

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

Załącznik Nr 2 do Uchwały Nr 18/18 Rady ZWKF
z dnia 10.07.2018 r.

Obowiązuje od roku akademickiego 2018/19

Lp.	Przedmiot	D	Liczba godzin				Sem. 1				Sem. 2				Sem. 3				Sem. 4				Sem. 5				Sem. 6				
			Razem	w.	ćw.	ECTS	15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				10 tyg.				
							w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	
PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO - 269 H (13 ECTS)																															
1.	BHP	O	5	5	0	0	5	0	0	ZO																					
2.	Ochrona własności intelektualnej	O	5	5	0	0	5	0	0	ZO																					
3.	Przysposobienie biblioteczne	O	2	2	0	0	2	0	0	ZO																					
4.	Naukowa informacja medyczna	O	2	2	0	0	2	0	0	ZO																					
5.	Bioetyka	O	30	0	30	2	0	30	2	ZO																					
6.	Psychologia	O	30	30	0	2									30	0	2	ZO													
7.	Technologie informacyjne	O	30	5	25	2	5	25	2	ZO																					
8.	Język obcy do wyboru	W	90	0	90	7	0	45	3	ZO	0	45	4	E																	
9.	Wychowanie fizyczne	W	75	0	75	0	0	15	0	ZO	0	15	0	ZO	0	15	0	ZO	0	15	0	ZO	0	15	0	ZO					
PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO - 345 H (24 ECTS)																															
10.	Anatomia	O	45	15	30	3	15	30	3	ZO																					
11.	Antropologia i antropometria	O	30	15	15	2	15	15	2	ZO																					
12.	Biochemia ogólna i żywności	O	60	30	30	5	30	30	5	E																					
13.	Biologia	O	30	15	15	2	15	15	2	ZO																					
14.	Fizjologia ogólna	O	60	30	30	4					30	30	4	ZO																	
15.	Genetyka	O	30	30	0	2					30	0	2	ZO																	
16.	Parazytologia	O	45	15	30	3									15	30	3	ZO													
17.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	O	45	15	30	3	15	30	3	ZO																					
PRZEDMIOTY KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO - 1065 H (76 ECTS)																															
18.	Analiza i oceny jakości żywności	O	60	30	30	4					30	30	4	E																	
19.	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	O	30	30	0	2									30	0	2	ZO													
20.	Budowa i obsługa urządzeń gastronomicznych	O	30	15	15	2	15	15	2	ZO																					
21.	Chemia żywności	O	30	10	20	2	10	20	2	ZO																					
22.	Dietetyka pediatryczna	O	45	30	15	3					30	15	3	E																	
23.	Dietetyka	O	75	15	60	5									8	30	3	ZO	7	30	2	E									
24.	Dietetyka kliniczna	O	30	0	30	2																	0	30	2	ZO					

Lp.	Przedmiot	D	Liczba godzin				Sem. 1				Sem. 2				Sem. 3				Sem. 4				Sem. 5				Sem. 6			
			Razem	w.	ćw.	ECTS	15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				10 tyg.			
							w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E
25.	Epidemiologia chorób dietozależnych	O	30	30	0	2																	30	0	2	ZO				
26.	Podstawy patologii	O	45	45	0	3									45	0	3	ZO												
27.	Higiena,toksykologia i bezpieczeństwo żywności	O	45	15	30	2																	15	30	2	ZO				
28.	Interpretacja wyników badań laboratoryjnych	O	30	10	20	2																					10	20	2	ZO
29.	Kliniczny zarys chorób	O	60	30	30	5									30	30	5	E												
30.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością	O	45	45	0	3					45	0	3	ZO																
31.	Mikrobiologia ogólna i żywności	O	60	30	30	5									30	30	5	E												
32.	Podstawy edukacji żywieniowej	O	50	10	40	4																					10	40	4	E
33.	Podstawy epidemiologii	O	15	15	0	1									15	0	1	ZO												
34.	Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych	O	60	15	45	5													15	45	5	E								
35.	Podstawy zdrowia publicznego	O	20	20	0	1																					20	0	1	ZO
36.	Przetwórstwo żywności	O	45	30	15	3																	30	15	3	ZO				
37.	Statystyka w żywieniu	O	30	0	30	2					0	30	2	ZO																
38.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	O	90	30	60	7													30	60	7	E								
39.	Żywienie człowieka	O	120	30	90	9	15	45	4	ZO	15	45	5	E																
40.	Żywienie poza- i dojelitowe	O	20	10	10	2																					10	10	2	ZO
MODUŁ DYPLOMOWY - 60 H (13 ECTS)																														
41.	Proseminarium dyplomowe	W	60	0	60	8																	0	30	4	ZO	0	30	4	ZO
42.	Egzamin dyplomowy	W	0	0	0	5																					0	0	5	E
SPECJALNOŚĆ DO WYBORU - ŻYWIENIE W SPORCIE - 125 H (8 ECTS)																														
43.	Biochemia wysiłku fizycznego	o	20	10	10	1																	10	10	1	ZO				
44.	Fizjologia wysiłku fizycznego	o	20	10	10	1																	10	10	1	ZO				
45.	Żywienie i suplementacja w wybranych dyscyplinach sportu	o	85	15	70	6																	15	15	2	ZO	0	55	4	E
SPECJALNOŚĆ DO WYBORU - DIETOPROFILAKTYKA I DIETOTERAPIA - 125 H (8 ECTS)																														
46.	Ekonomia menedżerska	o	10	10	0	1																	10	0	1	ZO				
47.	Produkcja potraw i posiłków wegetariańskich w profilaktyce i leczeniu chorób	o	20	0	20	1																	0	20	1	ZO				
48.	Żywienie osób starszych	o	30	10	20	2																	10	20	2	ZO				
49.	Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób nowotworowych i neurodegeneracyjnych	o	45	15	30	3																					15	30	3	E
50.	Żywienie w chorobach chirurgicznych	o	20	5	15	1																					5	15	1	ZO

Lp.	Przedmiot	D	Liczba godzin				Sem. 1				Sem. 2				Sem. 3				Sem. 4				Sem. 5				Sem. 6				
			Razem	w.	ćw.	ECTS	15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				10 tyg.				
							w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	
PRZEDMIOTY DO WYBORU - 360 H (24 ECTS)																															
51.	Filozofia	W	30	30	0	2									30	0	2	ZO													
52.	Deontologia																														
53.	Statystyka	W	30	10	20	2													10	20	2	ZO									
54.	Metody statystyczne w medycynie																														
55.	Pedagogika zdrowia	W	30	15	15	2													15	15	2	ZO									
56.	Socjologia zdrowia																														
57.	Poradnictwo dietetyczne	W	45	15	30	3													15	30	3	ZO									
58.	Żywienie wybranych grup ludności z elementami fitoterapii																														
59.	Żywność funkcjonalna i wygodna	W	30	15	15	2																	15	15	2	ZO					
60.	Dietoprofilaktyka																														
61.	Psychodietetyka	W	45	15	30	3																	15	30	3	ZO					
62.	Ziołolecznictwo w świetle współczesnej dietetyki																														
63.	Kinezygerentoprofilaktyka	W	30	10	20	2																						10	20	2	ZO
64.	Trening zdrowotny																														
65.	Wykład monograficzny I	W	30	30	0	2									30	0	2	ZO													
66.	Wykład monograficzny II																														
67.	Wykład monograficzny III	W	30	30	0	2													30	0	2	ZO									
68.	Wykład monograficzny IV																														
69.	Wykład monograficzny V	W	30	30	0	2																	30	0	2	ZO					
70.	Wykład monograficzny VI																														
71.	Wykład monograficzny VII	W	30	30	0	2																						30	0	2	ZO
72.	Wykład monograficzny VIII																														
	Razem		2224	974	1250	158	149	315	30	1E	180	210	27	4E	263	135	28	2E	122	215	23	3E	170	200	24	0E	90	175	26	4E	
	Godziny w semestrze (tygodniowo)						464	36			390	26			398	27			337	22			370	25			265	27			
	Praktyki zawodowe		770			22					0	105	3		0	70	2		0	245	7		0	210	6		0	140	4		
	ECTS w semestrze						30				30				30				30				30				30				
	ECTS w roku akademickim		180				60								60								60								
	Godziny razem z praktykami		2994																												

Lp.	Przedmiot	D	Liczba godzin				Sem. 1				Sem. 2				Sem. 3				Sem. 4				Sem. 5				Sem. 6			
			Razem	w.	ćw.	ECTS	15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				15 tyg.				10 tyg.			
							w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E	w.	ćw.	ECTS	Z/E
73.	Praktyka wstępna w szpitalu	O	105	0	105	3					0	105	3	ZO																
74.	Praktyka w dziale żywienia i poradni dietetycznej	O	140	0	140	4													0	140	4	ZO								
75.	Praktyka z technologii potraw	O	70	0	70	2									0	70	2	ZO												
76.	Praktyka w szpitalu dziecięcym	O	105	0	105	3													0	105	3	ZO								
77.	Praktyka w szpitalu osób dorosłych	O	105	0	105	3																	0	105	3	ZO				
78.	Praktyka w Poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	O	105	0	105	3																	0	105	3	ZO				
79.	Praktyka w Domu Opieki Społecznej	O	70	0	70	2																					0	70	2	ZO
Praktyka dotycząca specjalności do wyboru: Żywnienie w sporcie - 70 H (2 ECTS)																														
80.	Praktyka w instytucji sportowej lub sportowo-rekreacyjnej	o	70	0	70	2																					0	70	2	ZO
Praktyka dotycząca specjalności do wyboru: Dietoprofilaktyka i dietoterapia - 70 H (2 ECTS)																														
81.	Organizacja działalności gospodarczej w małej firmie	o	70	0	70	2																					0	70	2	ZO
Razem			770	0	770	22	0	0	0	0	0	105	3	1	0	70	2	1	0	245	7	2	0	210	6	2	0	140	4	2