

PLAN STUDIÓW NIESTACJONARNYCH DRUGIEGO STOPNIA - CYKL KSZTAŁCENIA 2021-2023 Kierunek: **DIETETYKA**

Lp.	Nazwa przedmiotu	Egz. / zal	Godziny zajęć				I rok																II rok																																																											
			Suma	Semestr I			Semestr II				Semestr III				Semestr IV				Semestr I				Semestr II				Semestr III				Semestr IV																																																			
				W	C	S	W	C	S	ECTS	W	C	S	ECTS	W	C	S	ECTS	W	C	S	ECTS	W	C	S	ECTS	W	C	S	ECTS																																																				
TREŚCI OGÓLNE			RAZEM L. GODZ.				RAZEM ECTS																3																																																											
1	Język obcy	ZO I / ZO II	60			60						1				30																																																																		
2	Bezpieczeństwo i higiena pracy dietetyka	Z I	4	4								0																																																																						
TREŚCI PODSTAWOWE			RAZEM L. GODZ.				RAZEM ECTS																16																																																											
3	Patofizjologia kliniczna	E II	18	9	9											9	9																																																																	
4	Demografia i epidemiologia żywieniowa	ZO I	18	9		9						2																																																																						
5	Psychologia kliniczna	E I	18	9	9							2																																																																						
6	Immunologia	E I	18	9	9							2																																																																						
7	Promocja mikroprzedsiębiorstwa w mediach społecznościowych	ZO I	9									1																																																																						
8	Psychologia biznesu z elementami treningu umiejętności społecznych	ZO I	24	12	12							2																																																																						
9	Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe i polityki żywienia	ZO I	9									1																																																																						
10	Nowoczesna diagnostyka laboratoryjna	E II	18	9	9											9	9																																																																	
11	Metodologia badań z elementami statystyki	ZO II	18	9	9											9	9																																																																	
12	Metodologia przygotowania pracy dyplomowej z ochroną własności intelektualnej	Z III	6																																																																															
TREŚCI KIERUNKOWE			RAZEM L. GODZ.				RAZEM ECTS																43																																																											
13	Żywność kliniczna	E II	36	18	18											18	18																																																																	
14	Żywność w położnictwie i neonatologii	ZO II	18	9	9											9	9																																																																	
15	Wybrane zagadnienia z gastroenterologii	E II	18	9	9											9	9																																																																	
16	Dietoprofilaktyka i leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowozależnych	E IV	36	18	18																					18	18																																																							
17	Fizjologia żywienia człowieka	ZO I	18	9	9							3																																																																						
18	Zasady organizacji żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	ZO I	18	9	9							2																																																																						
19	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	E II	36	9	18	9										9	18	9																																																																
20	Jakość i bezpieczeństwo żywności	ZO I	18	9	9							2																																																																						
21	Produkcja potraw i towaroznawstwo	E I	36	18	18							4																																																																						
22	Przechwalnictwo żywności	ZO II	18	9	9											9	9																																																																	
23	Ocena i prognozowanie potrzeb zdrowotnych	E III	27	9	9	9																			9	9	9																																																							
24	Żywność w gerontologii	E II	18	9	9											9	9																																																																	
25	Fizjologia i żywienie w sporcie	E I	18	9	9							2																																																																						
26	Interakcje leków z pożywieniem	ZO IV	18	9	9																																																																													
27	Żywność w alergjach i nietolerancjach pokarmowych	ZO IV	24	12	12																																																																													
28	Podstawy nutrigenomiki	E III	18	9	9											9																																																																		
29	Etyka w zawodzie dietetyka	ZO II	9																																																																															
TREŚCI OBIERALNE OGÓLNE			RAZEM L. GODZ.				RAZEM ECTS																37																																																											
30	Toxycologia żywności / Bromatologia	ZO I	12	6	6							1																																																																						
31	Chorobliwa nadwrażliwość na pokarmy / Żywność minimalnie przetworzona	ZO II	12	6	6											6	6																																																																	
32	Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia i suplementy diety / Dodatki do żywności	ZO III	12	6	6																																																																													
33	Współczesne trendy w żywieniu człowieka i profilaktyce żywieniowej / Żywność funkcjonalna i specjalnego przeznaczenia	ZO III	12	6	6																																																																													
34	Organizmy genetycznie modyfikowane i ich wykorzystanie w technologii żywności / Projektowanie nowych produktów dietetycznych	ZO IV	12	6	6																																																																													
35	Seminarium dyplomowe	Z III / ZO IV	36			36																																																																												
36	Przygotowanie i obrona pracy dyplomowej	E IV	0																																																																															
37	Praktyki w różnych instytucjach	Z I / Z II / ZO III	520			520										170																																																																		
RAZEM			1220				298				841				81				112				290				27				31				105				305				9				32				36				201				36				15				45				45				18				21			
RAZEM GODZINY DYDAKTYCZNE			1220				298				841				81				112				290				27				31				105				305				9				32				36				201				36				15				45				45				18				21			
RAZEM LICZBA PUNKTÓW ECTS			1220				298				841				81				112				290				27				31				105				305				9				32				36				201				36				15				45				45				18				21			
RAZEM LICZBA PUNKTÓW ECTS			1220				298				841				81				112				290				27				31				105				305				9				32				36				201				36				15				45				45				18				21			
RAZEM LICZBA PUNKTÓW ECTS			1220				298				841				81				112				290				27				31				105				305				9				32				36				201				36				15				45				45				18				21			
RAZEM LICZBA PUNKTÓW ECTS			1220				298				841				81				112				290				27				31				105				305				9				32				36				201				36				15				45				45				18				21			
RAZEM LICZBA PUNKTÓW ECTS			1220				298				841				81				112				290				27				31				105				305				9				32				36				201				36				15				45				45				18				21			
RAZEM LICZBA PUNKTÓW ECTS			1220				298				841				81				112				290				27				31				105				305				9				32				36				201				36				15				45				45				18				21			
RAZEM LICZBA PUNKTÓW ECTS			1220				298				841				81				112				290				27				31				105				305				9				<																																			