Plan studiów stacjonarnych I stopnia - Dietetyka cykl kształcenia 2016 -2019

* moduł, przedmiot lub forma zajęć do wyboru

Lp.	Moduł kształcenia / Przedmiot	Forma zaliczenia (Zo/E)	Liczba godzin dydaktycznych: Ogółem	Kontakt z nauczycielem, w tym:	wykłady (w)	zajęcia praktyczne (zp) obejmujące:	ćwiczenia	laboratoria i warsztaty	projekty i seminaria	zajęcia terenowe i obozy	konsultacje	Praca własna studenta (pw)	I rok sem I w	zp	k	pw	sem II w	zp	k	pw	II rok sem III w	zp	k	pw	sem IV w	zp	k	pw	III rok sem V w	zp	k	pw	sem VI w	zp	k	pw	ECTS semestry I	II	III	IV	V	VI	wskaźniki: bezpośredni udział	nauki podstawowe	zajęcia praktyczne	ogólnouczelniane	zajęcia do wyboru
A.	**MODUŁ KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO**		**705**	**550**	**125**	**310**	**250**	**60**	**0**	**0**	**115**	**155**	**80**	**130**	**60**	**90**	**30**	**105**	**25**	**35**	**0**	**30**	**10**	**10**	**0**	**30**	**10**	**10**	**15**	**15**	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	**14**	**7**	**2**	**2**	**2**	**0**	**22**	**0**	**23,2**	**27**	**10,8**
1.	Socjologia ogólna z socjologią zdrowia	Zo/1	**25**	**20**	5	10	10				5	**5**	5	10	5	5																					1						1		1	1	
2.	Metody i techniki studiowania	Zo/1,2	**50**	**40**	30	0					10	**10**	15		5	5	15		5	5																	1	1					2		1	2	
3.	Podstawy biofizyki	Zo/1	**75**	**40**	15	15	15				10	**35**	15	15	10	35																					3						2		2	3	
4.	Technologia informacyjna	Zo/2	**35**	**30**	0	30		30			0	**5**						30		5																		1					1		1	1	
5.	Ekologia i ochrona środowiska człowieka	Zo/1	**50**	**40**	15	15	15				10	**10**	15	15	10	10																					2						2		1	2	
6.	Język angielski/j. niemiecki/j. rosyjski*	Zo/1,2,3,4	**200**	**160**	0	120	120				40	**40**		30	10	10		30	10	10		30	10	10		30	10	10									2	2	2	2			6		8	8	8
7.	Wychowanie fizyczne*	Zo/1,2	**70**	**60**	0	60	60				0	**10**		30		5		30		5																	1	1					2		3	2	3
8.	Podstawy organizacji i higieny pracy	Zo/1	**50**	**40**	15	15	15				10	**10**	15	15	10	10																					2						2		1	2	
9.	Chemia medyczna z elementami chemii ogólnej	E/2	**100**	**80**	30	30		30			20	**20**	15	15	10	10	15	15	10	10																	2	2					3		3	4	
10.	Metodologia pracy dyplomowej	Zo/5	**50**	**40**	15	15	15				10	**10**																	15	15	10	10									2		2		1	2	
B.	**MODUŁ KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO**		**825**	**580**	**155**	**270**	**135**	**135**	**0**	**0**	**155**	**245**	**55**	**90**	**60**	**95**	**40**	**105**	**40**	**65**	**45**	**60**	**40**	**55**	**15**	**15**	**15**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**10**	**8**	**3**	**0**	**0**	**23,2**	**33**	**26,8**	**0**	**0**
1.	Anatomia człowieka	Zo/1,2	**100**	**60**	10	30	30				20	**40**	5	15	10	20	5	15	10	20																	2	2					2	4	4		
2.	Fizjologia człowieka	E/2	**100**	**80**	30	30		30			20	**20**	15	15	10	10	15	15	10	10																	2	2					3	4	3		
3.	Psychologia ogólna	Zo/1	**50**	**40**	15	15	15				10	**10**	15	15	10	10																					2						2	2	1		
4.	Kwalifikowana pierwsza pomoc medyczna	Zo/2	**50**	**45**	0	45		45			0	**5**						45		5																		2					2	2	2		
5.	Chemia żywności	E/2	**100**	**60**	10	30		30			20	**40**	5	15	10	20	5	15	10	20																	2	2					2	4	4		
6.	Genetyka	E/1	**100**	**65**	15	30	30				20	**35**	15	30	20	35																					4						3	4	3		
7.	Mikrobiologia żywności	E/3	**100**	**80**	30	30	30				20	**20**					15	15	10	10	15	15	10	10														2	2				3	4	3		
8.	Biochemia ogólna i żywności	Zo/3,4	**125**	**85**	30	30		30			25	**40**									15	15	10	10	15	15	15	30											2	3			3	5	4		
9.	Parazytologia	Zo/3	**100**	**65**	15	30	30				20	**35**									15	30	20	35															4				3	4	3		
C.	**MODUŁ KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO**		**1 590**	**1 165**	**300**	**600**	**405**	**195**	**0**	**0**	**265**	**425**	**15**	**15**	**10**	**10**	**60**	**75**	**30**	**45**	**105**	**150**	**90**	**130**	**60**	**195**	**90**	**130**	**45**	**75**	**30**	**70**	**15**	**90**	**15**	**40**	**2**	**8**	**19**	**19**	**8**	**6**	**46,6**	**0**	**51,6**	**0**	**0**
1.	Podstawy ed. żyw. z elementami zdrowia publicznego	Zo/2	**75**	**55**	15	30	30				10	**20**					15	30	10	20																		3					2		2		
2.	Technologia żywności	E/3	**125**	**80**	30	30		30			20	**45**					15	15	10	10	15	15	10	35														2	3				3		4		
3.	Podstawy dietetyki	E/2	**100**	**80**	30	30	30				20	**20**	15	15	10	10	15	15	10	10																	2	2					3		3		
4.	Żywienie człowieka	E/4	**235**	**155**	30	90	90				35	**80**					15	15		5	15	30	20	35		45	15	40										1	4	4			6		8		
5.	Dietetyka pediatryczna	E/4	**100**	**80**	15	45	45				20	**20**									15	15	10	10		30	10	10											2	2			3		3		
6.	Kliniczny zarys chorób	Zo/3,4	**100**	**80**	30	30	30				20	**20**									15	15	10	10	15	15	10	10											2	2			3		3		
7.	Żywienie kliniczne	E/4	**100**	**80**	30	30	30				20	**20**									15	15	10	10	15	15	10	10											2	2			3		3		
8.	Farmakologia i farmakoterapia żywienia z oceną interakcji leków z żywnością	Zo/4	**50**	**40**	15	15	15				10	**10**													15	15	10	10												2			2		1		
9.	Analiza i ocena jakości żywności	Zo/3,4	**100**	**80**	15	45		45			20	**20**									15	15	10	10		30	10	10											2	2			3		3		
10.	Higiena, toksykologia i bezpieczeństwo żywności	E/4	**100**	**80**	30	30	30				20	**20**									15	15	10	10	15	15	10	10											2	2			3		3		
11.	Technologia potraw	E/5	**150**	**90**	0	60		60			30	**60**														30	15	30		30	15	30								3	3		4		6		
12.	Podstawy prawne i ekonomiczne w ochronie zdrowia	Zo/5	**75**	**45**	15	15	15				15	**30**																	15	15	15	30									3		2		2		
13.	Towaroznawstwo żywności	Zo/6	**60**	**50**	15	30	30				5	**10**																					15	30	5	10						2	2		2		
14.	Projektowanie diet	Zo/6	**50**	**40**	0	30		30			10	**10**																						30	10	10						2	2		2		
15.	Diagnostyka laboratoryjna	Zo/3	**50**	**40**	0	30		30			10	**10**										30	10	10															2				2		2		
16.	Prawna ochrona konsumenta z oceną jakości żywienia	Zo/5,6	**60**	**45**	15	30	30				0	**15**																	15	15		5		15		10					1	1	2		2		
17.	Epidemiologia żywieniowa z nadzorem sanitarno-higienicznym	Zo/5,6	**60**	**45**	15	30	30				0	**15**																	15	15		5		15		10					1	1	2		2		
	PRAKTYKI		**560**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**560**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**265**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**190**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**105**	**0**	**7**	**0**	**7**	**0**	**3**	**0**	**0**	**22,4**	**0**	**0**
1.	Praktyki zawodowe	Zo/2,4,6	**560**	**0**	0	0					0	**560**								265								190								105		7		7		3			22		
D.	**MODUŁ KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO* - Poradnictwo dietetyczne**		**700**	**475**	**110**	**250**	**250**	**0**	**0**	**0**	**115**	**225**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**70**	**150**	**75**	**140**	**40**	**100**	**40**	**85**	**0**	**0**	**0**	**0**	**17**	**11**	**19,0**	**0**	**23,6**	**0**	**28,0**
1.	Psychologia żywienia	Zo/5	**50**	**35**	10	15	15				10	**15**																	10	15	10	15									2		1		2		2
2.	Choroby dietozależne	E/5	**100**	**65**	15	30	30				20	**35**																	15	30	20	35									4		3		3		4
3.	Poradnictwo dietetyczne	E/6	**125**	**80**	15	45	45				20	**45**																	15	15	10	20		30	10	25					2	3	3		4		5
4.	Żywienie regionalne	Zo/5	**50**	**40**	0	30	30				10	**10**																		30	10	10									2		2		2		2
5.	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	Zo/5	**75**	**55**	15	30	30				10	**20**																	15	30	10	20									3		2		2		3
6.	Dietetyka gerontologiczna	Zo/5,6	**75**	**55**	15	30	30				10	**20**																	5	15		5	10	15	10	15					1	2	2		2		3
7.	Poradnictwo dietetyczne w sporcie	Zo/6	**100**	**60**	15	30	30				15	**40**																					15	30	15	40						4	2		3		4
8.	Żywność funkcjonalna i dietetyczna z elementami nutrigenomiki	Zo/6	**50**	**45**	15	25	25				5	**5**																					15	25	5	5						2	2		1		2
9.	Dozwolone i niedozwolone środki ergogeniczne w sporcie	Zo/5	**75**	**40**	10	15	15				15	**35**																	10	15	15	35									3		2		3		3
E.	**MODUŁ KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO* - Żywienie w sporcie i odnowie biologicznej**		**700**	**465**	**110**	**245**	**245**	**0**	**0**	**0**	**110**	**235**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**70**	**150**	**70**	**135**	**40**	**95**	**40**	**100**	**0**	**0**	**0**	**0**	**17**	**11**	**18,6**	**0**	**23,6**	**0**	**28,0**
1.	Medycyna sportowa	Zo/5	**50**	**30**	10	10	10				10	**20**																	10	10	10	20									2		1		2		2
2.	Teoria sportu	Zo/5	**50**	**35**	10	15	15				10	**15**																	10	15	10	15									2		1		2		2
3.	Dozwolone i niedozwolone środki ergogeniczne w sporcie	Zo/6	**75**	**40**	10	15	15				15	**35**																					10	15	15	35						3	2		3		3
4.	Żywienie w sporcie i odnowie biologicznej	E/6	**100**	**85**	20	50	50				15	**15**																	10	25	10	5	10	25	5	10					2	2	3		3		4
5.	Fizjologia wysiłku fizycznego	Zo/6	**75**	**50**	15	30	30				5	**25**																					15	30	5	25						3	2		2		3
6.	Żywienie regionalne	Zo/5	**75**	**50**	10	30	30				10	**25**																	10	30	10	25									3		2		3		3
7.	Choroby dietozależne	E/5	**75**	**55**	15	30	30				10	**20**																	15	30	10	20									3		2		2		3
8.	Poradnictwo dietetyczne w sporcie	Zo/5,6	**150**	**85**	10	50	50				25	**65**																	5	25	10	35	5	25	15	30					3	3	3		6		6
9.	Psychologia żywienia	Zo/5	**50**	**35**	10	15	15				10	**15**																	10	15	10	15									2		1		2		2
	SEMINARIUM, PRACA, EGZAMIN DYPLOMOWY		**325**	**125**	**0**	**60**	**0**	**0**	**60**	**0**	**65**	**200**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**30**	**20**	**50**	**0**	**30**	**45**	**150**	**0**	**0**	**0**	**0**	**4**	**9**	**5**	**0**	**13**	**0**	**13**
1.	Seminarium dyplomowe z przygotowaniem projektu z modułów specjalnościowych*	Zo/5,6	**325**	**125**	0	60			60		65	**200**																		30	20	50		30	45	150					4	9	5		13		13
	Suma dla specjalności D		**4 705**	**2 895**	**690**	**1 490**	**1 040**	**390**	**60**	**0**	**715**	**1 810**	**150**	**235**	**130**	**195**	**130**	**285**	**95**	**410**	**150**	**240**	**140**	**195**	**75**	**240**	**115**	**360**	**130**	**270**	**135**	**270**	**55**	**220**	**100**	**380**	**28**	**32**	**29**	**31**	**31**	**29**	**116**	**33**	**161**	**27**	**52**
													710				**920**				**725**				**790**				**805**				**755**				**180**										
	Suma dla specjalności E		**4 705**	**2 885**	**690**	**1 485**	**1 035**	**390**	**60**	**0**	**710**	**1 820**	**150**	**235**	**130**	**195**	**130**	**285**	**95**	**410**	**150**	**240**	**140**	**195**	**75**	**240**	**115**	**360**	**130**	**270**	**130**	**265**	**55**	**215**	**100**	**395**	**28**	**32**	**29**	**31**	**31**	**29**	**115**	**33**	**161**	**27**	**52**
													710				**920**				**725**				**790**				**795**				**765**				**180**										
1.	Ilość egzaminów w semestrze												1				4				2				4				3				2														