

Dietetyka, studia pierwszego stopnia

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Poziom	6 PRK
Forma studiów	STACJONARNE I NIESTACJONARNE
Liczba semestrów	SZEŚĆ SEMESTRÓW
Profil	PRAKTYCZNY
Liczba punktów ECTS	180 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	100	8
2	Zasady BHP	I	5	1
3	Podstawy etyki	II	25	2
4	Wychowanie fizyczne	I, II, III	60	0
II	Zajęcia kształcenia ogólnego			
5	Anatomia człowieka	I	50	4
6	Fizjologia człowieka	I	50	4
7	Biochemia ogólna i żywności	I	50	4
8	Chemia żywności	I	50	3
9	Psychologia ogólna	I	40	3
10	Kwalifikowana pierwsza pomoc	I	20	2
11	Mikrobiologia ogólna i żywności	II	55	4
12	Parazytologia	II	45	3
13	Genetyka	II	45	4
14	Immunologia	III	45	3
15	Mikrobiom jelitowy	III	30	2
III	Zajęcia podstawowe dla kierunku			
16	Żywnienie człowieka	I, II	160	9
17	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	II, III	100	7
18	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i chirurgicznych	III	60	4
19	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	III	55	4
20	Analiza i ocena jakości żywności	III	60	5
21	Higiena toksykologia i bezpieczeństwo żywności	IV	50	3
22	Pediatrya	IV	45	3
23	Dietoterapia	IV	40	4

24	Edukacja żywieniowa	IV	45	4
25	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	IV	40	3
26	Projekt zawodowy	VI	70	4
27	Przygotowanie do praktyk zawodowych	II, III, IV, V, VI	25	1
28	Praktyka zawodowa 1. Wstępna praktyka z zakresu podstaw żywienia	II	300	10
29	Praktyka zawodowa 2. Praktyka z technologii potraw	III	120	4
30	Praktyka zawodowa 3A, 3B. Praktyka w szpitalu dla dorosłych, w szpitalu dziecięcym	IV	240	8
31	Praktyka zawodowa 4. Praktyka w poradni	V	150	5
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie poradnictwo żywieniowe			
1PR	Żywność specjalnego przeznaczenia	IV	40	2
2PR	Komunikacja interpersonalna i narzędzia cyfrowe	IV	40	3
3PR	Pracownia żywienia w zakresie poradnictwo żywieniowe	V, VI	60	6
4PR	Choroby dietozależne i dietoprofilaktyka	V, VI	110	12
5PR	Choroby zakaźne i pasożytnicze z elementami żywienia	V	45	4
6PR	Żywienie dzieci i młodzieży	V	60	4
7PR	Żywienie osób aktywnych fizycznie	V	60	4
8PR	Zdrowie publiczne	V	40	3
9PR	Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego	VI	50	4
10PR	Żywienie osób starszych	V	60	4
11PR	Coaching w poradnictwie żywieniowym	VI	45	4
12PR	Praktyka zawodowa w zakresie poradnictwo żywieniowe	VI	150	5
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka w sporcie i rehabilitacji			
1DS	Fizjologia i endokrynologia wysiłku fizycznego	IV	40	3
2DS	Organizacja żywienia w uzdrowiskach i SPA	IV	40	3
3DS	Dietetyka w rehabilitacji	V	30	2
4DS	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka w sporcie i rehabilitacji	V, VI	50	4
5DS	Medycyna sportowa	V	45	4
6DS	Odnowa biologiczna i modelowanie sylwetki	V	45	5
7DS	Dietetyka w dyscyplinach sportowych	V, VI	110	9
8DS	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych w praktyce dietetyki sportowej	V	40	4
9DS	Suplementacja w sporcie	V	55	3
10DS	Dietetyka anti-aging	VI	45	4
11DS	Coaching dietetyczny w sporcie	VI	20	3

12DS	Promocja zdrowia i edukacja w aktywności fizycznej	VI	45	3
13DS	Oś mózg - jelito: zaburzenia i interwencje dietetyczne w sporcie	VI	45	3
14DS	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka w sporcie i rehabilitacji	VI	150	5
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka kliniczna			
1DK	Fitoterapia i probiotykoterapia	IV	50	4
2DK	Psychodietetyka i coaching medyczny w pracy dietetyka klinicznego	IV	30	4
3DK	Żywienie w okresie rozrodczym, menopauzalnym i andropauzalnym	V	60	5
4DK	Dietetyka kliniczna	V, VI	130	10
5DK	Biologia medyczna	V	30	3
6DK	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka kliniczna	V, VI	70	5
7DK	Dietetyka gerontologiczna	V	60	5
8DK	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących	V	60	4
9DK	Żywienie w okresie okołochirurgicznym i w stanach onkologicznych	VI	60	5
10DK	Dietetyka pediatriczna	VI	60	5
11DK	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka kliniczna	VI	150	5

Program studiów
Studia niestacjonarne

KOD	NAZWA ZAJĘĆ	SEMESTR	LICZBA GODZIN ZAJĘĆ	LICZBA PUNKTÓW ECTS
I	Zajęcia ogólnouczelniane			
1	Język angielski zawodowy	I, II, III	60	8
2	Zasady BHP	I	5	1
3	Podstawy etyki	II	15	2
II	Zajęcia kształcenia ogólnego			
5	Anatomia człowieka	I	30	4
6	Fizjologia człowieka	I	36	4
7	Biochemia ogólna i żywności	I	30	4
8	Chemia żywności	I	30	3
9	Psychologia ogólna	I	24	3
10	Kwalifikowana pierwsza pomoc	I	12	2
11	Mikrobiologia ogólna i żywności	II	33	4
12	Parazytologia	II	27	3
13	Genetyka	II	27	4
14	Immunologia	III	27	3
15	Mikrobiom jelitowy	III	18	2

III	Zajęcia podstawowe dla kierunku			
16	Żywienie człowieka	I, II	96	9
17	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	II, III	60	7
18	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i chirurgicznych	III	36	4
19	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	III	33	4
20	Analiza i ocena jakości żywności	III	36	5
21	Higiena toksykologia i bezpieczeństwo żywności	IV	30	3
22	Pediatrya	IV	27	3
23	Dietoterapia	IV	24	4
24	Edukacja żywieniowa	IV	27	4
25	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	IV	24	3
26	Projekt zawodowy	VI	65	4
27	Przygotowanie do praktyk zawodowych	II, III, IV, V, VI	25	1
28	Praktyka zawodowa 1. Wstępna praktyka z zakresu podstaw żywienia	II	300	10
29	Praktyka zawodowa 2. Praktyka z technologii potraw	III	120	4
30	Praktyka zawodowa 3A, 3B. Praktyka w szpitalu dla dorosłych, w szpitalu dziecięcym	IV	240	8
31	Praktyka zawodowa 4. Praktyka w poradni	V	150	5
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie poradnictwo żywieniowe			
1PR	Żywność specjalnego przeznaczenia	IV	24	2
2PR	Komunikacja interpersonalna i narzędzia cyfrowe	IV	24	3
3PR	Pracownia żywienia w zakresie poradnictwo żywieniowe	V, VI	36	6
4PR	Choroby dietozależne i dietoprofilaktyka	V, VI	66	12
5PR	Choroby zakaźne i pasożytnicze z elementami żywienia	V	27	4
6PR	Żywienie dzieci i młodzieży	V	36	4
7PR	Żywienie osób aktywnych fizycznie	V	36	4
8PR	Zdrowie publiczne	V	24	3
9PR	Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego	VI	30	4
10PR	Żywienie osób starszych	V	36	4
11PR	Coaching w poradnictwie żywieniowym	VI	27	4
12PR	Praktyka zawodowa w zakresie poradnictwo żywieniowe	VI	150	5
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka w sporcie i rehabilitacji			
1DS	Fizjologia i endokrynologia wysiłku fizycznego	IV	24	3
2DS	Organizacja żywienia w uzdrowiskach i	IV	24	3

	SPA			
3DS	Dietetyka w rehabilitacji	V	18	2
4DS	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka w sporcie i rehabilitacji	V, VI	30	4
5DS	Medycyna sportowa	V	27	4
6DS	Odnowa biologiczna i modelowanie sylwetki	V	27	5
7DS	Dietetyka w dyscyplinach sportowych	V, VI	66	9
8DS	Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych w praktyce dietetyki sportowej	V	24	4
9DS	Suplementacja w sporcie	V	33	3
10DS	Dietetyka anti-aging	VI	27	4
11DS	Coaching dietetyczny w sporcie	VI	12	3
12DS	Promocja zdrowia i edukacja w aktywności fizycznej	VI	27	3
13DS	Oś mózg - jelito: zaburzenia i interwencje dietetyczne w sporcie	VI	27	3
14DS	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka w sporcie i rehabilitacji	VI	150	5
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka kliniczna			
1DK	Fitoterapia i probiotykoterapia	IV	30	4
2DK	Psychodietetyka i coaching medyczny w pracy dietetyka klinicznego	IV	18	4
3DK	Żywienie w okresie rozrodczym, menopauzalnym i andropauzalnym	V	36	5
4DK	Dietetyka kliniczna	V, VI	78	10
5DK	Biologia medyczna	V	18	3
6DK	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka kliniczna	V, VI	42	5
7DK	Dietetyka gerontologiczna	V	36	5
8DK	Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących	V	36	4
9DK	Żywienie w okresie okołochirurgicznym i w stanach onkologicznych	VI	36	5
10DK	Dietetyka pediatriczna	VI	36	5
11DK	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka kliniczna	VI	150	5