

realizacja od roku akademickiego 2021/2022

L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć						I ROK						II ROK						III ROK						Punkty ECTS powiązane z kształtowaniem umiejętności praktycznych*																			
			Razem	Wykład	Ćw. Audytoryjne	Laboratoria	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	1 semestr				2 semestr		3 semestr				4 semestr		5 semestr				6 semestr																				
										Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.		Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS	Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe	ECTS									
1.	2	3	4	5	6	8	9	11	12	13	14	16	17	18	19	20	22	23	24	25	26	28	29	30	31	32	34	35	36	37	38	39	41	42	43	44	45	46	48	49	50					
	Przedmioty obowiązkowe																																													
1.	Język obcy	ZO	60			60					30			2		30			2																											
2.	Wychowanie fizyczne	ZO	60		60						30					30																														
3.	Technologie Informacyjne	ZO	30	10		20					10	20		2																																
4.	Anatomia człowieka	E	60	20		40					10	20		3		10	20			1																										
5.	Fizjologia człowieka	E	60	20	40						10	20		3		10	20			2																										
6.	Podstawy opieki nad chorym	ZO	25	10		15					10	15		2																																
7.	Farmakologia	ZO	25	10	15											10	15			1																										
8.	Biochemia ogólna	E	50	20		30					20	30		4																																
9.	Chemia żywności	ZO	50	20		30					20	30		4																																
10.	Mikrobiologia ogólna i żywności	ZO	50	20		30					20	30		4																																
11.	Parazytologia	ZO	25	10	15						10	15		3																																
12.	Genetyka z elementami nutrigenomiki	ZO	40	15	25						15	25		3																																
	Razem przedmioty obowiązkowe		535	155	155	225					125	265		30		30	115			6																										
13.	Język obcy	E	60			60															30			2		30			2																	
14.	Żywienie człowieka	E	125	60		65															20	25			3	40	40			3																
15.	Żywienie kliniczne	E	125	60		65															20	25			3	40	40			3																
16.	Patomorfologia z patofizjologią	E	25	10	15																10	15			2																					
17.	Farmakoterapia żywieniowa	ZO	30	15	15																				15	15			1																	
18.	Higiena żywienia i żywności	ZO	30	10	20																10	20			2																					
19.	Technologia żywności i towaroznawstwo	E	90	30		60															15	30			3	15	30			2																
20.	Tradycje żywieniowe na świecie	ZO	25	10		15															10	15			3																					
21.	Analiza sensoryczna żywności	ZO	25	10		15																			10	15			2																	
22.	Edukacja żywieniowa	ZO	30	15		15																			15	15			2																	
23.	Statystyka medyczna	ZO	25	10		15																			10	15			1																	
24.	Przedmiot ogólnounuczelniany**	Z	30		30																				30				2																	
	Razem przedmioty obowiązkowe		620	230	80	310															85	160			18	175	200			18																

[illegible]

Zajęcia praktyczne																																											
53.	Podstawy opieki nad chorym	ZO	30					30									30		1																			1					
54.	Żywnienie człowieka - poradnia dietetyczna	ZO	60					60									30		1			30		1														2					
55.	Technologia żywności i towaroznawstwo	ZO	60					60									30		1			30		1														2					
56.	Dietetyka pediatryczna	ZO	60					60																				30		1				30		1		2					
57.	Żywnienie w chorobach metabolicznych i chorobach układu pokarmowego	ZO	75					75																					50		2				25		1		3				
58.	Żywnienie kliniczne Poradnia dietetyczna	ZO	60					60																				30		1				30		1		2					
59.	Żywnienie kobiet w ciąży i położu	ZO	20					20																										20		1		1					
	Razem zajęcia praktyczne		365					365									30		1			60		2			60		2				110		4		105		4				
	Praktyki zawodowe																																										
60.	Praktyka zawodowa z podstaw opieki nad chorym	ZO	100					100																														4		4			
61.	Praktyka <u>wakacyjna</u> na oddziałach szpitalnych (6 tyg)	ZO	240					240																															10		10		
62.	Praktyka zawodowa w dziale żywienia	ZO	60					60														30		1			30		1											2			
63.	Praktyka zawodowa z technologii żywności i towaroznawstwa	ZO	30					30																																1			
64.	Praktyka <u>wakacyjna</u> w domu pomocy społecznej (2 tyg)	ZO	80					80																				80		3										3			
65.	Praktyka <u>wakacyjna</u> na oddziałach dziecięcych (2 tyg)	ZO	80					80																				80		3										3			
66.	Praktyka <u>wakacyjna</u> w poradni dietetycznej (2 tyg)	ZO	80					80																				80		3										3			
67.	Praktyka zawodowa w oddziale i poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych	ZO	25					25																										25		2				2			
68.	Praktyka zawodowa na oddziałach ginekologiczno - położniczych	ZO	25					25																										25		2				2			
	Razem praktyki zawodowe		720	0	0	0	0	720	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	340	14	0	0	0	60	2	0	0	0	270	10	0	0	0	0	50	4	0	0	0	0	0	0
	Razem (suma uwzględniająca przedmioty dla jednej specjalności/jednej ścieżki kształcenia)		2150	750	345	620	70	365	0	125	265	0	0	30	130	115	30	0	16	145	160	60	0	28	175	200	60	0	20	75	110	35	110	0	26	50	85	35	105	0	30		
	Ogółem		2870	750	345	620	70	365	720	125	265	0	0	30	130	115	30	340	30	145	160	60	60	30	175	200	60	270	30	75	110	35	110	50	30	50	85	35	105	0	30	95	

Liczba godzin uzyskanych:
1. w ramach modułu 1 - 80 godzin
2. w ramach modułu 2 - 100 godzin
3. w ramach modułu 3 - 60 godzin

Łączna liczba punktów ECTS uzyskanych:
1. w ramach modułu 1 - 4 pkt ECTS
2. w ramach modułu 2 - 5 pkt ECTS
3. w ramach modułu 2 - 8 pkt ECTS
4. za zajęcia z dziedziny nauk humanistycznych lub nauk społecznych, nie mniejsza niż 5 pkt ECTS
5. w ramach zajęć kształtujących umiejętności praktyczne 95 pkt ECTS

* dotyczy profilu praktycznego
** student wybiera jeden wykład spośród przedmiotów zaproponowanych przez uczelnię.
Student zobowiązany jest do realizacji szkolenia bibliotecznego (e-learning)
Student zobowiązany jest do realizacji szkolenia BHP (4 godziny)