

Dietetyka, studia pierwszego stopnia

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Poziom	6 PRK
Forma studiów	STACJONARNE I NIESTACJONARNE
Liczba semestrów	SIEDEM SEMESTRÓW
Profil	PRAKTYCZNY
Liczba punktów ECTS	210 pkt ECTS
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta	licencjat

Program studiów Studia stacjonarne

KOD	NAZWA ZAJĘĆ	SEMESTR	LICZBA GODZIN ZAJĘĆ	LICZBA PUNKTÓW ECTS
I	Zajęcia ogólnouczelniane			
1	Język angielski zawodowy	I, II, III	120	8
2	Zasady BHP	I	5	1
3	Podstawy etyki	IV	35	2
4	Technologia informacyjna	IV	60	3
5	Wychowanie fizyczne	I, II, III	60	0
II	Zajęcia kształcenia ogólnego			
6	Anatomia człowieka	I	50	4
7	Fizjologia człowieka	I	60	4
8	Biochemia ogólna i żywności	I	60	4
9	Chemia żywności	I	60	4
10	Mikrobiologia ogólna i żywności	II	60	3
11	Parazytologia	II	50	3
12	Genetyka	II	50	3
13	Immunologia	III	55	3
14	Mikrobiom jelitowy	IV	30	2
15	Psychologia ogólna	IV	60	4
16	Kwalifikowana pierwsza pomoc	V	15	3
III	Zajęcia podstawowe dla kierunku			
17	Żywienie człowieka	I, II	185	12
18	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	II, III	110	8
19	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i chirurgicznych	III	80	6
20	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	III	65	5
21	Analiza i ocena jakości żywności	III	65	5
22	Higiena toksykologia i bezpieczeństwo żywności	IV	65	4
23	Pediatrya	IV	60	4
24	Dietoterapia	IV	70	5

25	Edukacja żywieniowa	V	60	5
26	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	V	50	4
27	Projekt zawodowy	VII	85	6
28	Przygotowanie do praktyk zawodowych	II, III, IV, V, VI, VII	30	1
29	Praktyka zawodowa 1. Wstępna praktyka z zakresu podstaw żywienia	II	300	10
30	Praktyka zawodowa 2. Praktyka z technologii potraw	III	60	2
31	Praktyka zawodowa 3A, 3B. Praktyka w szpitalu dla dorosłych, w szpitalu dziecięcym	IV	210	7
32	Praktyka zawodowa 4. Edukacja żywieniowa	V	60	2
33	Praktyka zawodowa 5. Praktyka w poradni	VI	210	7
34	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	VII	15	2
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie poradnictwo żywieniowe			
1PR	Pracownia żywienia w zakresie poradnictwo żywieniowe	V, VI, VII	125	10
2PR	Komunikacja interpersonalna	V	55	5
3PR	Choroby dietozależne i dietoprofilaktyka	V, VI	170	16
4PR	Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego	VI	70	6
5PR	Żywnienie osób starszych	VI	50	4
6PR	Choroby zakaźne i pasożytnicze z elementami żywienia	VII	50	4
7PR	Żywnienie dzieci i młodzieży	VII	50	4
8PR	Żywnienie osób aktywnych fizycznie	VII	50	4
9PR	Coaching w dietetyce	VII	25	3
10PR	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe	VII	35	4
11PR	Praktyka zawodowa w zakresie poradnictwo żywieniowe	VII	120	4
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej			
1DS	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	V, VI, VII	125	10
2DS	Fizjologia wysiłku	V	45	5
3DS	Dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	V, VI	115	9
4DS	Endokrynologia wysiłku fizycznego	VI	55	5
5DS	Medycyna sportowa	VI	45	4
6DS	Odnowa biologiczna i modelowanie sylwetki	VII	55	5
7DS	Choroby cywilizacyjne i dietoprofilaktyka	VI, VII	85	7
8DS	Związki biologicznie czynne w warzywach i owocach	VII	40	3

9DS	Coaching dietetyczny w sporcie	VII	20	4
10DS	Promocja zdrowia	VII	40	3
11DS	Ekologia i ochrona środowiska	VII	20	2
12DS	Organizacja żywienia w uzdrowiskach i SPA	VII	35	3
13DS	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	VII	120	4
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka kliniczna			
1DK	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka kliniczna	V, VI, VII	125	10
2DK	Psychologia kliniczna	V	50	5
3DK	Dietetyka kliniczna	V, VI	155	16
4DK	Biologia medyczna	VI	40	4
5DK	Żywienie w okresie okołochirurgicznym	VI	60	5
6DK	Dietetyka gerontologiczna	VI	60	4
7DK	Elementy zdrowia publicznego	VII	15	2
8DK	Żywność funkcjonalna	VII	35	2
9DK	Dietetyka pediatryczna	VII	60	4
10DK	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących	VII	60	4
11DK	Coaching medyczny	VII	20	4
12DK	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka kliniczna	VII	120	4

Program studiów
Studia niestacjonarne

KOD	NAZWA ZAJĘĆ	SEMESTR	LICZBA GODZIN ZAJĘĆ	LICZBA PUNKTÓW ECTS
I	Zajęcia ogólnouczeniiane			
1	Język angielski zawodowy	I, II, III	72	8
2	Zasady BHP	I	5	1
3	Podstawy etyki	IV	21	2
4	Technologia informacyjna	IV	36	3
II	Zajęcia kształcenia ogólnego			
6	Anatomia człowieka	I	30	4
7	Fizjologia człowieka	I	36	4
8	Biochemia ogólna i żywności	I	36	4
9	Chemia żywności	I	36	4
10	Mikrobiologia ogólna i żywności	II	36	3
11	Parazytologia	II	30	3
12	Genetyka	II	30	3
13	Immunologia	III	33	3
14	Mikrobiom jelitowy	IV	18	2
15	Psychologia ogólna	IV	36	4
16	Kwalifikowana pierwsza pomoc	V	9	3

III	Zajęcia podstawowe dla kierunku			
17	Żywienie człowieka	I, II	111	12
18	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	II, III	66	8
19	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i chirurgicznych	III	48	6
20	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	III	39	5
21	Analiza i ocena jakości żywności	III	39	5
22	Higiena toksykologia i bezpieczeństwo żywności	IV	39	4
23	Pediatrya	IV	36	4
24	Dietoterapia	IV	42	5
25	Edukacja żywieniowa	V	36	5
26	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	V	30	4
27	Projekt zawodowy	VII	70	6
28	Przygotowanie do praktyk zawodowych	II, III, IV, V, VI, VII	30	1
29	Praktyka zawodowa 1. Wstępna praktyka z zakresu podstaw żywienia	II	300	10
30	Praktyka zawodowa 2. Praktyka z technologii potraw	III	60	2
31	Praktyka zawodowa 3A, 3B. Praktyka w szpitalu dla dorosłych, w szpitalu dziecięcym	IV	210	7
32	Praktyka zawodowa 4. Edukacja żywieniowa	V	60	2
33	Praktyka zawodowa 5. Praktyka w poradni	VI	210	7
34	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	VII	9	2
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie poradnictwo żywieniowe			
1PR	Pracownia żywienia w zakresie poradnictwo żywieniowe	V, VI, VII	75	10
2PR	Komunikacja interpersonalna	V	33	5
3PR	Choroby dietozależne i dietoprofilaktyka	V, VI	102	16
4PR	Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego	VI	42	6
5PR	Żywienie osób starszych	VI	30	4
6PR	Choroby zakaźne i pasożytnicze z elementami żywienia	VII	30	4
7PR	Żywienie dzieci i młodzieży	VII	30	4
8PR	Żywienie osób aktywnych fizycznie	VII	30	4
9PR	Coaching w dietetyce	VII	15	3
10PR	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe	VII	21	4
11PR	Praktyka zawodowa w zakresie poradnictwo żywieniowe	VII	120	4

IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej			
1DS	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	V, VI, VII	75	10
2DS	Fizjologia wysiłku	V	27	5
3DS	Dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	V, VI	69	9
4DS	Endokrynologia wysiłku fizycznego	VI	33	5
5DS	Medycyna sportowa	VI	27	4
6DS	Odnowa biologiczna i modelowanie sylwetki	VII	33	5
7DS	Choroby cywilizacyjne i dietoprofilaktyka	VI, VII	51	7
8DS	Związki biologicznie czynne w warzywach i owocach	VII	24	3
9DS	Coaching dietetyczny w sporcie	VII	12	4
10DS	Promocja zdrowia	VII	24	3
11DS	Ekologia i ochrona środowiska	VII	12	2
12DS	Organizacja żywienia w uzdrowiskach i SPA	VII	21	3
13DS	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	VII	120	4
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka kliniczna			
1DK	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka kliniczna	V, VI, VII	75	10
2DK	Psychologia kliniczna	V	30	5
3DK	Dietetyka kliniczna	V, VI	93	16
4DK	Biologia medyczna	VI	24	4
5DK	Żywienie w okresie okołochirurgicznym	VI	36	5
6DK	Dietetyka gerontologiczna	VI	36	4
7DK	Elementy zdrowia publicznego	VII	9	2
8DK	Żywność funkcjonalna	VII	21	2
9DK	Dietetyka pediatryczna	VII	36	4
10DK	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących	VII	36	4
11DK	Coaching medyczny	VII	12	4
12DK	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka kliniczna	VII	120	4