

Harmonogram realizacji programu studiów na kierunku dietetyka, specjalność psychodietetyka - stacjonarne

						ECTS	egzamin	zaliczenie	Ogólna liczba godzin						Liczba godzin w semestrze																																				
									Suma	W	C	CP	S	P	I					II					III					IV					V					VI											
						W	C	CP	S	P	ECTS	W	C	CP	S	P	ECTS	W	C	CP	S	P	ECTS	W	C	CP	S	P	ECTS	W	C	CP	S	P	ECTS	W	C	CP	S	P	ECTS										
A Przedmioty kształcenia ogólnego						14	1	13	315	105	15	195	0	0																																					
1 Podstawy etyki zawodu/Bioetyka*						2		1	30	30																																									
2 Komunikacja społeczna/Podstawy socjologii*						1		1	15	15																																									
3 Etykieta w życiu publicznym						1		1	15	15																																									
4 Podstawy ochrony własności intelektualnej						1		1	15	15																																									
5 Język obcy*						5	1	3	120			120																																							
6 Technologia informacyjna						2		2	30	15		15																																							
7 Biologia medyczna						2		2	30	15	15																																								
8 Wychowanie fizyczne						0		2	60			60																																							
B Przedmioty podstawowe						33	7	9	420	225	60	135	0	0																																					
9 Anatomia człowieka						3	1	1	45	15		30																																							
10 Fiziologia człowieka						5	1	1	60	30		30																																							
11 Psychologia ogólna						2		1	30	30																																									
12 Biochemia ogólna i żywności						5	1	1	60	30		30																																							
13 Chemia żywności						4	1	1	45	15	30																																								
14 Mikrobiologia ogólna i żywności						5	1	1	60	30	30																																								
15 Parazytologia						2	1		30	30																																									
16 Genetyka						1	1		15	15																																									
17 Kwalifikowana pierwsza pomoc						5		2	60	30		30																																							
18 Podstawy przedsiębiorczości i zasad prowadzenia działalności gospodarczej						1		1	15			15																																							
C Przedmioty kierunkowe						57	8	19	870	480	180	210	0	0																																					
19 Żywnienie człowieka						12	1	3	150	90	60																																								
20 Dietetyka pediatryczna						5	1	1	60	30	30																																								
21 Kliniczny zarys chorób						6	1	3	90	30	60																																								
22 Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością						4	1	1	60	30	30																																								
23 Edukacja żywieniowa						2		1	30	30																																									
24 Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia						1		1	30	30																																									
25 Analiza i ocena jakości żywności						4	1	1	60	30		30																																							
26 Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności						4	1	1	60	30		30																																							
27 Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo						8	1	3	150	90		60																																							
28 Pracownia żywienia i dietetyki						10	1	3	150	60		90																																							
29 Organizacja pracy						1		1	30	30																																									
D Przedmioty specjalizacyjne i specjalnościowe						76	3	23	1865	300	105	440	60	960																																					
30 Dietoprofilaktyka i diety lecznicze*						21	1	5	315	135		180																																							
31 Terapia osób z zaburzeniami odżywiania*						4	1	1	60	45	15																																								
32 Żywnienie różnych grup ludności*						6	1	3	105	45	60																																								
33 Motywacja i komunikacja w poradnictwie żywieniowym*						3		4	60	30	30																																								
34 Zajęcia praktyczne z dietoprofilaktyki i diet leczniczych*						4		2	60			60																																							
35 Psychologia odżywiania*						2		1	45	45																																									
36 Metodologia badań naukowych i seminarium dyplomowe						2		2	60				60																																						
37 Praca dyplomowa						10		1	200			200																																							
38 Praktyki zawodowe						24		4	960				960																																						
Razem						180	19	64	3470	1110	360	980	60	960	210	105	90	0	0	30	180	30	135	0	240	30	195	30	180	0	120	27	195	60	180	30	280	33	195	105	165	30	0	30	135	30	230	0	320	30	
												405					585					525					745					495					715														
												4					3					2					4					5					1														
						Liczba						Egzaminów					19																																		
												Zaliczeń					64					12					9					11					11					12					9				

Legenda: * - przemioty wybieralne

W - wykład, C - ćwiczenia, CP - ćwiczenia praktyczne, S - seminaria, P - praktyki zawodowe

Praktyki zawodowe w III i VI semestrze będzie realizowana w trakcie semestru, natomiast w II, IV semestrze w czasie wakacji.

60 godz. zajęć z języka obcego do wyboru nie wcześniej niż od III semestru (2 ECTS)

30 godz. zajęć z metod sztucznej inteligencji do wyboru na V semestrze (2 ECTS)