PAŃSTWOWA WYŻSZA SZKOŁA ZAWODOWA IM. WITELONA
W LEGNICY
WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ

PLAN STUDIÓW
dla studentów rozpoczynających naukę od roku akademickiego 2018/2019
Kierunek: **Dietetyka**
Studia: p**ierwszego stopnia - stacjonarne**

Załącznik nr 1 do Programu studiów dla studentów rozpoczynających naukę od roku akademickiego 2018/2019

Ogółem liczba godzin

L.p.	Nazwa przedmiotu	Kontaktowe	ECTS	Ogółem	z tego: W	Ć	S	L	PZ	PW
A.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO**	255	12	375	75	180	0	0	0	120
1	Wychowanie fizyczne	30	0	30	0	30	0	0	0	0
2	Język angielski*/Język niemiecki*/Język francuski*	120	5	170	0	120	0	0	0	50
3	Technologie informacyjne	30	2	50	0	30	0	0	0	20
4	Ochrona własności intelektualnej	15	1	25	15	0	0	0	0	10
5	Moduł ogólnouczelniany do wyboru 1**	30	2	50	30	0	0	0	0	20
6	Moduł ogólnouczelniany do wyboru 2**	30	2	50	30	0	0	0	0	20
	Szkolenie biblioteczne			2	2					
	Bezpieczeństwo i higiena pracy			4	4					
B.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO**	645	39	1040	405	105	0	135	0	395
1	Anatomia człowieka	60	3	90	40	0	0	20	0	30
2	Fizjologia człowieka	60	4	100	40	0	0	20	0	40
3	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	15	1	25	15	0	0	0	0	10
4	Biochemia ogólna i żywności	60	4	105	30	0	0	30	0	45
5	Chemia ogólna i organiczna	30	2	50	30	0	0	0	0	20
6	Chemia żywności	60	3	90	30	0	0	30	0	30
7	Mikrobiologia żywności	35	3	70	15	0	0	20	0	35
8	Mikrobiologia i parazytologia	30	1	35	30	0	0	0	0	5
9	Etyka zawodu dietetyka*/Podstawy pedagogiki*	20	2	50	20	0	0	0	0	30
10	Podstawy biotechnologii żywności	40	2	60	20	20	0	0	0	20
11	Genetyka	35	3	70	15	20	0	0	0	35
12	Patofizjologia	40	2	55	20	20	0	0	0	15
13	Pierwsza pomoc przedmedyczna	25	2	50	10	0	0	15	0	25
14	Promocja zdrowia	40	2	65	20	20	0	0	0	25
15	Zdrowie publiczne	45	2	50	30	15	0	0	0	5
16	Surowce i dodatki do żywności	35	2	50	25	10	0	0	0	15
17	Metodologia badań	15	1	25	15	0	0	0	0	10
C.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO**	1155	76	1925	605	275	30	245	0	770
1	Podstawy żywienia człowieka	70	5	125	40	30	0	0	0	55
2	Biologia medyczna	15	1	25	15	0	0	0	0	10
3	Pracownia żywienia i dietetyki	40	3	75	0	0	0	40	0	35
4	Żywienie i dietetyka pediatryczna	50	3	75	30	20	0	0	0	25
5	Żywienie i dietetyka geriatryczna	50	3	75	30	20	0	0	0	25
6	Kliniczny zarys chorób	60	4	100	30	0	30	0	0	40
7	Pracownia antropometryczna	20	1	30	0	20	0	0	0	10
8	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	40	3	75	30	10	0	0	0	35
9	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe	50	3	80	25	25	0	0	0	30
10	Analiza i ocena jakości żywności	50	4	100	20	0	0	30	0	50
11	Higiena i toksykologia żywności	20	1	30	20	0	0	0	0	10
12	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	40	3	75	25	15	0	0	0	35
13	Towaroznawstwo*/Systemy jakości HACCP*	40	2	50	25	15	0	0	0	10
14	Technologia żywności i potraw dietetycznych	120	8	200	60	0	0	60	0	80
15	Zaburzenia odżywiania	40	2	50	20	20	0	0	0	10
16	Podstawy organizacji i zarządzania	30	2	50	15	15	0	0	0	20
17	Żywienie kliniczne	100	7	175	50	50	0	0	0	75
18	Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne	30	2	50	15	0	0	15	0	20
19	Podstawy żywienia zbiorowego	25	1	30	15	0	0	10	0	5
20	Żywienie człowieka	100	7	175	40	0	0	60	0	75
21	Etykieta przy stole	20	1	30	0	20	0	0	0	10
22	Wstęp do dietetyki	60	4	100	30	0	0	30	0	40
23	Podstawy ziołolecznictwa*/Fitoterapia*	25	2	50	25	0	0	0	0	25
24	Alergeny pokarmowe	30	2	50	30	0	0	0	0	20
25	Gastronomia w turystyce i hotelarstwie*/Żywienie w sporcie*	30	2	50	15	15	0	0	0	20

Liczba godzin zajęć w semestrach

L.p.	sem I W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	sem II W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS
A.	60	30	0	0	0	60	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0
1																
2																
3		30				20	zoc	2								
4																
5	30					20	zoc	2								
6	30					20	zoc	2								
Szkolenie biblioteczne	2															
Bezpieczeństwo i higiena pracy	4															
B.	190	15	0	70	0	135	1	15	100	30	0	50	0	100	1	11
1	20			10		10	zoc	1	20			10		20	Zoc	2
2	20			10		20	Zoc	2	20			10		20	E	2
3	15					10	Z|oc	1								
4									15			30		30	Zoc	3
5	30					20	zoc	2								
6	30			30		30	zoc	3								
7	15			20		35	E	3								
8	30					5	zoc	1								
9																
10																
11																
12									20	20				15	zoc	2
13																
14																
15	30	15				5	zoc	2								
16									25	10				15	zoc	2
17																
C.	85	45	0	10	0	90	1	9	95	20	0	60	0	110	1	11
1	40	30				55	E	5								
2	15					10	zoc	1								
3																
4																
5																
6																
7										20				10	zoc	1
8																
9																
10																
11									20					10	zoc	1
12																
13																
14																
15																
16	15	15				20	Zoc	2								
17																
18																
19	15			10		5	Zoc	1								
20									20			30		25	zoc	3
21																
22									30			30		40	E	4
23									25					25	zoc	2
24																
25																

L.p.	sem III W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	sem IV W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS
A.	0	60	0	0	0	10	0	1	15	30	0	0	0	20	0	2
1		30					zal	0								
2		30				10	zoc	1		30				10	zoc	1
3																
4									15					10	zoc	1
5																
6																
B.	60	20	0	15	0	105	1	8	35	20	0	0	0	30	0	3
1																
2																
3																
4	15					15	E	1								
5																
6																
7																
8																
9	20					30	zoc	2								
10									20	20				20	zoc	2
11	15	20				35	zoc	3								
12																
13	10			15		25	zoc	2								
14																
15																
16																
17									15					10	zoc	1
C.	135	35	30	90	0	240	3	21	100	60	0	70	0	175	2	16
1																
2																
3												40		35	zoc	3
4																
5																
6	30		30			40	E	4								
7																
8									30	10				35	E	3
9	10					15	Zoc	1	15	25				15	zoc	2
10	20			30		50	zoc	4								
11																
12	25	15				35	E	3								
13																
14	30			30		40	zoc	4	30			30		40	E	4
15																
16																
17									25	25				50	zoc	4
18																
19																
20	20			30		50	E	4								
21		20				10	zoc	1								
22																
23																
24																
25																

L.p.	sem V W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	sem VI W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS
A.	0	30	0	0	0	10	0	1	0	30	0	0	0	20	1	2
1																
2		30				10	zoc	1		30				20	zoc/E	2
3																
4																
5																
6																
B.	0	0	0	0	0	0	0	0	20	20	0	0	0	25	0	2
1–13																
14									20	20				25	zoc	2
15–17																
C.	160	100	0	0	0	115	3	15	30	15	0	15	0	40	0	4
1–3																
4	30	20				25	E	3								
5	30	20				25	E	3								
6–12																
13	25	15				10	zoc	2								
14																
15	20	20				10	zoc	2								
16																
17	25	25				25	E	3								
18									15			15		20	zoc	2
19–23																
24	30					20	zoc	2								
25									15	15				20	zoc	2

D.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO**	815	52	1380	350	130	160	175	0	565	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	30	0	2	175	80	60	60	0	210	2	22	175	50	60	115	0	325	4	28
D1	**DIETETYKA KLINICZNA**	400	26	685	150	75	80	95	0	285	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	15	0	1	70	60	30	20	0	115	1	11	80	15	30	75	0	155	2	14
1	Komunikowanie się z pacjentem	20	1	30	0	20	0	0	0	10																																		20				10	zoc	1								
2	Żywienie człowieka w chorobach autoimmunologicznych	40	3	75	20	0	0	20	0	35																																	20			20		35	E	3								
3	Metodologia badań żywieniowych	25	2	50	10	15	0	0	0	25																																	10	15				25	zoc	2								
4	Żywienie kobiet ciężarnych i w okresie laktacji	25	1	30	10	0	0	15	0	5																																									10			15		5	zoc	1
5	Seminarium dyplomowe	80	5	145	0	0	80	0	0	65																											20			15	zoc	1			30			5	zoc	1			30			45	zoc	3
6	Żywienie w zaburzeniach metabolicznych	70	5	125	40	0	0	30	0	55																																									40			30		55	E	5
7	Żywienie i dietetyka osób w okresie prokreacji	45	3	75	20	25	0	0	0	30																																	20	25				30	zoc	3								
8	Związki bioaktywne	20	1	30	20	0	0	0	0	10																																	20					10	zoc	1								
9	Diagnostyka laboratoryjna	15	1	25	0	15	0	0	0	10																																										15				10	zoc	1
10	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych	60	4	100	30	0	0	30	0	40																																									30			30		40	E	4
D2	**ŻYWIENIE ZBIOROWE**	415	26	695	200	55	80	80	0	280	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	15	0	1	105	20	30	40	0	95	1	11	95	35	30	40	0	170	2	14
1	Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego	55	3	75	30	25	0	0	0	20																																									30	25				20	zoc	3
2	Projektowanie i organizacja zakładów żywienia zbiorowego	80	4	125	40	0	0	40	0	45																																	20			20		10	zoc	2	20			20		35	E	2
3	Marketing żywnościowy	15	1	25	15	0	0	0	0	10																																	15					10	zoc	1								
4	Podstawy przedsiębiorczości	25	2	50	15	10	0	0	0	25																																									15	10				25	zoc	2
5	Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	20	1	30	20	0	0	0	0	10																																	20					10	zoc	1								
6	Biologiczna ocena żywności	10	1	20	10	0	0	0	0	10																																									10					10	zoc	1
7	Technologia gastronomiczna	80	5	125	40	0	0	40	0	45																																	20			20		10	zoc	2	20			20		35	E	3
8	Przechowalnictwo i utrwalanie żywności	50	4	100	30	20	0	0	0	50																																	30	20				50	E	4								
9	Seminarium dyplomowe	80	5	145	0	0	80	0	0	65																											20			15	zoc	1			30			5	zoc	1			30			45	zoc	3
E.	**PRAKTYKI ZAWODOWE**	0	16	480	0	0	0	0	480	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	240	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	240	0	0	8	0	0	0	0	80	0	0	3	0	0	0	0	80	0	0	3
1	Praktyka wstępna w szpitalu lub innym zakładzie opieki stacjonarnej	0	4	120	0	0	0	0	120	0													120		zoc	4																																
2	Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego	0	4	120	0	0	0	0	120	0													120		zoc	4																																
3	Praktyka w poradni dietetycznej*/poradni diabetologicznej*/poradni zaburzeń metabolicznych*	0	4	120	0	0	0	0	120	0																													120		zoc	4																
4	Praktyka w szpitalu dziecięcym	0	4	120	0	0	0	0	120	0																													120		zoc	4																
	Praktyki zawodowe - DIETETYKA KLINICZNA	0	6	160	0	0	0	0	160	0																																					80			3					80			3
1	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	0	3	80	0	0	0	0	80	0																																					80		zoc	3								
2	Praktyka w poradni gastroenterologicznej	0	3	80	0	0	0	0	80	0																																													80		zoc	3
	Praktyki zawodowe - ŻYWIENIE ZBIOROWE	0	6	160	0	0	0	0	160	0																																					80			3					80			3
1	Praktyka w jednostkach kontroli jakości żywności	0	3	80	0	0	0	0	80	0																																													80		zoc	3
2	Praktyka z technologii potraw	0	3	80	0	0	0	0	80	0																																					80		zoc	3								
F.	**PRACA DYPLOMOWA**	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5

LICZBA GODZIN OGÓŁEM	Kontaktowe	ECTS	Ogółem	ogółem						sem I								sem II								sem III								sem IV								sem V								sem VI							
				W	Ć	S	L	PZ	PW	W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS
DIETETYKA KLINICZNA	2 455	180	4 665	1 235	635	110	475	640	1 570	335	90	0	80	0	285	2	30	195	50	0	110	240	210	2	30	195	115	30	105	0	355	4	30	150	110	20	70	240	240	2	30	230	190	30	20	80	240	4	30	130	80	30	90	80	240	3	30
Ogółem liczba godzin w semestrze	4 665									790								805								800								830								790								650							
Liczba godzin kontaktowych w semestrze	2 455									505								355								445								350								470								330							
Liczba godzin praktyk zawodowych	640									0								240								0								240								80								80							
ŻYWIENIE ZBIOROWE	2 470	180	4 675	1 285	615	110	460	640	1 565	335	90	0	80	0	285	2	30	195	50	0	110	240	210	2	30	195	115	30	105	0	355	4	30	150	110	20	70	240	240	2	30	265	150	30	40	80	220	4	30	145	100	30	55	80	255	3	30
Ogółem liczba godzin w semestrze	4 675									790								805								800								830								785								665							
Liczba godzin kontaktowych w semestrze	2 470									505								355								445								350								485								330							
Liczba godzin praktyk zawodowych	640									0								240								0								240								80								80							

Legenda
W - wykład
Ć - ćwiczenia
S - seminarium
L - labolatorium
PW - praca własna
ZP - zajęcia praktyczne
PZ - praktyki zawodowe

* - treści do wyboru

** - Student wybiera 2 moduły ogólnouczelniane spośród 4:

1. Podstawy filozofii
2. Podstawy psychologii
3. Podstawy socjologii
4. Podstawy prawa

Podpis Dziekana