STUDIA NIESTACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA

KIERUNEK : Dietetyka kliniczna **I ROK**

Lp.	Przedmiot/Moduł	ECTS semestr I	ECTS semestr II	ECTS e-l	ECTS Razem	Forma zaliczenia semestr I	Forma zaliczenia semestr II	Razem godzin	Suma godzin w roku akademickim W	e-l	S	S e-l	Ćw (20-25)	Ćw (15-18)	Ćw.sym. (12 osób)	Ćw (12)	P	SEMESTR I liczba godzin W	e-l	S	S e-l	Ćw (15-18)	Ćw.sym. (12 osób)	Ćw (12)	SEMESTR II liczba godzin W	e-l	S	Ćw (20-25)	Ćw (15-18)	Ćw (12)	P	Jednostka prowadząca przedmiot	Kierownik jednostki odpowiedzialny za prowadzenie zajęć dydaktycznych
	BLOK: NAUKI PODSTAWOWE																																
1	Chemia żywności	1		1	2	ZAO		18		8				10					8			10											
2	Biologia medyczna z elementami genetyki	1		1	2	ZAO		18		8				10					8			10											
3	Anatomia	3		1	4	EGZ		30		14				12	4				14			12	4										
4	Parazytologia		1	1	2		ZAO	20		10				10												10			10				
5	Antropologia i antropometria		0,5	0,5	1		ZAO	14		4				10												4			10				
6	Fizjologia		2	1	3		EGZ	26		16				10												16			10				
7	Mikrobiologia żywności z elementami mikrobiologii ogólnej	1,5		0,5	2	ZAO		26		16						10			16					10									
8	Podstawy zdrowia publicznego z elementami medycyny społecznej	1		1	2	EGZ		24		14	10								14	10													
9	Pierwsza pomoc przedlekarska		1	1	2		ZAO	18		8						10										8				10			
	BLOK: NAUKI HUMANISTYCZNE I SPOŁECZNE																																
10	Psychologia ogólna		1	1	2		ZAO	18		8	10															8	10						
11	Etyka zawodu dietetyka		1	1	2		ZAO	18		8	10															8	10						
12	Wielokulturowość w dietetyce		1		1		ZAO	12		2	2			8												2	2		8				
13	Logika	2			2	ZAO		24		8	8			8					8	8		8											
14	Język obcy		1	1	2		ZAO	30		10			20													10		20					
	BLOK: PODSTAWOWE NAUKI ŻYWIENIOWE																																
15	Podstawy żywienia człowieka	3	3	2	8	ZAL	EGZ	80		30						50			15					25		15				25			
16	Biochemia dla dietetyków		3	1	4		EGZ	36		16						20										16				20			
17	Przechowywanie i utrwalanie żywności	2		1	3	ZAO		30		20						10			20					10									
18	Dietoterapia otyłości		2	1	3		ZAO	18		8						10										8				10			
	POZOSTAŁE																																
19	Język migowy	2			2	ZAO		28		8				20					8			20											
20	Szkolenie BHP					ZAL		4		4									4														
21	Przysposobienie biblioteczne					ZAL		2		2									2														
22	Naukowa informacja medyczna					ZAL		3				3									3												
23	Praktyka zawodowa (wakacyjna)		4		4		ZAO	80									80														80		
24	Przedmiot do wyboru: (4)			8	8		ZAO	40		40																40							
	Suma godzin	16,5	20,5	24,0	61	2 EGZ	3 EGZ	617	0	262	40	3	20	98	4	110	80	0	117	18	3	60	4	45	0	145	22	20	38	65	80		
									617									247							370								

	Przedmioty do wyboru: ruszają 4																																
1	Small business - krok po kroku			2	2			10		10																10							
2	Podstawy aromaterapii			2	2			10		10																10							
3	Żywność funkcjonalna i ekologiczna			2	2			10		10																10							
4	Znaczenie aktywności ruchowej w różnych okresach rozwojowych			2	2			10		10																10							
5	Wolne rodniki i antyoksydanty w zdrowiu i chorobie			2	2			10		10																10							
6	Znaczenie diety dla kondycji skóry w zdrowiu i w chorobie			2	2			10		10																10							
7	Podstawy fizjologii długowieczności			2	2			10		10																10							

Farma zaliczenia		
EGZ - egzamin	**W** - wykłady	**Ćw. Sym.** - ćwiczenia w warunkach symulowanych
ZAO - zaliczenie na ocenę	**S** - seminaria	e-l - e-learning
ZAL - zaliczenie	**Ćw.** - ćwiczenia	zajęcia w Centrum Symulacji Medycznej
	P - praktyka	