

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

obowiązuje od roku akademickiego 2024/25

Lp.	Przedmiot	D	Wymiar godzin				Forma zal.	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	Ocena sposobu żywienia i stanu odżywienia	O	30	5	25	25	ZO	50	20	40%	5	25	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	45	15	30	30	E	100	55	55%				15	30	4													1,8	2,2	4
C.2	Podstawy analityki chemicznej	O	15	0	15	15	ZO	25	10	40%	0	15	1																0,6	0,4	1
C.3	Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	O	30	30	0	0	ZO	50	20	40%				30	0	2													1,2	0,8	2
C.4	Budowa i obsługa urządzeń gastronomicznych	O	30	15	15	0	ZO	50	20	40%	15	15	2																1,2	0,8	2
C.5	Chemia żywności	O	30	10	20	15	ZO	50	20	40%	10	20	2																1,2	0,8	2
C.6	Dietetyka pediatryczna	O	45	15	30	30	E	75	30	40%									15	30	3								1,8	1,2	3
C.7	Podstawy dietetyki	O	90	30	60	60	ZO/E	175	85	49%				15	30	3	15	30	4										3,6	3,4	7
C.8	Dietetyka kliniczna	O	30	0	30	30	ZO	50	20	40%															0	30	2		1,2	0,8	2

Lp.	Przedmiot	D	Wymiar godzin				Forma zal.	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				
C.9	Epidemiologia chorób dietozależnych	O	20	20	0	0	ZO	50	30	60%							20	0	2										0,8	1,2	2	
C.10	Podstawy patologii	O	45	45	0	0	ZO	75	30	40%							45	0	3										1,8	1,2	3	
C.11	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	O	40	10	30	30	ZO	75	35	47%												10	30	3					1,6	1,4	3	
C.12	Interpretacja wyników badań laboratoryjnych	O	30	10	20	20	ZO	75	45	60%														10	20	3		1,2	1,8	3		
C.13	Kliniczny zarys chorób	O	60	30	30	20	E	125	65	52%							30	30	5										2,4	2,6	5	
C.14	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.15	Mikrobiologia ogólna i żywności	O	60	30	30	30	E	125	65	52%							30	30	5										2,4	2,6	5	
C.16	Podstawy edukacji żywieniowej	O	40	10	30	20	E	100	60	60%														10	30	4		1,6	2,4	4		
C.17	Podstawy epidemiologii	O	15	15	0	0	ZO	25	10	40%				15	0	1													0,6	0,4	1	
C.18	Postępowanie dietetyczne w chorobach dietozależnych	O	50	10	40	40	E	100	50	50%												10	40	4					2,0	2,0	4	
C.19	Podstawy zdrowia publicznego	O	10	10	0	0	ZO	25	15	60%												10	0	1					0,4	0,6	1	
C.20	Przetwórstwo żywności	O	30	10	20	15	ZO	50	20	40%												10	20	2					1,2	0,8	2	
C.21	Statystyka w żywieniu	O	30	0	30	30	ZO	50	20	40%									0	30	2								1,2	0,8	2	
C.22	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	O	60	20	40	40	ZO	100	40	40%									20	40	4								2,4	1,6	4	
C.23	Żywnienie 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	Żywnienie 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	Żywnienie 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	Żywnienie w chorobach chirurgicznych	o	30	10	20	20	ZO	50	20	40%												10	20	2					1,2	0,8	2	

