	30	15	15							15	15	3										1,5	1,5	3
7.	PARAZYTOLOGIA	30	15	15	15	15	4																2	2	4
8.	GENETYKA	30	15	15	15	15	4																2	2	4
9.	KWALIFIKOWANA PIERWSZA POMOC	30	15	15	15	15	4																2	2	4
		345	**165**	**180**	90	90		45	45		30	45		0	0		0	0		0	0		19,5	20,5	40
	PRZEDMIOTY KIERUNKOWE																								
1.	ŻYWIENIE CZŁOWIEKA	150	60	90							15	30	3	30	30	5	15	30	3				4,4	6,6	11
2.	DIETETYKA PEDIATRYCZNA	60	30	30							30	30	6										3	3	6
3.	KLINICZNY ZARYS CHORÓB	60	30	30				30	30	6													3	3	6
4.	FARMAKOLOGIA I FARMAKOTERAPIA ŻYWIENIOWA ORAZ INTERAKCJA LEKÓW Z ŻYWNOŚCIĄ	60	30	30													30	30	6				3	3	6
5.	EDUKACJA ŻYWIENIOWA	30	15	15				15	15	3													1,5	1,5	3
6.	PRAWO I EKONOMIKA W OCHRONIE ZDROWIA	30	15	15	15	15	3																1,5	1,5	3
7.	ANALIZA I OCENA JAKOŚCI ŻYWNOŚCI	60	30	30				30	30	6													3	3	6
8.	HIGIENA, TOKSYKOLOGIA I BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI	60	30	30										30	30	6							3	3	6
		510	**240**	**270**	15	15		75	75		45	60		60	60		45	60		0	0		22,4	24,6	47
	SPECJALNOŚCI DO WYBORU I PRAKTYKI																								
	STUDENT WYBIERA JEDNĄ SPECJALNOŚĆ	240	120	120							15	15	6	30	30	12	30	30	12	45	45	18	24	24	48
I	**DIETETYKA W SPORCIE:**																								
	Praktyczne aspekty fizjologii w odżywianiu i regulacji metabolizmu	30	15	15							15	15	6												
	Podstawy patofizjologii klinicznej	30	15	15										15	15	6									
	Fizjologia wysiłku fizycznego	30	15	15										15	15	6									
	Psychologia sportu i odnowy biologicznej w sporcie	30	15	15													15	15	6						
	Żywienie i suplementacja w różnych dyscyplinach sportu	30	15	15													15	15	6						
	Żywienie po urazach w sporcie	30	15	15																15	15	6			
	Edukacja i poradnictwo żywieniowe sportowca	30	15	15																15	15	6			
	Żywienie w rekreacyjnej aktywności fizycznej	30	15	15																15	15	6			
II	**DIETETYKA KLINICZNA:**																								
	Praktyczne aspekty fizjologii w odżywianiu i regulacji metabolizmu	30	15	15							15	15	6												
	Podstawy patofizjologii klinicznej	30	15	15										15	15	6									
	Alergie pokarmowe	30	15	15										15	15	6									
	Profilaktyka i leczenie chorób dietozależnych	30	15	15													15	15	6						
	Żywienie w chorobach metabolicznych, układu krążenia oraz zatruciach ostrych	30	15	15													15	15	6						
	Modelowanie nawyków żywieniowych - praca z pacjentem	30	15	15																15	15	6			
	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących	30	15	15																15	15	6			
	Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	30	15	15																15	15	6			
	SEMINARIUM DYPLOMOWE	40	0	40														20			20	10	0	10	10
	PRAKTYKI (20 TYGODNI, 960 h - realizowane poza rozkładem zajęć dydaktycznych)	960		960					145	4		100	3		280	8		290	8		145	4	0	27	27
		1240	**120**	**1120**	0	0		0	145		15	115		30	310		30	340		45	210		24	61	85
					135	135		120	440		90	350		110	680		95	690		45	355				
	Ogólna liczba godzin zajęć dydaktycznych	**2285**	**595**	**1690**	**270**		**30**	**560**		**31**	**440**		**28**	**790**		**35**	**785**		**31**	**400**		**32**			**187**
	Punkty ECTS	187			30			31			28			35			31			32					
	ŁĄCZNA LICZBA GODZIN	**2285**									**ŁĄCZNA LICZBA PUNKTÓW ECTS**												**72,9**	**114,1**	

	Rodzaj praktyki	sem.	l. godz.	ECTS
1.	Praktyka wstępna w szpitalu	2	145	4
2.	Praktyka w domu opieki społecznej	3	100	3
3.	Praktyka z technologii potraw	4	100	3
4.	Praktyka w poradni dietetycznej i dziale żywienia w szpitalu	4	180	5
5.	Praktyka w szpitalu dziecięcym	5	145	4
6.	Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	5	145	4
7.	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	6	145	4