

Tryb studiów: **studia stacjonarne**

Rok akademicki:									2022/2023						2023/2024						2024/2025						
Lp.	Nazwa przedmiotu	Godz. r-m	ECTS	w./konw.	ćw./inne	sem	praca własna	egz/za I	I rok						II rok						III rok						
									1 sem.			2 sem.			3 sem.			4 sem.			5 sem.			6 sem.			
									w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.	w.	ćw.	p.w.	w.
Moduł I - Ogólnouczelniany																											
1	Przedmiot do wyboru: J.angielski 1/J.niemiecki 1/J.francuski 1	30	3		30			z.o.		30																	
2	Przedmiot do wyboru: J.angielski 2 /J.niemiecki 2/J.francuski 2	30	3		30			z.o.					30														
3	Przedmiot do wyboru: J.angielski 3/J.niemiecki 3/J.francuski 3	30	3		30			z.o.							30												
4	Przedmiot do wyboru: J.angielski 4/J.niemiecki 4/J.francuski 4	30	3		30			4									30										
5	Język obcy w branży dietetycznej	45	2		30		15	5												30	15						
6	Przedmiot do wyboru:Technologia informacyjna/Oprogramowanie biurowe	30	3		30			z.o.		30																	
7	Przedmiot do wyboru:Działalność gospodarcza/Podstawy organizacji i zarządzania	30	1	30				z.o.											30								
8	Przedmiot do wyboru:Prawo konsumenckie/Podstawy prawa pracy	30	3	30				z.o.				30															
	Wychowanie fizyczne 1	30	0		30			zal.		30																	
	Wychowanie fizyczne 2	30	0		30			zal.					30														
9	Przedmiot do wyboru:Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia/Prawo medyczne	30	1	30				z.o.	30																		
10	Zdrowie publiczne	45	2	30			15	1	30		15																
11	Ochrona własności intelektualnej z przysposobieniem bibliotecznym	15	1	15				z.o.	15																		
Razem:		405	25	135	240	0	30		75	90	15	30	60	0	0	30	0	0	30	0	30	30	15	0	0	0	0
Blok przedmiotów z nauk społecznych																											
12	Przedmiot do wyboru:Organizacja i zarządzanie gabinetem dietetycznym/Etyka zawodu dietetyka	30	1	15			15	z.o.											15		15						
13	Przedmiot do wyboru:Komunikacja społeczna/Nowe media	30	3	30				z.o.				30															
14	Przedmiot do wyboru:Psychologia/Socjologia	30	2	30				z.o.	30																		
Razem		90	6	75			15		30	0	0	30		0					15		15						
Moduł II - Biologiczne i biochemiczne podstawy żywienia i dietetyki																											
15	Anatomia człowieka	75	3	30	30		15	1	30	30	15																
16	Fizjologia i patofizjologia człowieka	75	3	30	30		15	1	30	30	15																
17	Mikrobiologia i parazytologia	75	3	30	30		15	3				30	30	15													
18	Genetyka	45	2	15	15		15	z.o.				15	15	15													
19	Chemia ogólna	60	2	30	30			z.o.	30	30																	
20	Chemia żywności	30	2	15	15			z.o.	15	15																	

21	Związki biologicznie czynne w żywności	60	2	30	30			z.o.									30	30									
22	Dodatki w żywności	45	3	30	15			3									30	15									
23	Biochemia ogólna i żywności	45	2	30	15			2				30	15														
24	Kwalifikowana pierwsza pomoc	30	2		30			z.o.		30																	
Razem:		540	24	240	240				105	135	30	75	60	30	30	15		30	30								
Moduł III - Podstawy żywienia i dietetyki																											
25	Podstawy żywienia człowieka	75	3	30	30		15	1	30	30	15																
26	Podstawy zoiolecznictwa	45	2	15	30			z.o.																	15	30	
27	Dietetyka 1	60	3		30		30	z.o.									30	30									
28	Dietetyka 2	60	2		30		30	z.o.										30	30								
29	Podstawy dietetyki	60	2	30			30	z.o.				30		30													
30	Kształtowanie sylwetki i postawy ciała	45	2	15	30			z.o.				15	30														
31	Kosmetologia w dietetyce	60	2	30	30			z.o.									30	30									
32	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	45	2	30	15			z.o.									30	15									
33	Technologia żywności i potraw	45	2		30		15	z.o.													30	15					
34	Analiza i ocena jakości żywności	45	2	15	30			z.o.									15	30									
35	Doustna suplementacja pokarmowa	60	2	30	30		15	z.o.																30	30		
36	Marketing żywnościowy	45	2	30			15	z.o.	30		15																
37	Towaroznawstwo	45	2	30			15	z.o.												30		15					
Razem:		690	28	255	285		165		60	30	30	45	30	30	45	75	30	30	60	30	30	30	30	45	60		
Moduł IV - Żywnienie i dietetyka w zdrowiu i chorobie																											
38	Kliniczny zarys chorób	75	4	30	30		15	2				30	30	15													
39	Wstęp do psychodietetyki	60	2	30	30		15	z.o.											30	30							
40	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	45	2	15	30			z.o.									15	30									
41	Psychogenne zaburzenia odżywiania	45	2	15	15		15	z.o.									15	15	15								
42	Żywnienie i dietetyka pediatryczna	60	2	15	30		15	z.o.											15	30	15						
43	Żywnienie i dietetyka geriatryczna	60	2	15	30		15	z.o.															15	30	15		
44	Analiza trendów dietetycznych	60	2	30	30			z.o.															30	30			
45	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	75	3	30	30		15	z.o.									30	30	15								
46	Badania fizykalne i antropometryczne w dietetyce	60	3	15	30		15	z.o.											15	30	15						
47	Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	60	3	30	30			3									30	30									
Razem:		600	25	225	285		105					30	30	15	60	60	15	45	75	30	45	60	15	45	60	15	
Moduł Va (dyplomujący - do wyboru)- Dietetyka kliniczna																											
48	Żywnienie i postępowanie dietetyczne w chorobach metabolicznych	75	3	30	30		15	3									30	30	15								
49	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i i leczeniu chorób dietozależnych	45	2		30		15	z.o.										30	15								
50	Żywnienie i postępowanie przy niewydolności nerek	45	2		30		15	z.o.												30	15						
51	Żywnienie w chorobach autoimmunologicznych	75	3	30	30		15	4											30	30	15						
52	Żywnienie kobiet w ciąży i w okresie laktacji	45	2		30		15	z.o.														30	15				
53	Żywnienie niemowląt i dzieci	75	3	30	30		15	z.o.													30	30	15				
54	Żywnienie medyczne i leczenie żywieniowe pacjenta	75	3	30	30		15	5													30	30	15				
55	Analiza programów dietetycznych	45	2	15	30			z.o.																15	30		
56	Postępowanie żywieniowe w bariatrii	60	2	15	30		15	z.o.																15	30	15	
Razem:		540	22	150	270		120								30	60	30	30	60	30	60	90	45	30	60	15	
Moduł Vb (dyplomujący - do wyboru) - Dietetyka w sporcie																											

48	Żywienie w różnych dyscyplinach sportu	75	3	30	30		15	3							30	30	15										
49	Suplementacja w sporcie	45	2		30		15	z.o.								30	15										
50	Podstawy psychologii sportu	45	2		30		15	z.o.										30	15								
51	Metabolizm mięśni i fizjologia wysiłku	75	3	30	30		15	4									30	30	15								
52	Toksykologia i doping w sporcie	45	2		30		15	z.o.													30	15					
53	Pracownia dietetyki i postępowania dietetycznego w sporcie	75	3	30	30		15	z.o.													30	30	15				
54	Odnowa biologiczna	75	3	30	30		15	5													30	30	15				
55	Analiza programów dietetycznych	45	2	15	30			z.o.																15	30		
56	Trening personalny z elementami żywienia	60	2	15	30		15	z.o.																15	30	15	
Razem:		540	22	150	270		120								30	60	30	30	60	30	60	90	45	30	60	15	
Moduł VI - Praca dyplomowa																											
57	Techniki pisania i prezentowania pracy dyplomowej	30	2	30				z.o.										30									
58	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe 1	45	2			45		z.o.													45						
59	Metodologia badań żywieniowych - seminarium dyplomowe 2	45	2			45		z.o.																45			
60	Wykład monograficzny	30	1	30				z.o.												30							
61	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy		10					6																			
Razem:		150	17	60		90											30	0			30	45			45		
Moduł VII - Praktyka zawodowa																											
62	Praktyka 1 - wstępna	180	6		180			z.o.					180														
63	Praktyka zawodowa 2 - praktyka w dziale żywienia	180	6		180			z.o.							180												
64	Praktyka zawodowa 3 - dietetyka w pediatrii	150	5		150			z.o.									150										
65	Praktyka zawodowa 4 - dietetyka w szkole i przedszkolu	150	5		150			z.o.													150						
66	Praktyka zawodowa 5 - moduł dyplomujący 1	60	2		60			z.o.									60										
67	Praktyka zawodowa 5 - moduł dyplomujący 2	60	2		60			z.o.													60						
68	Praktyka zawodowa 5 - moduł dyplomujący 3	120	4		120			z.o.																	120		
69	Praktyka zawodowa 6 - praktyka z technologii potraw	60	2		60			z.o.																	60		
Razem:		960	32		960								180			180			210			210			180		
INNE																											
70	BHP i ergonomia	4	1	4					4																		
Razem:		4	1	4					4																		
Ogółem (bez praktyk i bhp)		3015	147	1140	1320	90	435		270	255	75	210	180	75	165	240	75	165	255	90	210	255	120	120	225	30	
Ogółem (z praktykami i bhp):		3979	180	1144	2280	90	435		274	255	75	210	360	75	165	420	75	165	465	90	210	465	120	120	405	30	