

Plan studiów na kierunku DIETETYKA I EKOLOGICZNA ŻYWIENIE - studia stacjonarne 2019/2020

Studia II stopnia - profil kształcenia praktyczny

| Nr | Kod przedmiotu | Przedmiot | Sem. 1 | | Sem. 2 | | Sem. 3 | | Sem. 4 | | Razem | | Zaj. prak. | | | | | |
|---|----------------|---|-----------------|------------|------------|-----------|------------|------------|-----------|-----------|------------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|-----------|
| | | | WK | GW | WK | GW | WK | GW | WK | GW | WK | GW | | PKT | | | | |
| A. Przedmioty podstawowe | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | DII - A1 | Psychologia kliniczna | 20 | 25 | 2 | | | | | | | 20 | 25 | 2 | T | | | |
| 2. | DII - A2 | Psychologia społeczna | | | | | | | | | | 10 | 20 | 2 | T | | | |
| 3. | DII - A3 | Patofizjologia [E] | 30 | 30 | 3 | | | | | | | 30 | 30 | 3 | T | | | |
| 4. | DII - A4 | Zdrowie Publiczne | | 30 | 2 | | | | | | | 0 | 30 | 3 | T | | | |
| 5. | DII - A5 | Demografia i epidemiologia żywienia [E] | 15 | 30 | 3 | | | | | | | 15 | 30 | 3 | T | | | |
| 6. | DII - A6 | Immunologia | 10 | 20 | 2 | | | | | | | 10 | 20 | 2 | T | | | |
| 7. | DII - A7 | Zarządzanie jakością i marketing | 15 | 15 | 2 | | | | | | | 15 | 15 | 2 | T | | | |
| 8. | DII - A8 | Metodologia badań | | | | | | | | | | 15 | 15 | 2 | T | | | |
| 9. | DII - A9 | Ustawodawstwo żywnościowe i żywienia | | | | | | | | | | 30 | 0 | 1 | T | | | |
| 10. | DII - A10 | Filozofia | 30 | | 1 | | | | | | | 30 | 0 | 1 | T | | | |
| 11. | DII - A11 | Fizjologiczne i biochemiczne aspekty żywności | 30 | | 2 | | | | | | | 30 | 0 | 2 | T | | | |
| 12. | DII - A12 | Diagnostyka laboratoryjna | | | | | | | | | | 15 | 15 | 1 | T | | | |
| | | | suma A | 150 | 150 | 17 | 45 | 15 | 3 | 25 | 35 | 3 | 0 | 0 | 220 | 200 | 23 | |
| B. Przedmioty kierunkowe | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | DII - B1 | Dietoprofilaktyka chorób żywieniowych i żywieniowo zależnych | 30 | 30 | 3 | | | | | | | 30 | 30 | 3 | T | | | |
| 2. | DII - B2 | Dietoprofilaktyka chorób niezakaźnych | 15 | 15 | 2 | | | | | | | 15 | 15 | 2 | T | | | |
| 3. | DII - B3 | Edukacja i poradnictwo żywieniowe i dietetyczne | 15 | 30 | 3 | | | | | | | 15 | 30 | 3 | T | | | |
| 4. | DII - B4 | Fizjologia żywienia człowieka [E] | 30 | 30 | 3 | | | | | | | 30 | 30 | 3 | T | | | |
| 5. | DII - B5 | Polityka żywienia | | | | | | | | | | 20 | 0 | 1 | T | | | |
| 6. | DII - B6 | Żywność kliniczne I [E] | | | | | | | | | | 50 | 40 | 5 | T | | | |
| 7. | DII - B7 | Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt [E] | | | | | | | | | | 20 | 1 | 1 | T | | | |
| 8. | DII - B8 | Przemysłowa produkcja żywności i potraw [E] | | | | | 35 | 35 | 4 | | | 35 | 35 | 4 | T | | | |
| 9. | DII - B9 | Towaroznawstwo żywności | | | | | 20 | 20 | 2 | | | 20 | 20 | 2 | T | | | |
| 10. | DII - B10 | Jakość i bezpieczeństwo żywności | | | | | 20 | 25 | 3 | | | 20 | 25 | 3 | T | | | |
| 11. | DII - B11 | Pracownictwo żywności | | | | | 20 | 10 | 2 | | | 20 | 10 | 2 | T | | | |
| 12. | DII - B12 | Język obcy zawodowy (do wyboru: j. angielski /j. hiszpański*) | | | | | 30 | | 2 | | | 30 | 0 | 60 | 4 | T | | |
| 13. | DII - B13 | Zasady i organizacja żywienia w szpitalach i sanatoriach | | | | | | | | | | 15 | 30 | 2 | T | | | |
| 14. | DII - B14 | Fizjologia człowieka i żywienie w sporcie [E] | | | | | | | | | | 15 | 15 | 2 | T | | | |
| 15. | DII - B15 | Toxycologia żywności [E] | | | | | | | | 10 | | 20 | 10 | 20 | 2 | T | | |
| 16. | DII - B16 | Diety niekonwencjonalne | | | | | | | | | | 15 | 30 | 2 | T | | | |
| 17. | DII - B17 | Aspekty mikrobiologiczne żywności i żywienia | | | | | | | | | | 15 | 15 | 2 | T | | | |
| | | | suma B | 90 | 105 | 11 | 165 | 160 | 19 | 25 | 85 | 7 | 45 | 105 | 8 | 325 | 455 | 45 |
| | | | suma A+B | 240 | 255 | 28 | 210 | 175 | 22 | 50 | 120 | 10 | 45 | 105 | 8 | 545 | 655 | 68 |
| C. Grupa przedmiotów wybieralnych** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Specjalności I : DIETETYKA KLINICZNA | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | DII - C(0)1 | Żywność w chorobach przewodu pokarmowego | | | | | | | | | | 10 | 15 | 1 | T | | | |
| 2. | DII - C(0)2 | Żywność w chorobach wątroby i trzustki | | | | | | | | | | 10 | 15 | 1 | T | | | |
| 3. | DII - C(0)3 | Żywność w chorobach metabolicznych | | | | | | | | | | 10 | 15 | 1 | T | | | |
| 4. | DII - C(0)4 | Żywność w chorobach alergicznych i dermatologicznych | | | | | | | | | | 10 | 15 | 1 | T | | | |
| 5. | DII - C(0)5 | Żywność w chorobach układu krążenia | | | | | | | | | | 10 | 15 | 1 | T | | | |
| 6. | DII - C(0)6 | Żywność w chorobach onkologicznych | | | | | | | | | | 10 | 15 | 1 | T | | | |
| 7. | DII - C(0)7 | Żywność w chorobach nerek | | | | | | | | | | 10 | 15 | 1 | T | | | |
| 8. | DII - C(0)8 | Żywność w chorobach rzadkich i genetycznych | | | | | | | | | | 10 | 15 | 1 | T | | | |
| 9. | DII - C(0)9 | Genetyka w żywieniu i żywności [E] | | | | | | | | | | 20 | 10 | 2 | T | | | |
| 10. | DII - C(0)10 | Preparaty dietetyczne i ich technologia [E] | | | | | | | | | | 30 | 30 | 3 | T | | | |
| 11. | DII - C(0)11 | Nutrigenomika | | | | | | | | | | 30 | 20 | 2 | T | | | |
| 12. | DII - C(0)12 | Seminarium - żywność, technologia, jakość a zdrowie | | | | | | | | | | 30 | 20 | 2 | T | | | |

