

PROGRAM STUDIÓW		
Kierunek: DIETETYKA I STOPNIA		
Profil kształcenia: OGÓLNOAKADEMICKI		
ISCED: 0915		
1.	Procentowy udział liczby punktów ECTS w:	
	dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu	100%
	Forma studiów	STACJONARNE/NIESTACJONARNE
2.	Liczba semestrów	6
3.	i liczba punktów ECTS konieczna do ukończenia studiów na danym poziomie	180
	Tytuł zawodowy nadawany absolwentom	LICENCJAT
4.	Praca dyplomowa i egzamin dyplomowy	Na studiach realizowana jest praca dyplomowa o charakterze badawczym, pogładowym, w formie studium przypadku lub opublikowanego artykułu zgodnego z tematyką studiów Egzamin dyplomowy ma charakter teoretyczny. Egzamin składa się z wygłoszenia przez studenta ustnej prezentacji pracy dyplomowej oraz odpowiedzi na 3 pytania z puli pytań obejmujących materiał z całego toku studiów i sprawdzających zakres efektów kształcenia.
5.	Efekty uczenia się	Załącznik Nr 1
6.	Łączna liczba godzin zajęć	ST - 1963 NST - 1565
7.	Sposoby weryfikacji i oceny efektów uczenia się osiągniętych przez studenta w trakcie całego cyklu kształcenia	egzamin pisemny, egzamin ustny, prezentacja, dyskusja, kolokwium, sprawozdanie, esej, praca pisemna, projekt badawczy, plan żywienia
8.	Plan studiów	Załącznik Nr 2
9.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć prowadzonych z bezpośrednim udziałem nauczycieli akademickich	65 ECTS
10.	Łączna liczba punktów ECTS, którą student musi uzyskać w ramach zajęć (> 5 ECTS) z dziedziny nauk humanistycznych lub dziedziny nauk społecznych	13 ECTS
11.	Wymiar, zasady i forma odbywania praktyk zawodowych oraz liczba punktów ECTS, jaką student musi uzyskać w ramach tych praktyk	4-tygodniowa praktyka wakacyjna i śródsesemestralna w wymiarze 160 godzin i 12 punktów ECTS, w formie konsultacji dietetycznych na oddziałach szpitalnych, w poradniach lub gabinetach dietetycznych
12.	Liczba punktów ECTS zajęć związanych z prowadzoną w uczelni działalnością naukową w dyscyplinie, do której przyporządkowany jest kierunek studiów (profil ogólnoakademicki - >50% ECTS)	93 ECTS
13.	Wymiar liczby punktów ECTS zajęć możliwych do wybrania przez studenta (>30% ECTS)	59 ECTS

Efekty uczenia się dla kierunku DIETETYKA I stopnia od roku akademickiego 2020/2021		
WIEDZA		Symbol PKR
W01	Zna budowę i funkcję komórki oraz procesy biologiczne zachodzące w organizmie człowieka związane z jego rozwojem, wzrastaniem i starzeniem się, a także mechanizmy dziedziczenia, uwarunkowania genetyczne i środowiskowe cech człowieka.	P6S_WG
W02	Zna chemiczne składniki żywności oraz przemiany chemiczne zachodzące w żywności.	P6S_WG
W03	Zna wybrane zagadnienia z zakresu anatomii i antropologii opisowej i topograficznej.	P6S_WG
W04	Zna cykl rozwojowy pasożytów układu pokarmowego człowieka.	P6S_WG
W05	Zna i rozumie fizjologię człowieka z uwzględnieniem funkcji układów i tkanek.	P6S_WG
W06	Rozumie pojęcia związane z przemianami biochemicznymi, zachodzącymi w organizmie człowieka, wskazuje na różnice w przebiegu tych procesów na różnych etapach życia.	P6S_WG
W07	Zna zagadnienia dotyczące mikrobiologii ogólnej oraz posiada podstawową wiedzę na temat drobnoustrojów, ich roli i wpływu na jakość zdrowotną żywności oraz ich udziału w procesach technologicznych.	P6S_WG
W08	Zna i rozumie zagadnienia związane z bilansem energetycznym, budowę i rolę podstawowych składników odżywczych i pokarmowych oraz skutki nadmiaru i niedoboru składników pokarmowych w żywieniu.	P6S_WG
W09	Zna sposoby pakowania i metody utrwalania żywności oraz procesy biotechnologiczne, fizyczne, chemiczne i fizykochemiczne w stosowane przetwórstwie żywności.	P6S_WG
W10	Zna zasady udzielania pierwszej pomocy przedlekarskiej	P6S_WG
W11	Zna podstawy języka migowego, znaki daktylograficzne i ideograficzne, w zakresie niezbędnym do gromadzenia informacji o sytuacji zdrowotnej pacjenta;	P6S_WG
W12	Zna różnicowanie wydolności fizycznej ze względu na płeć, wiek, budowę anatomiczną i fizjologiczną oraz zmiany potreniingowe .	P6S_WG
W13	Zna czynniki wpływające na zachowania żywieniowe oraz założenia modeli edukacji żywieniowej skierowanej do osób w różnym wieku.	P6S_WG
W14	Zna zasady racjonalnego żywienia w świetle najnowszych doniesień naukowych.	P6S_WG
W15	Zna objawy, przyczyny, metody terapeutyczne i diagnostyczne wybranych zaburzeń i chorób w oparciu o dowody naukowe.	P6S_WG
W16	Zna zagadnienia i charakteryzuje zasady postępowania dietetycznego w różnych zaburzeniach i jednostkach chorobowych u pacjentów w różnym wieku w oparciu o dowody naukowe.	P6S_WG

W17	Zna surowce pochodzenia roślinnego (w tym rośliny lecznicze) i zwierzęcego, omawia zachodzące w nich przemiany oraz techniki kulinarne i procesy technologiczne (w tym produkcja żywności ekologicznej i funkcjonalnej), którym mogą być poddawane..	P6S_WG
W18	Zna wybrane zagadnienia z zakresu technologii i towaroznawstwa żywności	P6S_WG
W19	Zna wybrane parametry morfologiczne i biochemiczne stosowane w diagnostyce laboratoryjnej oraz ich wykorzystanie w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.	P6S_WG
W20	Zna podstawowe mechanizmy działania leków, losów leków w organizmie oraz wskazań i przeciwwskazań do stosowania wybranych grup leków i suplementów.	P6S_WG
W21	Zna i rozumie obszary badań w naukach o zdrowiu, a szczególnie w dietetyce oraz zasady przygotowania i wykonania projektu badawczego zgodnie z procedurą badawczą, a także sposobów prezentowania wyników badań.	P6S_WG
W22	Zna i rozumie zasady postępowania i systemy niezbędne do zapewnienia bezpieczeństwa żywności oraz elementarne zagadnienia z zakresu toksykologii.	P6S_WG
W23	Rozumie oparte na dowodach naukowych zagadnienia, dotyczące dietoprofilaktyki oraz aktywności ruchowej odpowiedniej do stanu fizjologicznego i stanu zdrowia.	P6S_WG
W24	Zna i rozumie podstawowe okresy rozwoju dziecka, podstawowe zagadnienia związane z wybranymi zaburzeniami i chorobami wieku dziecięcego.	P6S_WG
W25	Zna budowę i mechanizmy działania układu odpornościowego, w tym swoiste i nieswoiste mechanizmy odporności humoralnej i komórkowej oraz podstawy immunomodulacji.	P6S_WG
W26	Rozumie przebieg procesu starzenia się w aspekcie biologicznym, psychologicznym, społecznym i ekonomicznym oraz objawy, przyczyny i działania interwencyjne w wybranych chorobach wieku podeszłego.	P6S_WG
W27	Zna podstawowe zagadnienia dotyczące analizy żywności oraz jej składu.	P6S_WG
W28	Zna zafałszowania żywności, metody ich identyfikacji oraz zasady prawidłowego znakowania produktów spożywczych.	P6S_WG
W29	Rozumie wpływ różnych czynników na stan odżywienia oraz wpływ stanu odżywienia na przebieg chorób.	P6S_WG
W30	Rozumie podstawowe pojęcia z zakresu sensoryki i charakteryzuje olejki stosowane w aromaterapii.	P6S_WG
W31	Posiada wiedzę dotyczącą funkcjonowania psychologicznego człowieka i komunikowania się, opisuje etiologię, cechy osobowości oraz cechy psychologiczne osób z zaburzeniami odżywiania się.	P6S_WG
W32	Zna przyczyny i skutki zaburzeń odżywiania.	P6S_WG
W33	Zna modele żywieniowe w toku ewolucji człowieka oraz główne problemy żywieniowe.	P6S_WK
W34	Zna cele i zadania zdrowia publicznego, organizację ochrony zdrowia w Polsce oraz znaczenie promocji zdrowia w profilaktyce chorób cywilizacyjnych, w tym żywieniowozależnych.	P6S_WK
W35	Rozumie istotę profilaktyki i prewencji chorób dietozależnych.	P6S_WK
W36	Rozumie aspekty etyczne zawodu dietetyka.	P6S_WK

W37	Zna zasady projektowania nowego produktu żywnościowego i wymagania prawne dotyczące produkcji nowej żywności.	P6S_WK
W38	Zna i rozumie podstawowe zasady organizacji żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego i otwartego w aspekcie żywieniowym, ekonomicznym oraz sanitarno-higienicznym.	P6S_WK
W39	Zna podstawowe zagadnienia z psychologii ogólnej i klinicznej oraz nauk socjologicznych.	P6S_WK
W40	Rozumie uwarunkowania, zasady tworzenia i prowadzenia własnej działalności gospodarczej.	P6S_WK
UMIEJĘTNOŚCI		symbol PKR
U01	Potrafi wykorzystać biologię form życia na poziomie molekularnym i komórkowym, w tym zasady dziedziczenia, kodowania i przepływu informacji genetycznej;	P6S_UW
U02	Potrafi zaplanować i samodzielnie wykonać doświadczenia dotyczące identyfikacji, syntezy lub analizy wybranych składników występujących w żywności oraz przedstawić wyniki doświadczeń w postaci pisemnej.	P6S_UU
U03	Umie zlokalizować i scharakteryzować narządy wewnętrzne oraz budowę ciała ludzkiego w podejściu opisowym, topograficznym i czynnościowym.	P6S_UW
U04	Potrafi rozpoznać organizmy pasożytnicze człowieka.	P6S_UW
U05	Potrafi prawidłowo organizować i przeprowadzać badania antropometryczne.	P6S_UW
U06	Potrafi wyjaśnić rolę poszczególnych narządów i układów w organizmie człowieka.	P6S_UW
U07	Potrafi oznaczyć zawartość podstawowych metabolitów w materiale biologicznym.	P6S_UW
U08	Potrafi udzielić pierwszej pomocy i wie jakie działania należy podjąć w stanach zagrożenia życia.	P6S_UW
U09	Posługuje się znakami języka migowego i innymi sposobami oraz środkami komunikowania się w opiece nad pacjentem z uszkodzeniem słuchu;	P6S_UK
U10	Potrafi wyjaśnić związki pomiędzy wyjściową jakością mikrobiologiczną surowca, parametrami procesów technologicznych oraz higieną i jakością mikrobiologiczną produktu.	P6S_UW
U11	Potrafi zastosować metody jakościowe i ilościowe do oceny sposobu żywienia, uwzględniając normy żywienia.	P6S_UW
U12	Potrafi posługiwać się podstawowym sprzętem i oprogramowaniem wykorzystywanym w poradnictwie dietetycznym.	P6S_UO
U13	Potrafi analizować piśmiennictwo medyczne w języku obcym. Korzysta ze specjalistycznej literatury naukowej krajowej i zagranicznej;	P6S_UK
U14	Umie wskazać optymalną metodę przetwarzania/utrwalania wybranych surowców roślinnych i zwierzęcych.	P6S_UO
U15	Potrafi ocenić wpływ wybranych metod utrwalania na jakość żywności.	P6S_UO
U16	Potrafi porozumiewać się w języku obcym w sposób odpowiadający biegłości B2 Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego.	P6S_UK
U17	Potrafi krytycznie analizować, interpretować i opisywać wyniki badań naukowych.	P6S_UK
U18	Potrafi opracować projekt badawczy.	P6S_UU

U19	Potrafi opracować scenariusz i prowadzić edukację żywieniową z uwzględnieniem wieku, potrzeb i przynależności do grupy społecznej odbiorców.	P6S_UW
U20	Potrafi zaplanować żywienie dostosowane do wieku, wysiłku fizycznego, stanu odżywienia, stanu fizjologicznego oraz zaburzeń wywołanych przewlekłą chorobą lub nieprawidłowym odżywianiem uwzględniając dowody naukowe.	P6S_UW
U21	Potrafi przeprowadzić poradę dietetyczną w gabinecie dietetycznym, wywiad żywieniowy, ocenę stanu odżywienia oraz wizytę kontrolną.	P6S_UW
U22	Potrafi ocenić działania prowadzone przez państwo i WHO na rzecz zdrowia publicznego.	P6S_UO
U23	Potrafi ocenić surowce pochodzenia roślinnego (w tym rośliny lecznicze) i zwierzęcego oraz oszacować ich właściwości prozdrowotne oraz przydatność technologiczną, a także zastosować odpowiednie surowce i techniki do produkcji potraw.	P6S_UW
U24	Potrafi przewidzieć skutki podaży składników diety z przyjmowanymi lekami przez pacjenta oraz zinterpretować i wykorzystać wyniki badań laboratoryjnych w planowaniu i monitorowaniu postępowania żywieniowego.	P6S_UW
U25	Potrafi pobrać próby żywności do badań i przygotować je do analizy,	P6S_UO
U26	Potrafi oznaczyć skład żywności (w tym zanieczyszczenia)	P6S_UO
U27	Potrafi wykonać podstawowe oznaczenia laboratoryjne, w tym zidentyfikować zafałszowany produkt żywnościowy i ocenić jakość tego produktu na podstawie analizy informacji z etykiety.	P6S_UO
U28	Potrafi zastosować fundamentalne zasady funkcjonowania społecznego.	P6S_WK
U29	Potrafi zinterpretować wyniki doświadczeń laboratoryjnych i zweryfikować je w odniesieniu do danych literaturowych.	P6S_UW
U30	Potrafi zlokalizować podstawowe szlaki przemian katabolicznych służących do uzyskiwania energii oraz reakcje anaboliczne prowadzące do syntezy różnorodnych cząsteczek biologicznych, w tym kwasów nukleinowych i białek.	P6S_UW
U31	Potrafi określić wzajemne relacje pomiędzy przewlekłymi chorobami a stanem odżywienia.	P6S_UW
U32	Potrafi zorganizować i podjąć współpracę z członkami zespołu interdyscyplinarnego w zakresie opieki nad pacjentami o różnym stanie zdrowia.	P6S_UO
U33	Potrafi zaplanować dietetyczne postępowanie diagnostyczne, terapeutyczne i profilaktyczne dzieci i młodzieży.	P6S_UW
U34	Potrafi identyfikować podstawowe problemy etyczne dotyczące współczesnej medycyny, ochrony życia i zdrowia oraz uwzględnić w planowaniu i przebiegu dietoterapii uwarunkowania kulturowe, religijne i etniczne pacjentów.	P6S_UW
U35	Potrafi zaplanować działalność zakładów żywienia zbiorowego uwzględniając aspekt żywieniowy, ekonomiczny i sanitarno-higieniczny.	P6S_UO
KOMPETENCJE SPOŁECZNE		SYMBOL PRK
K01	Dostrzega i rozpoznaje własne ograniczenia w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych oraz dokonuje samooceny deficytów i potrzeb edukacyjnych.	P6S_KK
K02	Przestrzega zasad etyki zawodowej.	P6S_KK

K03	Poprawnie komunikuje się w zespole terapeutycznym	P6S_KO
K04	Myśli i działa w sposób przedsiębiorczy	P6S_KO
K05	Potrafi taktownie i skutecznie zasugerować pacjentowi potrzebę konsultacji medycznej wykazując się samodzielnością i odpowiedzialnością zawodową.	P6S_KR
K06	Wykazuje gotowość do uczestniczenia w badaniach naukowych.	P6S_KR
K07	Właściwie organizuje własną pracę i przestrzega zasad bezpieczeństwa, higieny pracy i ergonomii.	P6S_KR
K08	Szanuje godność i autonomię osób powierzonych opiece.	P6S_KR
K09	Przestrzega praw pacjenta.	P6S_KR

STUDIA STACJONARNE PIERWSZEGO STOPNIA																													
I ROK										rok akademicki: 2020/2021										opiekun roku:									
KIERUNEK: Dietetyka																													
Lp.	Przedmiot/Moduł	ECTS				Forma zaliczenia		Suma godzin w roku akademickim				SEMESTR I				SEMESTR II				Jednostka prowadząca przedmiot	Kierownik jednostki odpowiedzialny za prowadzenie zajęć dydaktycznych								
		semestr		Razem	e+l	I	II	W	e+l	s	Cw (15-18)	Cw (15)	Cw (12 osób)	liczba godzin															
		I	II											W	e+l	s	Cw (15-18)	Cw (15)	Cw (12 osób)										
		W	e+l																			s	W	e+l	s	W	e+l	s	Cw (15-18)
BLOK: NAUKI PODSTAWOWE																													
1	Chemia żywności	1	1	2	ZAO			20	2	8	10			2	8	10													
2	Biologia medyczna z elementami genetyki	1	1	2	ZAO			20	2	8	10			2	8	10													
3	Anatomia i antropologia	2	1	3	EGZ			40	10	10	20			10	10	20													
4	Parazytologia	1	1	2	ZAO			20	2	8	10				2	8	10												
5	Fizjologia	2	1	3	EGZ			30	10	10	10			10	10	10													
6	Mikrobiologia żywności z elementami mikrobiologii ogólnej	2	1	3	ZAO			30	10	10	10			10	10	10													
BLOK: NAUKI HUMANISTYCZNE																													
7	Pierwsza pomoc przedlekarska	1	1	2			ZAO	20	2	8				10															
8	Podstawy zdrowia publicznego z elementami medycyny społecznej	3	1	4			EGZ	30	10	10	10																		
9	Psychologia ogólna	2	1	3			ZAO	20		10	10																		
10	Etyka zawodu dietetyka	2		2			ZAO	20	10		10																		
11	Język obcy	2		2			ZAO	30			30								30										
BLOK: PODSTAWOWE NAUKI ŻYWIENIOWE																													
12	Podstawy żywienia człowieka i antropometria	4	4	3	11		ZAL	EGZ	110	20	30				60	10	15			30									
13	Biochemia dla dietetyków		4	1	5			EGZ	40	10	10				20		10	10		20									
14	Przechowywanie i utrwalanie żywności	3	2	5	5		ZAO		40	2	28				10	2	28			10									
15	Dietoterapia otyłości		2	1	3			ZAO	20		10				10		10			10									
POZOSTAŁE																													
16	Wychowanie fizyczne								20										20										
17	Szkolenie BHP						ZAL		4		4						4												
18	Przysposobienie biblioteczne						ZAL		2		2						2												
19	Naukowa informacja medyczna						ZAL		3		3							3											
20	Przedmiot do wyboru: (4)			8	8			ZAO	80		80								80										
Suma godzin		15	21	24	60	2 egz	3 egz	599	90	246	33	110	10	110	46	95	3	50	10	40	151	30	60	70					
												599					244					355							
Przedmioty do wyboru: ruszają 4																													
1	Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej			2	2						20											20							
2	Podstawy aromaterapii			2	2						20											20							
3	Żywność funkcjonalna i ekologiczna			2	2						20											20							
4	Znaczenie aktywności ruchowej w różnych okresach rozwojowych			2	2						20											20							
5	Wolne rodniki i antyoksydanty w zdrowiu i chorobie			2	2						20											20							
6	Żywienie człowieka na przestrzeni wieków			2	2						20											20							
Forma zaliczenia																													
EGZ - egzamin blokowy																													
W - wykłady																													
EGZ - egzamin																													
S - seminaria																													
ZAO - zaliczenie na ocenę																													
Cw - ćwiczenia																													
ZAL - zaliczenie																													
Cww - zaliczenia warsztatowe																													
e+l - e-learning																													

STUDIA STACJONARNE I STOPNIA																											
KIERUNEK : Dietetyka										II ROK																	
Rok akademicki: 2021/2022										opiekun roku:																	
Lp.	Przedmiot/Moduł	ECTS				Forma zaliczenia		Razem	e-l	Suma godzin w roku akademickim				SEMESTR III				SEMESTR IV				Jednostka prowadząca przedmiot	Kierownik jednostki odpowiedzialny za prowadzenie zajęć dydaktycznych				
		semestr		I	II	W	e-l			S	Ćw (12 osób)	W	e-l	S	Ćw (12 osób)	liczba godzin		liczba godzin									
		I	II													W	e-l	S	Ćw (12 osób)	W	e-l			S	Ćw (12 osób)		
																										Razem	
BLOK: NAUKI HUMANISTYCZNE																											
1	Język obcy	1	2			3	ZAL	EGZ	90																	50	
BLOK: PROPEDEUTYKA CHOROÓB DIETOZALEŻNYCH I																											
2	Kliniczny zarys chorób I	2		1		3	ZAO		40	10	10	20				10	10	20									
3	Geriatría i gerontologia	0,5		0,5		1	ZAO		20	2	8	10				2	8	10									
4	Interpretacja wyników badań w chorobach dietozależnych	1		1		2	ZAO		30	10	10	10				10	10	10									
5	Interakcje leków z żywnością z elem. farmakologii i suplementy diety	1		1		2	ZAO		30	10	10	10				10	10	10									
BLOK: NAUKI ŻYWIENIOWE I																											
6	Żywienie osób starszych (choroby odciepne, niedożywienie, zespół metaboliczny)	4		1		5		EGZ	50	10	10	10				20	10	10	20								
10	Żywienie kliniczne I (endokrynologia, przewód pokarmowy, ch. wyniszczające)	4		1		5			50	10	10	10				20	10	10	20								
8	Edukacja żywieniowa	3		1		4		EGZ	40	10	10	10				10	10	10	10					10	10	20	
9	Profilaktyka chorób dietozależnych (żywienie człowieka)	4		1		5			50	10	10	10				20	10	10	20					10	10	20	
7	Technologia żywności i towaroznawstwo	3		1		4		EGZ	50	10	20	10				10	10	20	10								
11	Analiza i ocena jakości żywności	3		1		4			40	14	6	10				10	14	6	10								
POZOSTAŁE																											
12	Seminarium dyplomowe		6			6			30			30													30		
13	Podstawy metodologii badań w naukach o zdrowiu	1		1		2	ZAO		30	10	10	10				10	10	10									
14	Wychowanie fizyczne								ZAL	20						20									20		
15	Przedmiot do wyboru: (4)			8		8	ZAO		40	40														40			
16	Praktyka zawodowa - GERIATRIA		6			6			80																		
Suma godzin		20,5	21	18,5	60	2 egz	2 egz	2 egz	690	106	154	150	110	90	86	94	100	40	60	20	60	50	70	30			
										610					380					230							
Przedmioty do wyboru - ruszają 4																											
1	Rosliny lecznicze o dużym potencjale w dietoterapii			2		2			10	10															10		
2	Metabolizm tkanki tłuszczowej			2		2			10	10															10		
3	Nutrigenetyka			2		2			10	10															10		
4	Nawiązywanie relacji dietetyk - pacjent, umiejętność radzenia sobie ze stresem, rozwiązywanie sytuacji konfliktowych			2		2			10	10															10		
5	Kwiaty jadalne			2		2			20	10															10		
6	Język migowy			2		2			10	10															10		
Forma zaliczenia		Forma zajęć																									
EGZB-egzamin blokowy		W - wykłady																									
EGZ - egzamin		S - seminaryj																									
ZAO - zaliczenie na ocenę		Ćw - ćwiczenia																									
ZAL - zaliczenie		e-l - e-learning																									

STUDIA STACJONARNE I STOPNIA																														
III ROK										rok akademicki: 2022/2023										opiekun roku:										
KIERUNEK : Dietetyka																														
Lp.	Przedmiot/Moduł	ECTS				Forma zaliczenia		Razem godzin				Suma godzin w roku akademickim				SEMESTR V				SEMESTR VI				Jednostka prowadząca przedmiot	Kierownik jednostki odpowiedzialny za prowadzenie zajęć dydaktycznych					
		semestr I		semestr II		Razem	I	II	W	e+l	s	Ćw	W	e+l	s	Ćw	W	e+l	s	Ćw	liczba godzin									
		I	II	I	II																									
BLOK: PROPEDEUTYKA CHOROÓB DIETOZALEŻNYCH II																														
1	Kliniczny zarys chorób II	1	1	2					30	10	10	10					10	10	10											
2	Wstęp do pediatrii klinicznej	1	1	2			EGZ		30	10	10	10					10	10	10											
3	Onkologia	1	1	2					30	10	10	10					10	10	10											
4	Immunologia	0,5	0,5	1					24	10	14						10	14												
BLOK: NAUKI ŻYWIENIOWE II																														
5	Żywienie w sporcie	3	1	4					40	10	10	10					10	10	10											
6	Suplementy i odżywki w sporcie	0,5	0,5	1					20	2	8	10					2	8	10											
7	Żywienie zbiorowe	3	1	4			EGZ		40	10	10	10					10	10	10											
8	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących	0,5	0,5	1					20	2	8	10					2	8	10											
9	Zaburzenia odżywiania aspekty lekarskie i dietetyczne	0,5	0,5	1					20	2	8	10					2	8	10											
10	Żywienie Kliniczne II	2	4	7			ZAO		70	20	10	20					20	10	10											
11	Żywienie dzieci i młodzieży		2	3					40	10	10	10					10													
12	Surowce roślinne i zwierzęce w produkcji żywności i potraw		3	4					40	10	10	10					10													
13	Toksykologia i bezpieczeństwo żywności	1	1	2					30	2	18	10																		
POZOSTAŁE																														
14	Seminarium dyplomowe i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	6	6	12			ZAO		60			60																		
15	Wychowanie fizyczne						ZAL		20								20													
16	Przedmiot do wyboru: (4)			8																										
17	Praktyka zawodowa	3	3	6			ZAO		80																					
Suma godzin		23	18	19	60	1 egz	1 egz	674	108	216	190	20	60	76	88	120	20	30	32	128	70								30	
										594										334				260						

Przedmioty do wyboru - ruszają 3														
1	Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej: biznesplan i zasady rozliczania działalności													20
2	Podstawy socjologii													20
3	Projektowanie żywności													20
4	Leczenie żywieniowe w praktyce szpitalnej													20
5	Żywnienie w czasie epidemii i pandemii													20
6	Aktywność naukowa w zawodzie dietetyka													20

Forma zaliczenia		Forma zalicz	
EGZB - egzamin blokowy		W - wykład	
EGZ - egzamin		S - seminaria	
ZAO - zaliczenie na ocenę		CW - ćwiczenia	
ZAL - zaliczenie		CWw - ćwiczenia warsztatowe	
		e-l - e-learning	

Rok akademicki: 2020/2021															opiekun roku:																			
I ROK																																		
Lp.	Przedmiot/Moduł	ECTS				Forma zaliczenia		Razem		Suma godzin w roku akademickim						SEMESTR I				SEMESTR II				Jednostka prowadząca przedmiot	Mikroinw. jednostki odpowiedzialny za prowadzenie zajęć dydaktycznych									
		semestr I		semestr II		I	II	W	e-i	s	Czw (15-18)	Czw (15)	Czw (12-15)	W	e-i	s	Czw (15-18)	Czw (15-18)	s	Czw (12-15)														
		Razem		semestr																	liczba godzin		liczba godzin											
		I	II	I	II																I	II	I			II	I	II	I	II				
BLOK: NAUKI PODSTAWOWE																																		
1	Chemia żywności	1	1	2	2	ZAO		18		8		10		10		8																		
2	Biologia medyczna z elementami genetyki	1	1	2	2	ZAO		18		8		10		10		8																		
3	Anatomia i antropologia	2	1	3	3	EGZ		30		14		16		16		14																		
4	Parazytologia	1	1	2	2	ZAO		20		10		10		10		10																		
5	Fizjologia	2	1	3	3	EGZ		26		16		10		10		16																		
6	Mikrobiologia żywności z elementami mikrobiologii ogólnej	2	1	3	3	ZAO		26		16		10		10		16																		
BLOK: NAUKI HUMANISTYCZNE																																		
7	Pierwsza pomoc przedlekarska	1	1	2	2	ZAO		18		8		10		10		8																		
8	Podstawy zdrowia publicznego z elementami medycyny społecznej	3	1	4	4	EGZ		24		14		10		10		14																		
9	Psychologia ogólna	2	1	3	3	ZAO		18		8		10		10		8																		
10	Etyka zawodu dietetyka	2	2	2	2	ZAO		18		8		10		10		8																		
11	Język obcy	2	2	2	2	ZAO		30		10		20		20		10																		
BLOK: PODSTAWOWE NAUKI ŻYWIENIOWE																																		
12	Podstawy żywienia człowieka i antropometria	4	4	3	11	ZAO		80		30		50		50		15																		
13	Biochemia dla dietetyków	4	1	5	5	EGZ		36		16		20		20		16																		
14	Przechowywanie i utrwalanie żywności	3	2	5	5	ZAO		30		20		10		10		20																		
15	Dietoterapia otyłości	2	1	3	3	ZAO		18		8		10		10		8																		
POZOSTAŁE																																		
17	Szkolenie BHP					ZAL		4		4						4																		
18	Przygotowanie biblioteczne					ZAL		2		2						2																		
19	Naukowa informacja medyczna					ZAL		3		3						3																		
20	Przedmiot do wyboru: (4)																																	
Suma godzin		15	21	24	60	2 egz.	3 egz.	479	0	260	33	76	10	100	0	103	3	46	10	35	0	157	30	30	65			282						
															479										282									

Przedmioty do wyboru: ruszają 4																									
1	Podstawy prowadzenia działalności gospodarczej			2	2			15		15															
2	Podstawy aromaterapii			2	2			15		15															
3	Żywność funkcjonalna i ekologiczna			2	2			15		15															
4	Znaczenie aktywności ruchowej w różnych okresach rozwojowych			2	2			15		15															
5	Wolne rodniki i antyoksydanty w zdrowiu i chorobie			2	2			20		15															
6	Żywność człowieka na przestrzeni wieków			2	2			15		15															

Forma zaliczenia		Forma zajęć	
EGZ - egzamin blokowy	W - wykłady	EGZ - egzamin	W - wykłady
EGZ - egzamin	S - seminaria	EGZ - egzamin	S - seminaria
ZAO - zaliczenie na ocenę	Czw - ćwiczenia	ZAO - zaliczenie na ocenę	Czw - ćwiczenia
ZAL - zaliczenie	Czw - ćwiczenia warsztatowe	ZAL - zaliczenie	Czw - ćwiczenia warsztatowe
	e-l - e-learning		e-l - e-learning

STUDIA NIESTACJONARNE I STOPNIA																			
KIERUNEK : Dietetyka																			
III ROK																			
rok akademicki: 2022/2023																			
opiekun roku:																			
Lp.	Przedmiot/Moduł	ECTS				Razem godzin	Suma godzin w roku akademickim				SEMESTR V		SEMESTR VI		Jednostka prowadząca przedmiot	Kierownik jednostki odpowiedzialny za prowadzenie zajęć dydaktycznych			
		semestr		Razem	e-1		I	II	W	e-1	s	Ćw (12 osób)	liczba godzin						
		I	II										W	e-1			s	Ćw (12 osób)	W
BLOK: PROPEDEUTYKA CHOROÓB DIETOZALEŻNYCH II																			
1	Kliniczny zarys chorób II	1	1	2		22		14	8										
2	Wstęp do pediatrii klinicznej	1	1	2	EGZ	22		14	8										
3	Onkologia	1	1	2		22		14	8										
4	Immunologia		1	1		14		14											
BLOK: NAUKI ŻYWIENIOWE II																			
5	Żywienie w sporcie	3	2	5		32		14	8	10									
6	Suplementy i odżywki w sporcie	0,5	0,5	1		18		10	8										
7	Żywienie zbiorowe	2	2	4	EGZ	32		14	8	10									
8	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących	0,5	0,5	1		18		10	8										
9	Zaburzenia odżywiania aspekty lekarskie i dietetyczne	0,5	0,5	1		18		10	8										
10	Żywienie kliniczne II		4	2	6	54		20	14	20				20	14	20			
11	Żywienie dzieci i młodzieży		2	1	3	32		14	8	10				14	8	10			
12	Surowce roślinne i zwierzęce w produkcji żywności i potraw		3	1	4	32		14	8	10				14	8	10			
13	Toksykologia i bezpieczeństwo żywności		1	1	2	22		14	8					14	8				
POZOSTAŁE																			
14	Seminarium dyplomowe i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	6	6	12	ZAO	60			60						30				
16	Przedmiot do wyboru: (4)			8	8	40		40						40					
17	Praktyka zawodowa	3	3	6	ZAO	80													
Suma godzin		19,5	18	22,5	60	1 egz	518	0	216	162	60	0	114	94	20	0	102	68	40
										438		228		210					

[illegible]

Forma saliczenia		Forma zajęć
EGZ - egzamin blokowy		W - wykład
EGZ - egzamin		S - seminaria
ZAO - saliczenie na ocenę		CW - ćwiczenia
ZAL - saliczenie		CWw - ćwiczenia warsztatowe
		e-l - e-learning