

**Harmonogram studiów stacjonarnych w układzie semestralnym - kierunek DIETETYKA w zakresie DIETETYKA W SPORCIE I TURYSTYCE dla studentów rozpoczynających studia od roku akademickim 2022/2023**

	Nazwa Przedmiotu	Liczba godzin w semestrze											Liczba godzin bez pracy własnej	Ogółem liczba godzin	ECTS	Forma zaliczenia		
		Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Praktyka zawodowa	ECTS	Praca własna						
Semestr 1	<b>Moduł przedmiotów ogólnych</b>																	
	1.	Podstawy filozofii z etyką zawodu dietetyka	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	2.	Podstawy psychologii	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	3.	Ochrona własności intelektualnej	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	4.	Wychowanie fizyczne (cz.1)	-	-	30	0	-	-	-	-	-	-	-	-	30	30	0	zal.
	<b>Moduł przedmiotów podstawowych</b>																	
	5.	Anatomia człowieka	15	2	-	-	30	2	-	-	-	-	-	55	45	100	4	egzamin
	6.	Biologia medyczna	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	7.	Podstawy chemii	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
	8.	Biochemia ogólna	15	1	15	1	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	egzamin
	9.	Chemia żywności	15	1	15	1	30	2	-	-	-	-	-	40	60	100	4	egzamin
	10.	Parazytologia	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	11.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	<b>Moduł przedmiotów kierunkowych</b>																	
	12.	Żywnienie człowieka (cz.1)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
13.	Wyposażenie techniczne	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.	
14.	Zagadnienia prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.	
15.	Organizacja pracy na stanowisku dietetyka	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.	
		180		150		105		0		0		295		435				
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												435					
	Ogólna liczba godzin w semestrze												730	28				
Semestr 2	<b>Moduł przedmiotów ogólnych</b>																	
	1.	Podstawy socjologii/Podstawy socjologii medycyny*	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	2.	Podstawy pedagogiki/Podstawy dydaktyki*	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	3.	Język obcy do wyboru* (cz.1)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	4.	Technologia informacyjna ogólna/ Technologia informacyjna z elementami grafiki komputerowej*	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	5.	Wychowanie fizyczne (cz.2)	-	-	30	0	-	-	-	-	-	-	-	0	30	30	0	zal.o.
	<b>Moduł przedmiotów podstawowych</b>																	
	6.	Fizjologia człowieka	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	7.	Biochemia żywności/Biotechnologia żywności*	15	1	15	1	15	1	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	8.	Mikrobiologia ogólna i żywności	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	9.	Genetyka/Nutrigenomika*	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.
	<b>Moduł przedmiotów kierunkowych</b>																	
	10.	Żywnienie człowieka (cz.2)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	11.	Kliniczny zarys schorzeń (cz.1)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	zal.o.
	12.	Pracownia żywienia i dietetyki (cz.1)	-	-	-	-	60	3	-	-	-	-	-	15	60	75	3	zal.o.
13.	Podstawy bezpieczeństwa żywności/Systemy zarządzania jakością żywności*	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.	
<b>Moduł praktyk zawodowych</b>																		
14.	Praktyka wstępna: w kuchni ogólnej i dziale żywienia	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	120	4	zal.o.	
		125		195		135		0		120		275	-	-				
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												575					
	Ogólna liczba godzin w semestrze												850	32				
Semestr 3	<b>Moduł przedmiotów ogólnych</b>																	
	1.	Język obcy do wyboru *(cz.2)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	<b>Moduł przedmiotów podstawowych</b>																	
	2.	Patologia ogólna/Patofizjologia*	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zal.o.
	<b>Moduł przedmiotów kierunkowych</b>																	
	3.	Kliniczny zarys schorzeń (cz.2)	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	4.	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	15	1	30	2	-	-	-	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin
	5.	Dietetyka kliniczna (cz.1)	10	1	-	-	30	2	-	-	-	-	-	35	40	75	3	zal.o.
	6.	Edukacja żywieniowa/Projektowanie programów profilaktycznych*	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	7.	Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna* (cz.1)	15	1	15	1	-	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zal.o.
	8.	Pracownia żywienia i dietetyki (cz.2)	-	-	-	-	60	3	-	-	-	-	-	15	60	75	3	zal.o.
	9.	Higiena i toksykologia żywności	-	-	15	1	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
	<b>Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**</b>																	
	10.	Toksykologia i doping w sporcie	15	1	-	-	15	2	-	-	-	-	-	45	30	75	3	egzamin
	11.	Zarządzanie i marketing w ośrodkach turystyczno-rekreacyjnych	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zal.o.
<b>Moduł praktyk zawodowych</b>																		
12.	Praktyka w domu opieki społecznej	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	120	4	zal.o.	
		95		135		135		0		120		260	-	-				
	Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej												485					
	Ogólna liczba godzin w semestrze												745	29				

	Nazwa Przedmiotu	Liczba godzin w semestrze											Ogółem liczba godzin	ECTS	Forma zaliczenia			
		Wykład	ECTS	Ćwiczenia	ECTS	Laboratoria	ECTS	Seminarium	ECTS	Praktyka zawodowa	ECTS	Praca własna				Liczba godzin bez pracy własnej		
Semestr 4	<b>Moduł przedmiotów ogólnych</b>																	
	1. Język obcy do wyboru* (cz.3)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.		
	<b>Moduł przedmiotów kierunkowych</b>																	
	2. Dietetyka kliniczna (cz.2)	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin		
	3. Dietetyka pediatryczna (cz.1)	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.		
	4. Technologia żywności z towaroznawstwem/Technologia gastronomiczna* (cz.2)	10	1	15	1	-	-	-	-	-	-	25	25	50	2	zał.o.		
	5. Pracownia żywienia i dietetyki (cz.3)	-	-	-	-	60	3	-	-	-	-	15	60	75	3	zał.o.		
	6. Analiza i ocena jakości żywności	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin		
	<b>Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**</b>																	
	7. Fizjologia wysiłku fizycznego	15	1	-	-	30	2	-	-	-	-	30	45	75	3	egzamin		
	8. Suplementacja w sporcie	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.		
	9. Poradnictwo żywieniowe w turystyce	-	-	-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.		
	<b>Moduł praktyk zawodowych</b>																	
10. Praktyka w poradni lub oddziale chorób układu pokarmowego/chorób metabolicznych	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zał.o.		
11. Praktyka w oddziale chorób wewnętrznych	-	-	-	-	-	-	-	-	-	120	4	-	120	120	4	zał.o.		
12. Praktyka z zakresu technologii potraw	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zał.o.		
	70		75		195		0		270		210	-	-					
	<b>Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej</b>												610					
	<b>Ogólna liczba godzin w semestrze</b>												820	31				
Semestr 5	<b>Moduł przedmiotów ogólnych</b>																	
	1. Język obcy do wyboru (cz.4)	-	-	30	2	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	egzamin		
	<b>Moduł przedmiotów kierunkowych</b>																	
	2. Dietetyka pediatryczna (cz.2)	10	1	-	-	15	1	-	-	-	-	25	25	50	2	egzamin		
	3. Język migowy w dietetyce			-	-	30	2	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.		
	4. Metodologia badań naukowych	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zał.o.		
	5. Seminarium licencjackie (cz.1)	-	-	-	-	-	-	20	1	-	-	5	20	25	1	zał.o.		
	<b>Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**</b>																	
	6. Regulacja masy ciała osób aktywnych fizycznie	15	1	15	1	45	3	-	-	-	-	50	75	125	5	egzamin		
	7. Zachowania konsumencie na rynku usług gastronomicznych	15	1	-	-	15	1	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.		
	8. Pracownia planowania żywienia w sporcie	-	-	-	-	60	4	-	-	-	-	40	60	100	4	zał.o.		
	9. Żywnie w turystyce	-	-	15	1	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zał.o.		
	10. Elementy treningu mentalnego w sporcie	15	1	-	-	-	-	-	-	-	-	10	15	25	1	zał.o.		
11. Podstawy statystyki w dietetyce	10	1	20	1	-	-	-	-	-	-	20	30	50	2	zał.o.			
12. Diety alternatywne	-	-	-	-	20	2	-	-	-	-	30	20	50	2	zał.o.			
<b>Moduł praktyk zawodowych</b>																		
13. Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówkach ochrony zdrowia	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zał.o.		
14. Praktyka z zakresu żywienia dzieci w placówce oświatowo-wychowawczej	-	-	-	-	-	-	-	-	-	90	3	-	90	90	3	zał.o.		
	80		80		185		20		150		260	-	-					
	<b>Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej</b>												515					
	<b>Ogólna liczba godzin w semestrze</b>												775	30				
Semestr 6	<b>Moduł przedmiotów kierunkowych</b>																	
	1. Seminarium licencjackie (cz.2)	-	-	-	-	-	-	30	2	-	-	20	30	50	2	zał.o.		
	2. Praca dyplomowa	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	250	0	250	10	zał.		
	<b>Moduł przedmiotów kierunkowych w zakresie Dietetyka w sporcie i turystyce**</b>																	
	3. Żywnie w wybranych dyscyplinach sportowych	15	1	15	1	45	3	-	-	-	-	50	75	125	5	egzamin		
	4. Elementy coachingu zdrowotnego	15	1	-	-	20	2	-	-	-	-	40	35	75	3	zał.o.		
	<b>Moduł praktyk zawodowych</b>																	
5. Praktyka w szpitalu dla dorosłych	-	-	-	-	-	-	-	-	-	180	6	-	180	180	6	zał.o.		
6. Praktyka w obiektach turystycznych**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zał.o.		
7. Praktyka w ośrodkach sportowo-rekreacyjnych**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	2	-	60	60	2	zał.o.		
	30		15		65		30		300		360	-	-					
	<b>Ogólna liczba godzin w semestrze bez pracy własnej</b>												440					
	<b>Ogólna liczba godzin w semestrze</b>												800	30				
<b>Łączna liczba godzin bez pracy własnej</b>																	3060	
<b>Łączna liczba godzin</b>																	4720	
<b>Razem ECTS</b>																	180	

\* przedmiot do wyboru

\*\* wybrany zakres kształcenia