

Program studiów na kierunku Dietetyka - studia stacjonarne I stopnia - dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w r. ak. 2021/2022

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	30	20	10				egz
Fizjologia i patofizjologia	1	1	6	90	40	30		20		egz
Biochemia ogólna i żywności	1	1	5	60	25	20	10	5		egz
Nauka o żywności z elementami chemii żywności	1	1	2	40	20	20				zal
Mikrobiologia ogólna i żywności	1	1	3	40	15	10	10	5		egz
Immunologia	1	2	1	20	12	8				zal
Podstawy diagnostyki laboratoryjnej	1	2	1	25	10	15				zal
Socjologia i polityka społeczna	1	2	2	30	10	10		10		zal
Psychologia ogólna	1	1	2	30	20	10				zal
Kwalifikowana pierwsza pomoc	1	1	2	30	10		20			zal
Savoir-vivre	1	2	1	8	4	4				zal
Genetyka	2	4	1	28	14	14				zal
Parazytologia	2	3	2	30	12	14	4			zal
Technologia potraw	1	1, 2	10	120	45	15	60			egz
Podstawy żywienia człowieka	1	1, 2	10	145	60	30	45	10		egz
Podstawy zdrowia publicznego	1	1	1	14	6	8				zal
Źródła wiedzy naukowej w dietetyce	1	2	1	14	4	10				zal
BHP	1	1	1	4	4					zal
Język angielski	1	1, 2	2	60			60			zal
Przysposobienie biblioteczne	1	1		2				2		zal
Wychowanie fizyczne	1	1, 2	2	60			60			zal
Promocja zdrowia	1	2	1	14	6	8				zal
Praktyka wakacyjna	1	2	5	140					140	zal
Podstawy epidemiologii żywieniowej	2	4	1	12	6	6				zal
Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	2	4	3	45	15	30				egz
Edukacja żywieniowa	2	3,4	5	50	16	20		14		egz
Dietetyka pediatryczna	2	3	5	75	30	45				egz
Dietetyka kliniczna	2	3,4	18	265	108	91	66			egz
Kliniczny zarys chorób	2	3,4	10	132	80	52				egz
Podstawy prawa żywnościowo-żywieniowego	2	3	1	14	6	8				zal
Diety i trendy żywieniowe	2	3	1	46	22	24				zal
Żywność osób ze zwiększoną aktywnością fizyczną	2	4	1	28	14	14				zal
Warunki produkcji żywności i podstawy żywienia zbiorowego	2	4	2	56	36	20				zal
Poradnictwo dietetyczne	2	4	1	35	14		21			zal
Technologie informatyczne w dietetyce	2	4	1	16	6		10			zal
Podstawy metodologii badań	2	4	1	14	14					zal
Komunikacja w zespole interdyscyplinarnym	2	3,4	1	36	20	16				zal
Język angielski	2	3,4	2	60			60			egz
Praktyka wakacyjna	2	4	5	140					140	zal
Podstawy przedsiębiorczości	3	6	1	10		10				zal
Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	3	5,6	1	26	10	6	10			egz
Analiza i ocena jakości żywności	3	5	2	20	5	5	10			egz
Profilaktyka żywieniowa	3	5	2	50	20	30				zal
Dietetyka w praktyce klinicznej	3	5,6	40	513			513			zal
Aspekty kulturowe w pracy dietetyka. Etnodietetyka	3	5	2	36	16		20			zal
Przygotowanie pracy dyplomowej	3	6	10	0						zal
Planowanie i prowadzenie badań w dietetyce	3	5	1	18	6	12				zal
Rozpowszechnianie informacji naukowej	3	6	1	26	10	16				zal

Program studiów na kierunku Dietetyka - studia stacjonarne II stopnia - dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w r. ak. 2021/2022

Wydział Nauk o Zdrowiu

stacjonarne studia II stopnia

Przedmiot	Rok	Semestr	ECTS	Liczba godzin	Wykt.	Sem.	Ćw.	kbn	prakt. Zawodowa	forma zalicz.
Fizjologia żywienia człowieka	1	1	5	70	30	20		20		egz
Patofizjologia kliniczna	1	2	2	30	10	10		10		egz
Biostatystyka	1	2	1	30	10	10	10			zal
Immunologia	1	1	1	20	10	10				zal
Psychiatria	1	2	1	25	15	6		4		zal
Psychologia kliniczna	1	1	1	25	15	10				zal
Diagnostyka laboratoryjna	1	2	1	20	10	10				zal

Zasoby i systemy informacyjne w ochronie zdrowia	1	1	1	16	6		10			zal
Zdrowie Publiczne	1	1	1	16	6	10				zal
Język obcy	1	1,2	2	60			60			egz
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	1	1	1	30	20	10				zal
BHP	1	1	1	4	4					zal
Demografia i epidemiologia żywieniowa	2	3	1	44	14	20		10		zal
Uwarunkowania zachowań żywieniowych	1	2	2	50	16	18	16			zal
Marketing i zarządzanie w dietetyce	1	1	3	35	15	10		10		egz
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	1	1	4	60	20	20		20		egz
Żywność Człowieka	1	2	5	55	30	20		5		egz
Dietetyka kliniczna (leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych, alergie i nietolerancje)	1	1,2	6	125	40	30	30	25		egz
Żywność specjalna i funkcjonalna	1	1	5	70	20	30		20		egz
Utrwalanie i przechowywanie żywności	1	1	1	26	16	10				zal
Żywność kobiet w ciąży, karmiących i niemowląt	1	2	1	29	17	12				zal
Żywność osób starszych	1	2	1	16	8	8				zal
Dietoprofilaktyka chorób	2	3	1	20	10	10				zal
Edukacja zdrowotna	2	3	1	40	20	20				zal
Technologia potraw w dietetyce	2	3	3	92	16	12	44	20		egz
Jakość i bezpieczeństwo żywności	2	3	1	28	10	6	12			zal
Żywność kliniczne	2	3	1	30	10	20				zal
Praktyka wakacyjna	1	2	4	105					105	zal
Praktyka śródroczna	1	2	4	98					98	zal
Psychologia w dietetyce	1	1	2	54	24	24	6			zal
Evidence-base Dietetics practice	1	2	2	54	14	40				zal
Media społecznościowe	1	2	1	6	2	4				zal
Przedsiębiorczość	1	2	1	30	14	16				zal
Przygotowanie pracy magisterskiej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	2	3	20	0						zal
<b>ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA DO WYBORU</b>										
<b>Ścieżka kształcenia: Psychodietetyka</b>										
Stres i radzenie sobie a zachowania związane z jedzeniem	2	3	1	20	10	10				zal
Podstawowe umiejętności w budowaniu relacji terapeutycznej	2	3	1	20			20			zal
Zaburzenia związane z jedzeniem i uzależnienia behawioralne	2	3	3	60	30	30				egz.
Diagnoza psychomedyczna	2	3	1	30			20	10		zal
Zmiana zachowań związanych z jedzeniem w grupach wiekowych	2	3	2	78	10	10	38	20		zal
<b>Ścieżka kształcenia: Dietetyka kliniczna</b>										
Żywność w chirurgii i onkologii (DK)	2	3	3	60	20		40			egz
Żywność dzieci z wrodzonymi wadami metabolizmu	2	3	1	30	20	10				zal
Nutrigenomika	2	3	1	30	20	10				zal
Żywność w położnictwie i neonatologii	2	3	1	30	20		10			zal
Żywność w nefrologii, hepatologii i endokrynologii	2	3	3	66	16	30	20			egz
<b>Ścieżka kształcenia: Edukator zdrowotny</b>										
Nutrisensoryka	2	3	1	22	10		12			zal
Diety niekonwencjonalne i trendy żywieniowe	2	3	1	30	10		20			zal
Medycyna kulinarna	2	3	1	20			20			zal
Dietetyka sportowa z elementami fizjologii wysiłku fizycznego	2	3	2	40	20	20				egz
Edukacja żywieniowa jednostek i grup	2	3	1	40			40			zal
Suplementy diety	2	3	2	30	10	20				egz
Komunikacja i media w edukacji zdrowotnej	2	3	1	24	8		16			zal
<b>Ścieżka kształcenia: Dietetyka sportowa</b>										
Antropologiczne podstawy sportu	2	3	1	10	5	5				zal
Fizjologia wysiłku fizycznego	2	3	1	20	5	5	10			zal
Trening zdrowotny	2	3	1	15	5		10			zal
Fizjologiczne i biochemiczne aspekty żywienia	2	3	1	20	10	5	5			zal
Odnowa biologiczna/fizjoterapia i rehabilitacja w sporcie	2	3	1	30	10	20				zal
Żywność w sporcie i rekreacji	2	3	1	20	10	10				zal
Kuchnia dla sportowca	2	3	1	25			25			zal
Projektowanie jadłospisów w sporcie	2	3	2	40	5	5	30			egz
Profilaktyka żywieniowa w aktywności fizycznej	2	3	1	20	10	5	5			zal
Toksykologia i doping w sporcie	2	3	1	5	5					zal
Zaburzenia odżywiania o podłożu psychogennym	2	3	1	10	5	5				zal
Coaching w sporcie	2	3	1	10	5	5				zal

Program studiów na kierunku Dietetyka - studia niestacjonarne II stopnia - dla cyklu kształcenia rozpoczynającego się w r. ak. 2021/2022

Wydział Nauk o Zdrowiu

niestacjonarne studia II stopnia

Przedmiot	Rok	Semestr	ECTS	Liczba godzin	Wykt.	Sem.	Ćw.	kbn	prakt. Zawodowa	forma zalicz.
Fizjologia żywienia człowieka	1	1	3	30	15	5		10		egz
Patofizjologia kliniczna	1	2	1	10	5	5				egz
Biostatystyka	1	2	2	20	10	10				zal
Immunologia	1	1	2	20	10	5		5		zal
Psychiatria	1	2	2	20	10	5		5		zal
Psychologia kliniczna	1	1	2	20	10	5		5		zal
Diagnostyka laboratoryjna	1	2	2	20	5	5		10		zal
Zasoby i systemy informacyjne w ochronie zdrowia	1	1	1	11	6		5			zal
Zdrowie Publiczne	1	1	2	20	10	10				zal
Ustawodawstwo żywnościowo-żywnościowe	1	1	2	20	10	5		5		zal
BHP	1	1	1	4			4			zal
Demografia i epidemiologia żywienia	2	3	3	70	7	10		53		zal
Uwarunkowania zachowań żywieniowych	1	2	2	20	12	8				zal
Marketing i zarządzanie w dietetyce	1	1	4	50	20	5		25		egz
Zasady i organizacja żywienia zbiorowego	1	1	3	45	12	5		28		egz
Fizjologiczne i praktyczne aspekty wyboru żywności	1	2	2	20	10	10				zal
Żywność Człowieka	1	2	2	30	12	8		10		egz
Dietetyka kliniczna (leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych, alergie i nietolerancje, choroby rzadkie)	1	1,2	5	60	20	10	10	20		egz
Żywność specjalna i funkcjonalna	1	1	2	20	10	5		5		egz
Utrwalanie i przechowywanie żywności	1	1	2	20	10	5		5		zal
Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	1	1	1	15	10			5		zal
Żywność osób starszych	1	2	1	10	10					zal
Dietoprofilaktyka chorób	2	3	2	60	10	5		45		zal
Praktyczne aspekty edukacji żywieniowej	2	3	2	60	10	10		40		zal
Technologia potraw w dietetyce	2	3	3	60	8	6	6	40		egz
Jakość i bezpieczeństwo żywności	2	3	2	60	10	5		45		zal
Żywność kliniczna	2	3	1	25	10	10	5			zal
Poradnictwo dietetyczne	2	3	2	60	10		10	40		zal
Praktyka wakacyjna	1	2	4	120					120	zal
Psychologia w dietetyce	1	1	5	80	20	20		40		zal
Evidence-base Dietetics practice	1	2	3	50	10	10		30		zal
Media społecznościowe	1	2	2	30	10			20		zal
Przedsiębiorczość	1	2	3	40	20			20		zal
Przygotowanie pracy magisterskiej i przygotowanie do egzaminu dyplomowego	2	3	20	0						zal