

**Program studiów na kierunku Dietetyka - studia stacjonarne I stopnia - dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w r. ak. 2022/2023**

**Wydział Nauk o Zdrowiu**

**stacjonarne studia I stopnia**

Przedmiot	Rok	Semestr	ECTS	Liczba godzin nowe	Wykł.	Sem.	Ćw.	kbn	prakt. Zawodowa	forma zalicz.
Anatomia człowieka	1	1	4	85	20	10		55		egz
Fizjologia i patofizjologia	1	1, 2	6	130	40	30		60		egz
Biochemia ogólna i żywności	1	1, 2	5	125	25	20	30	50		egz
Nauka o żywności z elementami chemii żywności	1	1	3	70	20	20		30		egz
Mikrobiologia ogólna i żywności	1	1	3	75	15	15	20	25		egz
Immunologia	1	2	1	25	12	8		5		zal
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	1	2	2	50	10		15	25		zal
Psychologia ogólna	1	1	2	50	20	10		20		zal
Kwalifikowana pierwsza pomoc	1	1	2	50	10		20	20		zal
Technologia potraw	1	1, 2	9	225	45	15	60	105		egz
Podstawy żywienia człowieka	1	1, 2	9	225	60	30	45	90		egz
Podstawy zdrowia publicznego	1	1	1	25	6	8		11		zal
BHP	1	1	0	4	4					zal
Język angielski	1	1, 2	3	75			60	15		zal
Przysposobienie biblioteczne	1	1	0	2				2		zal
Wychowanie fizyczne	1	1, 2	0	60			60			zal
Praktyka wakacyjna	1	2	6	150					150	zal
Parazytologia	1	2	2	50	12	6	8	24		zal
Genetyka	1	2	2	50	15		15	20		zal
Podstawy epidemiologii żywieniowej	2	4	1	25	6	6		13		zal
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2	4	3	75	15	30		30		egz
Dietetyka pediatryczna	2	3	5	125	30	46		49		egz
Podstawy dietetyki klinicznej	2	3,4	28	700	188	143	66	303		egz
Podstawy prawa żywnościowo-żywieniowego	2	3	1	25	6	8		11		zal
Diety i trendy żywieniowe	2	3	3	75	22	24		29		egz
Żywienie osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną	2	4	2	50	14	14		22		zal

Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego	2	4	3	75	36	20		19		egz
Poradnictwo dietetyczne	2	3	2	50	14		21	15		zal
Podstawy metodologii badań	2	4	1	25	14			11		zal
Komunikacja w zespole interdyscyplinarnym	2	3,4	2	50	20	16		14		zal
Język angielski	2	3,4	3	75			60	15		egz
Praktyka wakacyjna	2	4	6	150					150	zal
Edukacja żywieniowa	3	5	5	70	16	20		34		egz
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	3	5,6	3	75	10	20	15	30		egz
Analiza i ocena jakości żywności	3	5	1	25	5	5	10	5		egz
Profilaktyka żywieniowa	3	5	3	75	20	30		25		zal
Dietetyka w praktyce klinicznej	3	5,6	35	875			525	350		zal
Aspekty kulturowe w pracy dietetyka. Etnodietetyka	3	5	2	50	16		20	14		zal
Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	3	6	5	125				125		zal
Przedmioty do wyboru ( poniżej znajdują się przedmioty, z których student wybiera 3 przedmioty = 6 ECTS)			6	150						zal

Przedmioty do wyboru (Na III roku, sem. zimowy i letni wybierają 3 przedmioty = 6 ECTS)

**BLOK 1**

Planowanie i prowadzenie badań w dietetyce	3	5	2	50	6	10		34		zal
Rozpowszechnianie informacji naukowej	3	5	2	50	10	6		34		zal

**BLOK 2**

Technologie informatyczne w dietetyce	3	5	2	50	6	10		34		zal
Źródła wiedzy naukowej w dietetyce	3	5	2	50	6	10		34		zal

**BLOK 3**

Podstawy przedsiębiorczości	3	6	2	50	6	10		34		zal
Promocja zdrowia	3	6	2	50	8	8		34		zal
Socjologia i polityka społeczna	3	6	2	50	10	6		34		zal

Program studiów na kierunku Dietetyka - studia stacjonarne II stopnia - dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w r. ak. 2022/2023

Wydział Nauk o Zdrowiu

stacjonarne studia II stopnia

Przedmiot	Rok	Semestr	ECTS	Liczba godzin nowe	Wykł.	Sem.	Ćw.	kbn	prakt. Zawodowa	forma zalicz.
Fizjologia żywienia człowieka	1	1	5	125	30	20		75		egz

Patofizjologia kliniczna	1	1	2	50	10	10		30		egz
Biostatystyka	1	2	1	25	4	6	10	5		zal
Immunologia	1	1	1	25	10	10		5		zal
Psychiatria	1	1	1	25	7	8		10		zal
Diagnostyka laboratoryjna	1	2	2	50	10		20	20		zal
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	1	1	2	50	20	10		20		zal
BHP	1	1	0	4	4					zal
Marketing i zarządzanie w dietetyce	1	1	2	50	15	10		25		egz
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	1	1	3	75	20	20		35		egz
Żywność Człowieka	1	2	3	75	30	20		25		egz
Utrwalanie i przechowywanie żywności	1	1	2	50	16	10		24		zal
Evidence-based dietetics practice	1	1	2	50	10	14		26		zal
Przedsiębiorczość	1	1	2	50	14	10		26		zal
Demografia i epidemiologia żywieniowa	1	1	2	50	14	20		16		zal
Język angielski	1	1,2	2	60			60			egz
Jakość i bezpieczeństwo żywności	1	1	2	50	10	6	8	26		zal
Suplementy diety	1	2	2	50	10	20		20		egz
Praktyka wakacyjna	1	2	4	120					120	zal
Praktyka śródroczna	1	2	5	90					90	zal
Przygotowanie pracy magisterskiej i przygotowanie do egzaminu	2	4	10	250				250		zal
Dietetyka kliniczna	2	3,4	9	225	48	38	30	109		egz
Żywność w nefrologii, hepatologii i endokrynologii	2	3	4	100	16	30	20	34		egz
<b>Moduł: DIETETYKA KLINICZNA</b>										
Żywność kliniczna	1	2	2	50	10	20		20		zal
Żywność w położnictwie i neonatologii	1	2	4	100	30	30		40		egz
Dietoprofilaktyka chorób	1	2	1	25	10	10		5		zal
Żywność w chirurgii i onkologii	1	2	4	100	20		40	40		egz
Żywność dzieci z wrodzonymi wadami metabolizmu	1	2	2	50	20	10		20		zal
Nutrigenomika	1	2	2	50	20	10		20		zal
<b>Moduł: EDUKACJA ŻYWIENIOWA</b>										
Technologia potraw w dietetyce	2	3	5	122	16	12	44	50		egz
Społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych	2	3	3	75	16	18	16	25		zal

Nutrisensoryka	2	3	1	25	10		12	3		zal
Diety niekonwencjonalne i trendy żywieniowe	2	4	2	50	10		20	20		zal
Medycyna kulinarna	2	3	1	25			20	5		zal
Edukacja żywieniowa jednostek i grup	2	3	4	100	12	15	40	33		zal
Komunikacja i media w edukacji zdrowotnej	2	4	1	25	6		16	3		zal
Żywność specjalna i funkcjonalna	2	3	3	75	20	30		25		egz
Zdrowie Publiczne	2	4	1	25	6	10		9		zal

**Moduł: FAKULTETY - PSYCHODIETETYKA**

Psychologia w dietetyce z elementami psychologii klinicznej	2	4	4	100	20	14	6	60		zal
Stres i radzenie sobie a zachowania związane z jedzeniem	2	4	2	50	10	10		30		zal
Podstawowe umiejętności w budowaniu relacji terapeutycznej	2	4	2	50			20	30		zal
Zaburzenia związane z jedzeniem i uzależnienia behawioralne	2	4	2	50	10	10		30		zal
Zmiana zachowań związanych z jedzeniem w grupach wiekowych	2	4	4	100	10	10	10	70		zal
Diagnoza psychomedyczna	2	4	2	50	6		9	35		zal

**Moduł: FAKULTETY - Dietetyka sportowa**

Antropologiczne podstawy sportu	2	4	3	75	10	10		55		zal
Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku fizycznego	2	4	4	100	16	16	8	60		zal
Fizjoterapia i rehabilitacja w sporcie. Trening zdrowotny	2	4	3	75	12	8	10	45		zal
Żywność w sporcie i rekreacji	2	4	3	75	16	8	6	45		zal
Kuchnia dla sportowca	2	4	3	75		15	20	40		zal

**Program studiów na kierunku Dietetyka - studia niestacjonarne II stopnia - dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w r. ak. 2022/2023**

**Wydział Nauk o Zdrowiu**

**niestacjonarne studia II stopnia**

Przedmiot	Rok	Semestr	ECTS	Liczba godzin nowe	Wykł.	Sem.	Ćw.	kbn	prakt. Zawodowa	forma zalicz.
Dietetyka kliniczna	1	2	8	200	30	10	10	150		egz
Fizjologia żywienia człowieka	1	1	4	100	15	5		80		egz
Marketing i zarządzanie w dietetyce	1	1	4	100	20	5		75		egz
Patofizjologia kliniczna	1	1	2	50	5	5		40		zal
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	1	1	3	75	12	5		58		egz
Żywność specjalna i funkcjonalna	1	2	3	75	10	5		60		zal

BHP	1	1	0	4	4					zal
Biostatystyka	1	2	2	50	10	10		30		zal
Diagnostyka laboratoryjna	1	2	2	50	5	5		40		zal
Evidence-based Dietetics practice	1	1	4	100	10	10		80		zal
Fizjologiczne i praktyczne aspekty wyboru żywności	1	2	2	50	10	10		30		zal
Immunologia	1	1	2	50	10	5		35		zal
Komunikacja i media w edukacji zdrowotnej	1	2	2	50	10		10	30		zal
Praktyka wakacyjna	1	2	5	120					120	zal
Psychiatria	1	1	2	50	10	5		35		zal
Psychologia kliniczna	1	2	2	50	10	5		35		zal
Psychologia w dietetyce	1	1	3	75	20	20		35		zal
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnieniowe	1	1	2	50	10	5		35		zal
Utrwalanie i przechowywanie żywności	1	1	2	50	10	5		35		zal
Społeczno-kulturowe uwarunkowania zachowań żywieniowych	1	1	3	75	12	8		55		zal
Zdrowie Publiczne	1	2	3	75	10	10		55		zal
Żywnienie Człowieka	2	3	4	100	12	10		78		egz
Przedsiębiorczość	2	3	2	50	20			30		zal
Demografia i epidemiologia żywieniowa	2	3	4	100	7	10		83		zal
Żywnienie w położnictwie i neonatologii	2	3	1	30	10			20		egz
Dietoprofilaktyka chorób	2	3	2	50	10	5		35		zal
Praktyczne aspekty edukacji żywieniowej	2	4	2	50	10	10		30		zal
Technologia potraw w dietetyce	2	3	4	100	10	6	6	78		egz
Jakość i bezpieczeństwo żywności	2	3	2	50	10	5		35		zal
Żywnienie kliniczne	2	4	1	30	10	10	5	5		zal
Poradnictwo dietetyczne	2	3	2	50	10		10	30		zal
Zasoby i systemy informacyjne w ochronie zdrowia	2	4	2	41	6		5	30		zal
Diety niekonwencjonalne i trendy żywieniowe	2	3	2	50	8	6		36		zal
Suplementy diety	2	3	2	50	8	6		36		egz
Nutrigenomika	2	3	2	50	10	4		36		zal
Żywnienie dzieci z wrodzonymi wadami metabolizmu	2	4	2	50	10	6		34		zal

<b>Antropologiczne podstawy sportu</b>	<b>2</b>	4	<b>2</b>	<b>50</b>	5	5		40		<b>zal</b>
<b>Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku fizycznego</b>	<b>2</b>	4	<b>2</b>	<b>50</b>	12	8		30		<b>zal</b>
<b>Żywnie w nefrologii, hepatologii i endokrynologii</b>	<b>2</b>	4	<b>2</b>	<b>50</b>	8	8		34		<b>egz</b>
<b>Przygotowanie pracy magisterskiej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego</b>	<b>2</b>	4	<b>20</b>	<b>500</b>				500		<b>zal</b>