

PLAN STUDIÓW NIESTACJONARNYCH STUDIA II STOPNIA																																			
KIERUNEK DIETETYKA																																			
PROFIL PRAKTYCZNY																																			
REALIZACJA OD ROKU AKADEMICKIEGO 2022/2023																																			
L.p.	Przedmiot	Forma zaliczenia	Forma zajęć								I ROK										II 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										
										Wykład	Ćw./Konw./ Lab.	Seminarium	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	
1.	Język obcy	E	44			44					22				2		22				2														
2.	Demografia i epidemiologia żywienia	ZO	12	12						12				1																					
3.	Patofizjologia kliniczna	ZO	20	8	12					8	12			2																				1	
4.	Psychologia kliniczna	ZO	14	6	8											6	8				1													1	
5.	Immunologia	ZO	16	8	8					8	8			2																					1
6.	Promocja zdrowia	ZO	14	6	8					6	8			1																					1
7.	Komunikacja Interpersonalna	ZO	20	8	12					8	12			2																					1
8.	Metodologia Badań	ZO	20	8		12				8	12			2																					1
9.	Ustawodawstwo żywnościowe –żywnościowe i polityka żywienia	E	10	10												10					1														
10.	Produkcja potraw i towaroznawstwo żywności	ZO	18	10		8				10	8			2																					2
11.	Przechowywanie żywności	ZO	14	6	8					6	8			1																					1
12.	Żywność w stanach chorobowych	E	61	16	45					8	30			3	8	15					2														3
13.	Fizjologia żywienia człowieka	ZO	22	10	12					10	12			2																					1
14.	Dietoprofilaktyka i Leczenie chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych	E	20	8	12											8	12				1														1
15.	Układanie jadłospisów metodami komputerowymi	ZO	30			30					15			1		15					1														2
16.	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	ZO	14	6	8					6	8			1																					
17.	Statystyka w badaniach żywieniowych	ZO	18	6		12				6	12			2																					1
18.	Seminarium dyplomowe	Z	30				30										30				3														3
	Razem przedmioty obowiązkowe		397	128	133	106	30			96	167				24	32	72	30			11														
19.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	E	20	8		12																					8	12					3		2
20.	Psychodietetyka	ZO	20	8	12																						8	12					4		1
21.	Ochrona własności intelektualnej	ZO	10	10																							10						2		
22.	Żywność w sporcie i turystyce	E	23	8	15																	8	15				4								2
23.	Zrządzanie i marketing	ZO	12	6	6																						6	6					3		
24.	Żywność dojłowa i pozajłowa	ZO	18	6	12																						6	12					3		1
25.	Jakość i bezpieczeństwo żywności	E	18	8		10																8	10				4								
26.	Diagnostyka laboratoryjna	ZO	16	6		10																					6	10					3		1
27.	Bezpieczeństwo żywienia kobiet ciężarnych, karmiących oraz niemowląt	ZO	18	8	10																	8	10				3								1
28.	Przedmiot ogólnouczelniany**	Z	18	18																							18						2		
29.	Seminarium dyplomowe	Z	70				70																	35			5			35			10		15
	Razem przedmioty obowiązkowe		243	86	55	32	70															24	35	35			16	62	52	35			30		

