

Dietetyka, studia pierwszego stopnia

Nazwa kierunku studiów	DIETETYKA
Poziom	6 PRK
Forma studiów	STACJONARNE I NIESTACJONARNE
Liczba semestrów	SIEDEM SEMESTRÓW
Liczba punktów ECTS	210 pkt ECTS
Tytuł zawodowy uzyskiwany przez absolwenta	licencjat

Program studiów
Studia stacjonarne

KOD	NAZWA MODUŁU	SEMESTR
I	Zajęcia ogólnouczeniowe	
1	Język angielski zawodowy	I, II, III
2	Zasady BHP	I
3	Podstawy etyki	IV
4	Technologia informacyjna	IV
5	Wychowanie fizyczne	I, II, III
II	Zajęcia kształcenia ogólnego	
6	Anatomia człowieka	I
7	Fizjologia człowieka	I
8	Biochemia ogólna i żywności	I
9	Chemia żywności	I
10	Mikrobiologia ogólna i żywności	II
11	Parazytologia	II
12	Genetyka	II
13	Immunologia	III
14	Mikrobiom jelitowy	IV
15	Psychologia ogólna	IV
16	Kwalifikowana pierwsza pomoc	V
III	Zajęcia podstawowe dla kierunku	
17	Żywnienie człowieka	I, II
18	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	II, III
19	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i chirurgicznych	III
20	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	III
21	Analiza i ocena jakości żywności	III
22	Higiena toksykologia i bezpieczeństwo żywności	IV
23	Pediatrya	IV
24	Dietoterapia	IV
25	Edukacja żywieniowa	V
26	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	V
27	Projekt zawodowy	VII
28	Przygotowanie do praktyk zawodowych	II, III, IV, V, VI, VII

29	Praktyka zawodowa 1. Wstępna praktyka z zakresu podstaw żywienia	II
30	Praktyka zawodowa 2. Praktyka z technologii potraw	III
31	Praktyka zawodowa 3A, 3B. Praktyka w szpitalu dla dorosłych, w szpitalu dziecięcym	IV
32	Praktyka zawodowa 4. Edukacja żywieniowa	V
33	Praktyka zawodowa 5. Praktyka w poradni	VI
34	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	VII
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie poradnictwo żywieniowe	
35PR	Pracownia żywienia w zakresie poradnictwo żywieniowe	V, VI, VII
36PR	Żywność specjalnego przeznaczenia	VI
37PR	Komunikacja interpersonalna	V
38PR	Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego	VI
39PR	Choroby dietozależne i dietoprofilaktyka	V, VI
40PR	Choroby zakaźne i pasożytnicze z elementami żywienia	VII
41PR	Żywność dzieci i młodzieży	VII
42PR	Żywność osób aktywnych fizycznie	VII
43PR	Żywność osób starszych	VI
44PR	Coaching w dietetyce	VII
45PR	Zdrowie publiczne	VII
46PR	Praktyka zawodowa w zakresie poradnictwo żywieniowe	VII
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	
47DS	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	V, VI, VII
48DS	Edukacja zdrowotna w aktywności fizycznej	VI
49DS	Fizjologia wysiłku	V
50DS	Endokrynologia wysiłku fizycznego	VI
51DS	Medycyna sportowa	VI
52DS	Odnowa biologiczna i modelowanie sylwetki	VI
53DS	Dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	V, VI
54DS	Choroby cywilizacyjne i dietoprofilaktyka	VI, VII
55DS	Związki biologicznie czynne w warzywach i owocach	VII
56DS	Coaching dietetyczny w sporcie	VII
57DS	Promocja zdrowia	VII
58DS	Ekologia i ochrona środowiska	VII
59DS	Organizacja żywienia w uzdrowiskach i SPA	VII
60DS	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	VII
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka kliniczna	
61DK	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka kliniczna	V, VI, VII
62DK	Żywność funkcjonalna	VII
63DK	Psychologia kliniczna	V
64DK	Dietetyka kliniczna	V, VI
65DK	Organizacja żywienia zbiorowego	VI
66DK	Biologia medyczna	VI
67DK	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe	VII
68DK	Żywność w okresie okołochirurgicznym	VI

69DK	Dietetyka gerontologiczna	VI
70DK	Dietetyka pediatryczna	VII
71DK	Żywnienie kobiet ciężarnych i karmiących	VII
72DK	Coaching medyczny	VII
73DK	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka kliniczna	VII

Program studiów
Studia niestacjonarne

KOD	NAZWA MODUŁU	SEMESTR
I	Zajęcia ogólnouczelniane	
1	Język angielski zawodowy	I, II, III
2	Zasady BHP	I
3	Podstawy etyki	IV
4	Technologia informacyjna	IV
II	Zajęcia kształcenia ogólnego	
6	Anatomia człowieka	I
7	Fizjologia człowieka	I
8	Biochemia ogólna i żywności	I
9	Chemia żywności	I
10	Mikrobiologia ogólna i żywności	II
11	Parazytologia	II
12	Genetyka	II
13	Immunologia	III
14	Mikrobiom jelitowy	IV
15	Psychologia ogólna	IV
16	Kwalifikowana pierwsza pomoc	V
III	Zajęcia podstawowe dla kierunku	
17	Żywnienie człowieka	I, II
18	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	II, III
19	Kliniczny zarys chorób wewnętrznych i chirurgicznych	III
20	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa	III
21	Analiza i ocena jakości żywności	III
22	Higiena toksykologia i bezpieczeństwo żywności	IV
23	Pediatrics	IV
24	Dietoterapia	IV
25	Edukacja żywieniowa	V
26	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	V
27	Projekt zawodowy	VII
28	Przygotowanie do praktyk zawodowych	II, III, IV, V, VI, VII
29	Praktyka zawodowa 1. Wstępna praktyka z zakresu podstaw żywienia	II
30	Praktyka zawodowa 2. Praktyka z technologii potraw	III
31	Praktyka zawodowa 3A, 3B. Praktyka w szpitalu dla dorosłych, w szpitalu dziecięcym	IV
32	Praktyka zawodowa 4. Edukacja żywieniowa	V

33	Praktyka zawodowa 5. Praktyka w poradni	VI
34	Przygotowanie do egzaminu dyplomowego	VII
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie poradnictwo żywieniowe	
35PR	Pracownia żywienia w zakresie poradnictwo żywieniowe	V, VI, VII
36PR	Żywność specjalnego przeznaczenia	VI
37PR	Komunikacja interpersonalna	V
38PR	Przedsiębiorczość i organizacja poradnictwa żywieniowego	VI
39PR	Choroby dietozależne i dietoprofilaktyka	V, VI
40PR	Choroby zakaźne i pasożytnicze z elementami żywienia	VII
41PR	Żywność dzieci i młodzieży	VII
42PR	Żywność osób aktywnych fizycznie	VII
43PR	Żywność osób starszych	VI
44PR	Coaching w dietetyce	VII
45PR	Zdrowie publiczne	VII
46PR	Praktyka zawodowa w zakresie poradnictwo żywieniowe	VII
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	
47DS	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	V, VI, VII
48DS	Edukacja zdrowotna w aktywności fizycznej	VI
49DS	Fizjologia wysiłku	V
50DS	Endokrynologia wysiłku fizycznego	VI
51DS	Medycyna sportowa	VI
52DS	Odnowa biologiczna i modelowanie sylwetki	VI
53DS	Dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	V, VI
54DS	Choroby cywilizacyjne i dietoprofilaktyka	VI, VII
55DS	Związki biologicznie czynne w warzywach i owocach	VII
56DS	Coaching dietetyczny w sporcie	VII
57DS	Promocja zdrowia	VII
58DS	Ekologia i ochrona środowiska	VII
59DS	Organizacja żywienia w uzdrowiskach i SPA	VII
60DS	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka w sporcie i odnowie biologicznej	VII
IV	Blok zajęć do wyboru w zakresie dietetyka kliniczna	
61DK	Pracownia żywienia w zakresie dietetyka kliniczna	V, VI, VII
62DK	Żywność funkcjonalna	VII
63DK	Psychologia kliniczna	V
64DK	Dietetyka kliniczna	V, VI
65DK	Organizacja żywienia zbiorowego	VI
66DK	Biologia medyczna	VI
67DK	Ustawodawstwo żywnościowo-żywieniowe	VII
68DK	Żywność w okresie okołochirurgicznym	VI
69DK	Dietetyka gerontologiczna	VI
70DK	Dietetyka pediatryczna	VII
71DK	Żywność kobiet ciężarnych i karmiących	VII
72DK	Coaching medyczny	VII
73DK	Praktyka zawodowa w zakresie dietetyka kliniczna	VII