Załącznik nr 1 do Uchwały Senatu nr 4/103/2019 z dnia 27.06.2019 r.

Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie

Plan studiów na kierunku DIETETYKA - studia niestacjonarne 2019/2020

Studia I stopnia - profil kształcenia praktyczny

| Nr | Kod przedmiotu | Przedmiot | Sem. 1 | | | | Sem. 2 | | | | Sem. 3 | | | | Sem. 4 | | | | Sem. 5 | | | | Sem. 6 | | | Razem | | | | Zaj. prakt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | WK | ĆW | LAB | PKT | WK | ĆW | LAB | PKT | WK | ĆW | LAB | PKT | WK | ĆW | LAB | PKT | WK | ĆW | LAB | PKT | WK | ĆW | PKT | WK | ĆW | LAB | PKT | |
| **A. Przedmioty kształcenia ogólnego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | DI_A1 | Technologia informacyjna | | 20 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 20 | 0 | 2 | |
| 2 | DI_A2 | Etyka zawodowa | | | | | 10 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 0 | 0 | 1 | |
| 3 | DI_A3 | Ochrona własności intelektualnej | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | 1 | | | | 10 | 0 | 0 | 1 | |
| 4 | DI_A4 | Pedagogika | 20 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 0 | 0 | 2 | |
| 5 | DI_A5 | Podstawy przedsiębiorczości | | | | | | | | | | | | | | 10 | | 1 | | | | | | | | 0 | 10 | 0 | 1 | |
| | | suma A | 20 | 20 | 0 | 4 | 10 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 | 1 | 10 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 40 | 30 | 0 | 7 | |
| **B. Przedmioty podstawowe** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | DI_B1 | Anatomia człowieka [E] | 10 | | | 2 | 10 | 20 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 20 | 0 | 5 | T |
| 2 | DI_B2 | Biochemia ogólna i żywności [E] | | | | | | | | | 20 | 20 | | 4 | | | | | | | | | | | | 20 | 20 | 0 | 4 | T |
| 3 | DI_B3 | Podstawy chemii ogólnej [E] | 20 | 20 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 20 | 0 | 4 | T |
| 4 | DI_B4 | Chemia żywności [E] | | | | | 10 | 10 | | 2 | 10 | 10 | | 3 | | | | | | | | | | | | 20 | 20 | 0 | 5 | T |
| 5 | DI_B5 | Fizjologia człowieka [E] | 20 | 20 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 20 | 0 | 4 | T |
| 6 | DI_B6 | Patofizjologia | | | | | | | | | | | | | 20 | | | 2 | | | | | | | | 20 | 0 | 0 | 2 | |
| 7 | DI_B7 | Genetyka | | | | | 20 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 0 | 0 | 2 | |
| 8 | DI_B8 | Kwalifikowana pierwsza pomoc przedmedyczna | | | | | | 15 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 15 | 0 | 2 | |
| 9 | DI_B9 | Mikrobiologia ogólna i żywności [E] | | | | | | | | | 20 | 20 | | 4 | | | | | | | | | | | | 20 | 20 | 0 | 4 | T |
| 10 | DI_B10 | Parazytologia [E] | 10 | 10 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 10 | 0 | 3 | T |
| 11 | DI_B11 | Propedeutyka żywności | 10 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 0 | 0 | 1 | |
| 12 | DI_B12 | Podstawy psychologii | 20 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 0 | 0 | 2 | |
| | | suma B | 90 | 50 | 0 | 16 | 40 | 45 | 0 | 9 | 50 | 50 | 0 | 11 | 20 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 200 | 145 | 0 | 38 | |
| **C. Przedmioty kierunkowe** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | DI_C1 | Żywienie człowieka [E] | | | | | | | | | 20 | 20 | | 4 | 20 | 20 | | 4 | | | | | | | | 40 | 40 | 0 | 8 | T |
| 2 | DI_C2 | Dietetyka pediatryczna [E] | | | | | | | | | 20 | | | 2 | 20 | | | 2 | | | | | | | | 40 | 0 | 0 | 4 | |
| 3 | DI_C3 | Technolgia gastronomiczna | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | 10 | 2 | | | | 10 | 0 | 10 | 2 | T |
| 4 | DI_C4 | Kliniczny zarys chorób [E] | | | | | | | | | | | | | 20 | 20 | | 4 | | | | | | | | 20 | 20 | 0 | 4 | T |
| 5 | DI_C5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 10 | 2 | 20 | 10 | 0 | 2 | T |
| 6 | DI_C6 | Analiza sensoryczna | | | | | | | | | 10 | | 10 | 2 | | | | | | | | | | | | 10 | 0 | 10 | 2 | T |
| 7 | DI_C7 | Edukacja żywieniowa | | | | | | | | | | | | | 10 | 10 | | 2 | | | | | | | | 10 | 10 | 0 | 2 | T |
| 8 | DI_C8 | Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia | 20 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 0 | 0 | 2 | |
| 9 | DI_C9 | Analiza i ocena jakości żywności | | | | | | | | | | | | | 20 | 10 | 10 | 4 | | | | | | | | 20 | 10 | 10 | 4 | T |
| 10 | DI_C10 | Zarządzanie bezpieczeństwem żywności [E] | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 10 | | 3 | | | | 20 | 10 | 0 | 3 | T |
| 11 | DI_C11 | Higiena i toksykologia żywności | | | | | 10 | | | 1 | 20 | 10 | | 3 | | | | | | | | | | | | 30 | 10 | 0 | 4 | T |
| 12 | DI_C12 | Technologia żywności i potraw [E] | | | | | 20 | | 20 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 0 | 20 | 4 | T |
| 13 | DI_C13 | Towaroznawstwo żywności [E] | | | | | 20 | | 20 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 0 | 20 | 4 | T |
| 14 | DI_C14 | Statystyka w dietetyce | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | 1 | | | | 0 | 10 | 0 | 1 | T |
| 15 | DI_C15 | Ekologia i ochrona przyrody | 20 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 0 | 0 | 2 | |
| 16 | DI_C16 | Ergonomia i bezpieczeństwo w organizacji pracy | | | | | | | | | 20 | | | 2 | | | | | | | | | | | | 20 | 0 | 0 | 2 | |
| 17 | DI_C17 | Metodologia i proseminarium dyplomowe | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | 2 | | | | 0 | 15 | 0 | 2 | |
| | | suma C | 40 | 0 | 0 | 4 | 50 | 0 | 40 | 9 | 90 | 30 | 10 | 13 | 90 | 60 | 10 | 16 | 30 | 35 | 10 | 8 | 20 | 10 | 2 | 320 | 135 | 70 | 52 | |
| | | suma A+B+C | 150 | 70 | 0 | 24 | 100 | 45 | 40 | 19 | 140 | 80 | 10 | 24 | 110 | 70 | 10 | 19 | 40 | 35 | 10 | 9 | 20 | 10 | 2 | 560 | 310 | 70 | 97 | |
| **D. Przedmioty specjalizacyjne - przedmioty do wyboru** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | DI_D1 | Język obcy 1 (do wyboru: j. angielski / j. niemiecki/ j. hiszpański*) [E] | | 20 | | 2 | | 20 | | 2 | | 20 | | 2 | | 20 | | 2 | | | | | | | | 0 | 80 | 0 | 8 | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | DI_D2 | Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych/ Alergeny pokarmowe * | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 10 | | 2 | | | | 10 | 10 | 0 | 2 | T |
| 3 | DI_D3 | Socjologia zdrowia i choroby/ Socjologia medycyny* | 10 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 0 | 0 | 1 | |
| 4 | DI_D4 | Promocja zdrowia/ Edukacja zdrowotna* [E] | 10 | | | 1 | 20 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 0 | 3 | |
| 5 | DI_D5 | Żywność dietetyczna i funkcjonalna/Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego* | 20 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 0 | 0 | 2 | |
| 6 | DI_D6 | Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych/Żywienie w chorobach metabolicznych* [E] | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | | | 3 | 20 | 15 | 3 | 40 | 15 | 0 | 6 | T |
| 7 | DI_D7 | Podstawy położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych/Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących* | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 | | 2 | 10 | | 2 | 20 | 15 | 0 | 4 | T |
| 8 | DI_D8 | Choroby zakaźne z elementami żywienia/ Epidemiologia i profilaktyka chorób zakaźnych* [E] | | | | | | | | | | | | | 15 | | | 2 | 15 | | | 2 | | | | 30 | 0 | 0 | 4 | |
| 9 | DI_D9 | Bromatologia/ Nauka o żywności* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | | 2 | 20 | 0 | 0 | 2 | |
| 10 | DI_D10 | Psychologia zdrowia/Psychodietetyka* | | | | | 20 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 0 | 0 | 2 | |
| 11 | DI_D11 | Żywienie w gastroenterologii/ Dietoterapia w chorobach układu pokarmowego* [E] | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | 2 | 10 | 15 | 2 | 20 | 15 | 0 | 4 | T |
| 12 | DI_D12 | Żywienie osób starszych/ Dietetyka geriatryczna* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 10 | 2 | 20 | 10 | 0 | 2 | T |
| 13 | DI_D13 | Żywienie w chorobach nerek/ Żywienie w chorobach układu moczowego* [E] | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 | | 2 | 10 | | 2 | 20 | 15 | 0 | 4 | T |
| 14 | DI_D14 | Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie/Żywienie w sporcie-biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego* [E] | | | | | | | | | | | | | 10 | | | 2 | 10 | 15 | | 2 | | | | 20 | 15 | 0 | 4 | T |
| 15 | DI_D15 | Praca dyplomowa** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 8 | 0 | 10 | 0 | 8 | |
| | | suma D | 40 | 20 | 0 | 6 | 40 | 20 | 0 | 6 | 0 | 20 | 0 | 2 | 25 | 20 | 0 | 6 | 85 | 55 | 0 | 15 | 90 | 50 | 21 | 280 | 185 | 0 | 56 | |
| | | suma A+B+C+D | 190 | 90 | 0 | 30 | 140 | 65 | 40 | 25 | 140 | 100 | 10 | 26 | 135 | 90 | 10 | 25 | 125 | 90 | 10 | 24 | 110 | 60 | 23 | 840 | 495 | 70 | 153 | |
| | | Suma godzin | 280 | | | | 245 | | | | 250 | | | | 235 | | | | 225 | | | | 170 | | | 1405 | | | | |
| **E. Praktyka zawodowa** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | DI_E1 | Praktyka z technologii potraw | | | | | | 120 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 120 | 0 | 5 | |
| 2 | DI_E2 | Praktyka wstępna w szpitalu | | | | | | | | | | 120 | | 5 | | | | | | | | | | | | 0 | 120 | 0 | 5 | |
| 3 | DI_E3 | Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 100 | 4 | 0 | 100 | 0 | 4 | |
| 4 | DI_E4 | Praktyka w poradni dietetycznej lub dziale żywienia w szpitalu | | | | | | | | | | | | | | | | | | 140 | | 5 | | | | 0 | 140 | 0 | 5 | |
| 5 | DI_E5 | Praktyka w domu opieki społecznej | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 | | 3 | | | | 0 | 70 | 0 | 3 | |
| 6 | DI_E6 | Praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci (szpital dziecięcy lub oddział dziecięcy, żłobek, przedszkole) | | | | | | | | | | | | | | 120 | | 5 | | | | | | | | 0 | 120 | 0 | 5 | |
| 7 | DI_E7 | Praktyka w szpitalu dla dorosłych | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 100 | 4 | 0 | 100 | 0 | 4 | |
| | | suma E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 120 | 0 | 5 | 0 | 120 | 0 | 5 | 0 | 120 | 0 | 5 | 0 | 210 | 0 | 8 | 0 | 200 | 8 | 0 | 770 | 0 | 31 | |
| | | suma A+B+C+D+E | 190 | 90 | 0 | 30 | 140 | 185 | 40 | 30 | 140 | 220 | 10 | 31 | 135 | 210 | 10 | 30 | 125 | 300 | 10 | 32 | 110 | 260 | 31 | 840 | 1265 | 70 | 184 | |
| | | Suma godzin | 280 | | | | 365 | | | | 370 | | | | 355 | | | | 435 | | | | 370 | | | 2175 | | | | |

Objaśnienia:

*jeden z dwóch przedmiotów do wyboru

**przedmiot Praca dyplomowa jako przedmiot do wyboru poprzez wybór promotora

WK - ilość godzin dydaktycznych wykładu

ĆW - ilość godzin dydaktycznych ćwiczeń

LAB - ćwiczenia laboratoryjne

PKT - ilość punktów ECTS

[E] - egzamin końcowy z przedmiotu

| Ilość ECTS - zajęcia praktyczne | Ilość ECTS (min.) - zajęcia praktyczne wymagane | Ilość ECTS - wybieralność osiągnięta | Ilość ECTS (min.) - wybieralność wymagana |
|---|---|---|---|
| 95 | 92 | 56 | 55,2 |

REKTOR

prof. dr hab. inż. Tadeusz Tuszyński

**Krakowska Wyższa Szkoła Promocji Zdrowia z siedzibą w Krakowie**

**Plan studiów na kierunku DIETETYKA - studia stacjonarne 2019/2020**

**Studia I stopnia - profil kształcenia praktyczny**

| Nr | Kod przedmiotu | Przedmiot | Sem. 1 | | | | Sem. 2 | | | | Sem. 3 | | | | Sem. 4 | | | | Sem. 5 | | | | Sem. 6 | | | Razem | | | | Zaj. prakt. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | WK | ĆW | LAB | PKT | WK | ĆW | LAB | PKT | WK | ĆW | LAB | PKT | WK | ĆW | LAB | PKT | WK | ĆW | LAB | PKT | WK | ĆW | PKT | WK | ĆW | LAB | PKT | |
| **A. Przedmioty kształcenia ogólnego** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | DI_A1 | Wychowanie fizyczne | | 30 | | 0 | | 30 | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 60 | 0 | 0 | |
| 2 | DI_A2 | Technologia informacyjna | | 30 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 0 | 2 | |
| 3 | DI_A3 | Etyka zawodowa | | | | | 15 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | 0 | 0 | 1 | |
| 4 | DI_A4 | Ochrona własności intelektualnej | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | | 1 | | | | 15 | 0 | 0 | 1 | |
| 5 | DI_A5 | Pedagogika | 30 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 0 | 2 | |
| 6 | DI_A6 | Podstawy przedsiębiorczości | | | | | | | | | | | | | | 20 | | 1 | | | | | | | | 0 | 20 | 0 | 1 | |
| | | **suma A** | **30** | **60** | **0** | **4** | **15** | **30** | **0** | **1** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **20** | **0** | **1** | **15** | **0** | **0** | **1** | **0** | **0** | **0** | **60** | **110** | **0** | **7** | |
| **B. Przedmioty podstawowe** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | DI_B1 | Anatomia człowieka [E] | 20 | | | 2 | 15 | 30 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 35 | 30 | 0 | 5 | T |
| 2 | DI_B2 | Biochemia ogólna i żywności [E] | | | | | | | | | 30 | 30 | | 4 | | | | | | | | | | | | 30 | 30 | 0 | 4 | T |
| 3 | DI_B3 | Podstawy chemii ogólnej [E] | 30 | 30 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 30 | 0 | 4 | T |
| 4 | DI_B4 | Chemia żywności [E] | | | | | 15 | 15 | | 2 | 15 | 15 | | 3 | | | | | | | | | | | | 30 | 30 | 0 | 5 | T |
| 5 | DI_B5 | Fizjologia człowieka [E] | 30 | 30 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 30 | 0 | 4 | T |
| 6 | DI_B6 | Patofizjologia | | | | | | | | | | | | | 30 | | | 2 | | | | | | | | 30 | 0 | 0 | 2 | |
| 7 | DI_B7 | Genetyka | | | | | 30 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 0 | 2 | |
| 8 | DI_B8 | Kwalifikowana pierwsza pomoc przedmedyczna | | | | | | 30 | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 30 | 0 | 2 | |
| 9 | DI_B9 | Mikrobiologia ogólna i żywności [E] | | | | | | | | | 30 | 30 | | 4 | | | | | | | | | | | | 30 | 30 | 0 | 4 | T |
| 10 | DI_B10 | Parazytologia [E] | 20 | 15 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 | 0 | 3 | T |
| 11 | DI_B11 | Propedeutyka żywności | 15 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | 0 | 0 | 1 | |
| 12 | DI_B12 | Podstawy psychologii | 30 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 0 | 2 | |
| | | **suma B** | **145** | **75** | **0** | **16** | **60** | **75** | **0** | **9** | **75** | **75** | **0** | **11** | **30** | **0** | **0** | **2** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **310** | **225** | **0** | **38** | |
| **C. Przedmioty kierunkowe** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | DI_C1 | Żywienie człowieka [E] | | | | | | | | | 30 | 30 | | 4 | 30 | 30 | | 4 | | | | | | | | 60 | 60 | 0 | 8 | T |
| 2 | DI_C2 | Dietetyka pediatryczna [E] | | | | | | | | | 30 | | | 2 | 30 | | | 2 | | | | | | | | 60 | 0 | 0 | 4 | |
| 3 | DI_C3 | Technolgia gastronomiczna | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | | 10 | 2 | | | | 30 | 0 | 10 | 2 | T |
| 4 | DI_C4 | Kliniczny zarys chorób [E] | | | | | | | | | | | | | 30 | 30 | | 4 | | | | | | | | 30 | 30 | 0 | 4 | T |
| 5 | DI_C5 | Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcja leków z żywnością | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 15 | 2 | 30 | 15 | 0 | 2 | T |
| 6 | DI_C6 | Analiza sensoryczna | | | | | | | | | 15 | | 15 | 2 | | | | | | | | | | | | 15 | 0 | 15 | 2 | T |
| 7 | DI_C7 | Edukacja żywieniowa | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 | | 2 | | | | | | | | 20 | 15 | 0 | 2 | T |
| 8 | DI_C8 | Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia | 30 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 0 | 2 | |
| 9 | DI_C9 | Analiza i ocena jakości żywności | | | | | | | | | | | | | 30 | 10 | 20 | 4 | | | | | | | | 30 | 10 | 20 | 4 | T |
| 10 | DI_C10 | Zarządzanie bezpieczeństwem żywności [E] | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 15 | | 3 | | | | 30 | 15 | 0 | 3 | T |
| 11 | DI_C11 | Higiena i toksykologia żywności | | | | | 15 | | | 1 | 30 | 15 | | 3 | | | | | | | | | | | | 45 | 15 | 0 | 4 | T |
| 12 | DI_C12 | Technologia żywności i potraw [E] | | | | | 30 | | 30 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 30 | 4 | T |
| 13 | DI_C13 | Towaroznawstwo żywności [E] | | | | | 30 | | 30 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 30 | 4 | T |
| 14 | DI_C14 | Statystyka w dietetyce | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | | 1 | | | | 0 | 15 | 0 | 1 | T |
| 15 | DI_C15 | Ekologia i ochrona przyrody | 30 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 0 | 2 | |
| 16 | DI_C16 | Ergonomia i bezpieczeństwo w organizacji pracy | | | | | | | | | 30 | | | 2 | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 0 | 2 | |
| 17 | DI_C17 | Metodologia i proseminarium dyplomowe | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | | 2 | | | | 0 | 30 | 0 | 2 | |
| | | **suma C** | **60** | **0** | **0** | **4** | **75** | **0** | **60** | **9** | **135** | **45** | **15** | **13** | **140** | **85** | **20** | **16** | **60** | **60** | **10** | **8** | **30** | **15** | **2** | **500** | **205** | **105** | **52** | |
| | | **suma A+B+C** | **235** | **135** | **0** | **24** | **150** | **105** | **60** | **19** | **210** | **120** | **15** | **24** | **170** | **105** | **20** | **19** | **75** | **60** | **10** | **9** | **30** | **15** | **2** | **870** | **540** | **105** | **97** | |
| **D. Przedmioty specjalizacyjne - przedmioty do wyboru** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | DI_D1 | Język obcy 1 (do wyboru: j. angielski / j. niemiecki/ j. hiszpański*) [E] | | 30 | | 2 | | 30 | | 2 | | 30 | | 2 | | 30 | | 2 | | | | | | | | 0 | 120 | 0 | 8 | |
| 2 | DI_D2 | Żywienie w alergiach i nietolerancjach pokarmowych/ Alergeny pokarmowe * | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 10 | | 2 | | | | 20 | 10 | 0 | 2 | T |
| 3 | DI_D3 | Socjologia zdrowia i choroby/ Socjologia medycyny* | 15 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 15 | 0 | 0 | 1 | |
| 4 | DI_D4 | Promocja zdrowia/ Edukacja zdrowotna* [E] | 15 | | | 1 | 30 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 45 | 0 | 0 | 3 | |
| 5 | DI_D5 | Żywność dietetyczna i funkcjonalna/Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego* | 30 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 0 | 2 | |
| 6 | DI_D6 | Dietoprofilaktyka chorób cywilizacyjnych/Żywienie w chorobach metabolicznych* [E] | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 15 | | 3 | 30 | 15 | 3 | 60 | 30 | 0 | 6 | T |
| 7 | DI_D7 | Podstawy położnictwa z elementami żywienia kobiet ciężarnych/Żywienie kobiet ciężarnych i karmiących* | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 10 | | 2 | 20 | 10 | 2 | 40 | 20 | 0 | 4 | T |
| 8 | DI_D8 | Choroby zakaźne z elementami żywienia/ Epidemiologia i profilaktyka chorób zakaźnych* [E] | | | | | | | | | | | | | 30 | | | 2 | 30 | | | 2 | | | | 60 | 0 | 0 | 4 | |
| 9 | DI_D9 | Bromatologia/ Nauka o żywności* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | | 2 | 30 | 0 | 0 | 2 | |
| 10 | DI_D10 | Psychologia zdrowia/Psychodietetyka* | | | | | 30 | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 0 | 0 | 2 | |
| 11 | DI_D11 | Żywienie w gastroenterologii/ Dietoterapia w chorobach układu pokarmowego* [E] | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 10 | | 2 | 20 | 10 | 2 | 40 | 20 | 0 | 4 | T |
| 12 | DI_D12 | Żywienie osób starszych/ Dietetyka geriatryczna* | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 10 | 2 | 30 | 10 | 0 | 2 | T |
| 12 | DI_D13 | Żywienie w chorobach nerek/ Żywienie w chorobach układu moczowego* [E] | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 10 | | 2 | 20 | 10 | 2 | 40 | 20 | 0 | 4 | T |
| 14 | DI_D14 | Fizjologia wysiłku i żywienie w sporcie/Żywienie w sporcie-biologiczne uwarunkowania wysiłku fizycznego* | | | | | | | | | | | | | 15 | 15 | | 2 | 15 | 15 | | 2 | | | | 30 | 30 | 0 | 4 | T |
| 15 | DI_D15 | Praca dyplomowa** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 8 | 0 | 10 | 0 | 8 | |
| | | **suma D** | **60** | **30** | **0** | **6** | **60** | **30** | **0** | **6** | **0** | **30** | **0** | **2** | **45** | **45** | **0** | **6** | **155** | **70** | **0** | **15** | **150** | **65** | **21** | **470** | **270** | **0** | **56** | |
| | | **suma A+B+C+D** | **295** | **165** | **0** | **30** | **210** | **135** | **60** | **25** | **210** | **150** | **15** | **26** | **215** | **150** | **20** | **25** | **230** | **130** | **10** | **24** | **180** | **80** | **23** | **1340** | **810** | **105** | **153** | |
| | | **Suma godzin** | **460** | | | | **405** | | | | **375** | | | | **385** | | | | **370** | | | | **260** | | | **2255** | | | | |
| **E. Praktyka zawodowa** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | DI_E1 | Praktyka z technologii potraw | | | | | | 120 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | 0 | 120 | 0 | 5 | |
| 2 | DI_E2 | Praktyka wstępna w szpitalu | | | | | | | | | | 120 | | 5 | | | | | | | | | | | | 0 | 120 | 0 | 5 | |
| 3 | DI_E3 | Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 100 | 4 | 0 | 100 | 0 | 4 | |
| 4 | DI_E4 | Praktyka w poradni dietetycznej lub dziale żywienia w szpitalu | | | | | | | | | | | | | | | | | | 140 | | 5 | | | | 0 | 140 | 0 | 5 | |
| 5 | DI_E5 | Praktyka w domu opieki społecznej | | | | | | | | | | | | | | | | | | 70 | | 3 | | | | 0 | 70 | 0 | 3 | |
| 6 | DI_E6 | Praktyka w zakresie żywienia niemowląt i dzieci (szpital dziecięcy lub oddział dziecięcy, żłobek, przedszkole) | | | | | | | | | | | | | | 120 | | 5 | | | | | | | | 0 | 120 | 0 | 5 | |
| 7 | DI_E7 | Praktyka w szpitalu dla dorosłych | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 100 | 4 | 0 | 100 | 0 | 4 | |
| | | **suma E** | **0** | **0** | **0** | **0** | **0** | **120** | **0** | **5** | **0** | **120** | **0** | **5** | **0** | **120** | **0** | **5** | **0** | **210** | **0** | **8** | **0** | **200** | **8** | **0** | **770** | **0** | **31** | |
| | | **suma A+B+C+D+E** | **295** | **165** | **0** | **30** | **210** | **255** | **60** | **30** | **210** | **270** | **15** | **31** | **215** | **270** | **20** | **30** | **230** | **340** | **10** | **32** | **180** | **280** | **31** | **1340** | **1580** | **105** | **184** | |
| | | **Suma godzin** | **460** | | | | **525** | | | | **495** | | | | **505** | | | | **580** | | | | **460** | | | **3025** | | | | |

Objaśnienia:

*jeden z dwóch przedmiotów do wyboru

**przedmiot Praca dyplomowa jako przedmiot do wyboru poprzez wybór promotora

WK - ilość godzin dydaktycznych wykładu

ĆW - ilość godzin dydaktycznych ćwiczeń

LAB - ćwiczenia laboratoryjne

PKT - ilość punktów ECTS

[E] - egzamin końcowy z przedmiotu

| Ilość ECTS - zajęcia praktyczne | Ilość ECTS (min.) - zajęcia praktyczne wymagane | Ilość ECTS - wybieralność osiągnięta | Ilość ECTS (min.) - wybieralność wymagana |
|---|---|---|---|
| 95 | 92 | 56 | 55,2 |

REKTOR

prof. dr hab. inż. Tadeusz Tuszyński