

STUDIA STACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA																																			
KIERUNEK: Dietetyka kliniczna												I ROK																							
Lp.	Przedmiot/Moduł	ECTS				Forma zaliczenia		Razem godzin	Suma godzin w roku akademickim										SEMESTR I					SEMESTR II					Średnia liczba osób w grupie ćw.	Jednostka prowadząca przedmiot	Kierownik jednostki odpowiedzialny za prowadzenie zajęć dydaktycznych				
		semestr		e-l	Razem	semestr			W	e-l	s	S e-l	Ćw	Ćw. Sym. (12 osób)	P	W	e-l	s	S e-l	Ćw	Ćw. Sym. (15 osób)	W	e-l	s	Ćw	P									
		I	II			I	II																				W	e-l				s	S e-l	Ćw	Ćw. Sym. (15 osób)
BLOK: NAUKI PODSTAWOWE																																			
1	Chemia żywności	1		1	2	ZAO	20	2	8			10			2	8			10								15-18								
2	Biologia medyczna z elementami genetyki	1		1	2	ZAO	20	2	8			10			2	8			10								15-18								
3	Anatomia	3		1	4	EGZ	45	10	10			21	4		10	10			21	4							15								
4	Parazytologia		1	1	2	ZAO	20	2	8			10										2	8		10		15-18								
5	Antropologia i antropometria		0,5	0,5	1	ZAO	20		5			15										5		15			15-18								
6	Fizjologia		2	1	3	EGZ	38	10	10	8		10										10	10	8	10		15-18								
7	Mikrobiologia żywności z elementami mikrobiologii ogólnej	1,5		0,5	2	ZAO	30	10	10			10			10	10			10								12								
8	Podstawy zdrowia publicznego z elementami medycyny społecznej	1		1	2	EGZ	40	10	10	10		10			10	10	10		10								15-18								
9	Pierwsza pomoc przedlekarska		1	1	2	ZAO	20	2	8			10										2	8		10		12								
BLOK: NAUKI HUMANISTYCZNE I SPOŁECZNE																																			
10	Psychologia ogólna		1	0,5	1,5	ZAO	20		10	10												10	10												
11	Etyka zawodu dietetyka		1,5		1,5	ZAO	20	10		10											10		10												
12	Wielokulturowość w dietetyce		1		1	ZAO	20	5		5		10									5		5	10			15-18								
13	Logika		2		2	ZAO	30	10		10		10			10		10		10								15-18								
14	Język obcy		2		2	ZAO	30					30												30			20-25								
BLOK: PODSTAWOWE NAUKI ŻYWIENIOWE																																			
15	Podstawy żywienia człowieka	3	3	2	8	ZAL	EGZ	95	15	30		50			8	15			25			7	15		25		12								
16	Biochemia dla dietetyków		3	1	4		EGZ	40	10	10		20									10	10		20			12								
17	Przechowywanie i utrwalanie żywności	2		1	3	ZAO	40	2	28			10			2	28			10								12								
18	Dietoterapia otyłości		2	1	3		ZAO	20		10		10										10		10			12								
POZOSTAŁE																																			
19	Wychowanie fizyczne						ZAL	30				30												30			20-25								
20	Język migowy	2			2	ZAO	40	4				36			4				36								15-18								
21	Szkolenie BHP						ZAL	4		4						4																			
22	Przysposobienie biblioteczne						ZAL	2		2						2																			
23	Naukowa informacja medyczna						ZAL	3			3							3																	
24	Praktyka zawodowa (wakacyjna)		4		4		ZAO	80						80											80										
25	Przedmiot do wyboru: (4)			8	8		ZAO	80		80												80													
Suma godzin		16,5	22	21,5	60	2 egz	3 egz	807	104	251	53	3	312	4	80	58	95	20	3	142	4	46	156	33	170	80									
									807									322									485								

Przedmioty do wyboru: ruszają 4																													
1	Small business - krok po kroku			2	2		ZAO	20		20																	20		
2	Podstawy aromaterapii			2	2		ZAO	20		20																	20		
3	Żywność funkcjonalna i ekologiczna			2	2		ZAO	20		20																	20		
4	Znaczenie aktywności ruchowej w różnych okresach rozwojowych			2	2		ZAO	20		20																	20		
5	Wolne rodniki i antyoksydanty w zdrowiu i chorobie			2	2		ZAO	20		20																	20		
6	Znaczenie diety dla kondycji skóry w zdrowiu i w chorobie			2	2		ZAO	20		20																	20		
7	Podstawy fizjologii długowieczności			2	2		ZAO	20		20																	20		

Forma 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	