

HARMONOGRAM STUDIÓW NIESTACJONARNYCH STUDIA I STOPNIA
KIERUNEK DIETETYKA

PROFIL PRAKTYCZNY
REALIZACJA OD ROKU AKADEMICKIEGO 2022/2023

Lp.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć								I ROK					II ROK					III ROK										Punkty ECTS powiązane z kształtowaniem umiejętności praktycznych*														
			Razem	Wykład	Ćw. Audytorjne	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.	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	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43			
	Przedmioty obowiązkowe																																												
1.	Język obcy	ZO	44			44						22			2		22			2																									
2.	Technologie Informacyjne	ZO	18	6		12				6	12			2																															
3.	Anatomia człowieka	E	36	16		20				8	10			3	8	10				1																									
4.	Fizjologia człowieka	E	36	16	20					8	10			3	8	10				2																									
5.	Podstawy opieki nad chorym	ZO	22	8		14				8	14			2																														1	
6.	Farmakologia	ZO	14	6	8										6	8				1																									
7.	Biochemia ogólna	E	32	14		18				14	18			4																															
8.	Chemia żywności	ZO	30	12		18				12	18				4																													2	
9.	Mikrobiologia ogólna i żywności	ZO	30	12		18				12	18			4																														2	
10.	Parazytologia	ZO	14	6	8					6	8			3																															
11.	Genetyka z elementami nutrigenomiki	ZO	24	8	16					8	16			3																															
	Razem przedmioty obowiązkowe		300	104	52	144				82	146			30	22	50				6																									
12.	Język obcy	E	60			60																30		2		30				2															
13.	Żywienie człowieka	E	65	25		40															10	20		3	15	20				3														3	
14.	Żywienie kliniczne	E	65	25		40															10	20		3	15	20				3														3	
15.	Patomorfologia z patofizjologią	E	14	6	8																6	8		2																					
16.	Farmakoterapia żywieniowa	Z	14	6	8																				6	8				1															
17.	Higiena żywienia i żywności	Z	16	6	10																6	10		2																					
18.	Technologia żywności i towaroznawstwo	E	60	20		40															10	20		3	10	20				2														3	
19.	Tradycje żywieniowe na świecie	ZO	16	6		10															6	10		3																				1	
20.	Analiza sensoryczna żywności	ZO	16	6		10																			6	10				2															1
21.	Edukacja żywieniowa	ZO	18	9		9																			9	9				2															1
22.	Statystyka medyczna	ZO	25	10		15																			10	15				1															1
23.	Przedmiot ogólnouczelniany**	Z	18	18																					18					2															
	Razem przedmioty obowiązkowe		387	137	26	224															48	118			18	89	132			18															

[illegible]

[illegible]