

Program studiów na kierunku Dietetyka - studia stacjonarne I stopnia - dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w r. ak. 2020/2021

Wydział Nauk o Zdrowiu

stacjonarne studia I stopnia

Przedmiot	Rok	Semestr	ECTS	Liczba godzin	Wykłady	Seminaria	Ćwiczenia	kbn	praktyka zawodowa	forma zalicz.
Anatomia człowieka	1	1	3	51	26	15	10			egz
Fizjologia człowieka	1	1	4	60	30	30				egz
Podstawy patofizjologii	1	2	3	30	20	10				egz
Biochemia ogólna i żywności	1	c	4	90	25	20	40	5		egz
Nauka o żywności z elementami chemii żywności	1	1	2	40	20	20				zal
Mikrobiologia ogólna i żywności	1	1	4	63	18	15	30			egz
Immunologia	1	2	1	20	12	8				zal
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	1	1	1	25	10		15			zal
Socjologia i polityka społeczna	1	2	1	25	10	15				zal
Psychologia ogólna	1	1	2	40	20		20			zal
Kwalifikowana pierwsza pomoc	1	1	1	30	10		20			zal
Genetyka	2	2	1	30	15		15			zal
Parazytologia	2	1	1	20	12		8			zal
Technologia potraw	1	c	8	120	45	15	60			egz
Podstawy żywienia człowieka	1	c	8	145	60	30	45	10		egz
Podstawy zdrowia publicznego	1	1	1	14	6	8				zal
Podstawy epidemiologii żywieniowej	1	2	1	14	6	8				zal
Źródła wiedzy naukowej w dietetyce	1	2	1	14	4	10				zal
Techniki uczenia się	1	1	1	14		14				zal
Pamięć doskonała	1	1	1	14		14				zal
Zarządzanie sobą w czasie	1	2	1	16		16				zal
Zarządzanie sobą w stresie	1	2	1	16		16				zal
BHP	1	1	1	4	4					zal
Język angielski	1	c	2	60			60			zal
Przysposobienie biblioteczne	1	1		2				2		zal
Wychowanie fizyczne	1	c	1	60			60			zal
Promocja zdrowia	1	2	1	14	6	8				zal
Ekologia i ochrona środowiska	1	2	1	14	10	4				zal
Praktyka wakacyjna - wstępna praktyka w szpitalu	1	2	5	140					140	zal
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2	2	2	45	15	30				egz
Edukacja żywieniowa	2	c	3	70	16	54				egz
Dietetyka pediatryczna	2	1	4	80	30	50				egz
Dietetyka kliniczna	2	c	20	253	108	91	54			egz
Kliniczny zarys chorób	2	c	10	110	64	34	12			egz
Podstawy prawa żywnościowo-żywieniowego	2	1	1	26	14	12				zal
Diety i trendy żywieniowe	2	1	2	46	22	24				zal
Żywność osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną	2	2	1	28	14	14				zal
Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego	2	2	2	56	36	20				zal
Poradnictwo dietetyczne	2	1	1	35	14		21			zal
Technologie informatyczne w dietetyce	2	2	1	30	6		24			zal
Podstawy metodologii badań	2	2	1	14	4	10				zal
Motywacja	2	1	1	16		16				zal
Komunikacja w zespole interdyscyplinarnym	2	1	1	16		16				zal

Elementy przedsiębiorczości	2	2	1	16		16				zal
Wystąpienia publiczne	2	2	1	16		16				zal
Język angielski	2	c	2	60			60			egz
Praktyka wakacyjna	2	2	4	140					140	zal
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	3	5,6	2	25	15	10				egz
Analiza i ocena jakości żywności	3	5	2	20	5	5	10			egz
Profilaktyka żywieniowa	3	5	2	50	20	30				zal
Zarządzanie, administrowanie i organizacja pracy	3	5	1	30	20	10				zal
Dietetyka w praktyce klinicznej	3	5,6	35	525			525			zal
Aspekty kulturowe w pracy dietetyka. Etnodietetyka	3	5	1	36	16		20			zal
Savoir-vivre	3	6	1	14	4	10				zal
Przygotowanie pracy dyplomowej	3	6	2 10	30	6	24				zal
Planowanie i prowadzenie badań w dietetyce	3	5	2	68	14	54				zal
Rozpowszechnianie informacji naukowej	3	6	1	30	10	20				zal
Ochrona własności intelektualnej	3	6	1	10		10				zal
Budowanie wizerunku i networking	3	5	1	16		16				zal
Przywództwo - wybrane elementy	3	6	1	16		16				zal