



Program kształcenia od r. ak. 2020/2021

WNOZ, Dietetyka - 3 letnie studia I stopnia stacjonarne

Rok studiów: 1, 2, 3

Grupa treści kształcenia	Rok	Semestr	ECTS	Liczba godzin	Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia	forma zalicz.
Grupa treści podstawowych								
Anatomia człowieka	1	1	3	30	20	10		egz
Fizjologia człowieka	1	1	3	30	20	10		egz
Podstawy patofizjologii	1	2	3	30	20	10		egz
Biochemia ogólna i żywności	1	2	4	55	25	20	10	egz
Nauka o żywności z elementami chemii żywności	1	1	2	40	20	20		zal
Mikrobiologia ogólna i żywności	1	1	4	35	15	10	10	egz
Immunologia	1	2	1	20	12	8		zal
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	1	1	1	25	10		15	zal
Socjologia i polityka społeczna	1	2	1	25	10	15		zal
Psychologia ogólna	1	1	2	40	20		20	zal
Kwalifikowana pierwsza pomoc	1	1	1	30	10		20	zal
Razem			25	360				
Genetyka	2	2	1	30	15		15	zal
Parazytologia	2	1	1	20	12		8	zal
Razem			2	50				
Grupa treści kierunkowych								
Technologia potraw	1	2	8	120	45	15	60	egz
Podstawy żywienia człowieka	1	c	8	135	60	30	45	egz
Podstawy zdrowia publicznego	1	1	1	14	6	8		zal
Podstawy epidemiologii żywieniowej	1	2	1	14	6	8		zal
Źródła wiedzy naukowej w dietetyce	1	2	1	14	4	10		zal
Techniki uczenia się	1	1	1	14		14		zal
Pamięć doskonała	1	1	1	14		14		zal
Zarządzanie sobą w czasie	1	2	1	16		16		zal
Zarządzanie sobą w stresie	1	2	1	16		16		zal
BHP	1	1	1	4	2			zal
Język angielski	1	c	2	60			60	zal
Przysposobienie biblioteczne	1	1		2				zal
Wychowanie fizyczne	1	c	2	60			60	zal
Promocja zdrowia	1	2	1	14	6	8		zal
Ekologia i ochrona środowiska	1	2	1	14	10	4		zal
Praktyka wakacyjna	1	2	5	140				zal
Razem 1 rok			35	651				
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2	2	3	45	15	30		egz
Edukacja żywieniowa	2	c	5	70	6	20		egz
Dietetyka pediatryczna	2	1	6	80	10	34		egz
Dietetyka kliniczna	2	c	14	253	30	50		egz
Kliniczny zarys chorób	2	c	8	110	96	85	54	egz
					12	6		
					6	4		
					3	2		
					3	2		
					6	4		
					6	4		
					3	2		
13		12						
12	8							

					6	4		
Podstawy prawa żywnościowo-żywnościowego	2	1	1	26	14	12		zal
Diety i trendy żywieniowe	2	1	2	46	22	24		zal
Żywnienie osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną	2	2	1	28	14	14		zal
Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego	2	2	3	56	36	20		zal
Poradnictwo dietetyczne	2	1	2	35	14		21	zal
Technologie informatyczne w dietetyce	2	2	1	30	6		24	zal
Podstawy metodologii badań	2	2	1	14	4	10		zal
Motywacja	2	1	1	16		16		zal
Komunikacja w zespole interdyscyplinarnym	2	1	1	16		16		zal
Elementy przedsiębiorczości	2	2	1	16		16		zal
Wystąpienia publiczne	2	2	1	16		16		zal
Język angielski	2	c	2	60			60	egz
Praktyka wakacyjna	2	2	5	140				zal
Razem 2 rok			58	1057				
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	3	c	3	25	15	10		egz
Analiza i ocena jakości żywności	3	1	3	20	5	3		egz
							10	
Profilaktyka żywieniowa	3	1	4	50	20	30		zal
Zarządzanie, administrowanie i organizacja pracy	3	1	2	30	20	10		zal
Dietetyka w praktyce klinicznej	3	c	22	525			20	zal
							5	
							10	
							10	
							20	
							10	
							49	
							35	
							275	
							7	
Aspekty kulturowe w pracy dietetyka. Etnodietetyka	3	1	3	36	8		8	zal
					8		12	
Savoir-vivre	3	2	1	14	4	10		zal
Przygotowanie pracy dyplomowej	3	2	2	30	6	24		zal
Przygotowanie pracy dyplomowej	3	2	10					zal
Planowanie i prowadzenie badań w dietetyce	3	1	5	70	6	30		zal
					8	24		
Rozpowszechnianie informacji naukowej	3	2	2	30	10	20		zal
Ochrona własności intelektualnej	3	2	1	10		10		zal
Budowanie wizerunku i networking	3	1	1	16		16		zal
Przywództwo - wybrane elementy	3	2	1	16		16		zal
Razem 3 rok			60	872				