

STUDIA STACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA																																					
KIERUNEK: Dietetyka kliniczna										I ROK										rok akademicki: 2024/2025										opiekun roku:							
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			liczba godzin								liczba godzin																				
		I	II			I	II		W	e-l	s	S e-l	Ćw	Ćw. Sym. (12 osób)	P	W	e-l	s	S e-l	Ćw	Ćw. Sym. (12 osób)	P	W	e-l	s	Ćw	Ćw. Sym. (12 osób)	P									
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			20	5		10	10			20	5							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	40	10	10	10		10								10	10	10	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	Pierwsza pomoc		1	1	2		ZAO	30	10				20									10				20	12										
BLOK: NAUKI HUMANISTYCZNE I SPOŁECZNE																																					
9	Psychologia ogólna		1	0,5	1,5		ZAO	20		10	10											10	10														
10	Etyka zawodu dietetyka		1,5		1,5		ZAO	20	10		10										10		10														
11	Wielokulturowość w dietetyce		1		1		ZAO	20	5		5		10								5		5	10				15-18									
12	Logika	2			2	ZAO		20			10		10					10		10								15-18									
13	Medycyna społeczna	1		1	2	EGZ		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	100		40			60				20			30			20		30			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		30		20			10				20			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	5				35			5				35							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	794	86	235	55	3	310	25	80	39	82	20	3	145	5	47	153	35	165	20	80										
									794						294						500																

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-1 - e-learning
ZAL - zaliczenie	Ćw. - ćwiczenia	zajęcia w Centrum Symulacji Medycznej
	P - praktyka	