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

PLAN STUDIÓW
dla studentów rozpoczynających naukę w roku akademickim 2015/2016
Kierunek: **Dietetyka**
Studia: **Pierwszego stopnia - niestacjonarne**

Załącznik nr 2 do Programu studiów dla studentów rozpoczynających naukę od roku akademickiego 2015/2016

L.p.	Nazwa przedmiotu	Ogółem liczba godzin: Ogółem	z tego: W	Ć	S	L	PZ	sem I: W	Ć	S	L	PZ	zoc/E	ECTS	sem II: W	Ć	S	L	PZ	zoc/E	ECTS	sem III: W	Ć	S	L	PZ	zoc/E	ECTS	sem IV: W	Ć	S	L	PZ	zoc/E	ECTS	sem V: W	Ć	S	L	PZ	zoc/E	ECTS	sem VI: W	Ć	S	L	PZ	zoc/E	ECTS
A.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO**	**106**	**36**	**70**	**0**	**0**	**0**	**24**	**18**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**12**	**16**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**12**	**0**	**0**	**0**	**1**	**2**
1	Wychowanie fizyczne	**4**	**0**	**4**	**0**	**0**	**0**																4					zoc	**1**																			
2	Język angielski/Język niemiecki	**48**	**0**	**48**	**0**	**0**	**0**																12					zoc	**1**		12				zoc	**1**		12				zoc	**1**		12				zoc/E	**2**
3	Technologie informacyjne	**18**	**0**	**18**	**0**	**0**	**0**		18				zoc	**2**																																			
4	Ochrona własności intelektualnej	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**															12					zoc	**1**																			
5	Moduł ogólnouczelniany do wyboru 1**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	12					zoc	**2**																																			
6	Moduł ogólnouczelniany do wyboru 2**	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	12					zoc	**2**																																			
	Szkolenie biblioteczne	**4**	**4**					**4**																																								
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	**4**	**4**					**4**																																							
B.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO**	**294**	**162**	**48**	**0**	**84**	**0**	**58**	**0**	**0**	**48**	**0**	**2**	**16**	**46**	**20**	**0**	**20**	**0**	**1**	**10**	**18**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**5**	**30**	**8**	**0**	**16**	**0**	**0**	**5**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
1	Anatomia człowieka	**20**	**10**	**0**	**0**	**10**	**0**	10			10		zoc	**3**																																				
2	Fizjologia człowieka	**24**	**10**	**0**	**0**	**14**	**0**	10			14		E	**4**																																			
3	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**								8					zoc	**1**																												
4	Biochemia ogólna i żywności	**30**	**10**	**0**	**0**	**20**	**0**								10			20		E	**4**																												
5	Chemia ogólna i organiczna	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	10					zoc	**1**																																			
6	Chemia żywności	**20**	**10**	**0**	**0**	**10**	**0**	10			10		zoc	**3**																																			
7	Mikrobiologia ogólna i żywności	**24**	**10**	**0**	**0**	**14**	**0**	10			14		E	**4**																																			
8	Parazytologia	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	8					zoc	**1**																																			
9	Etyka*/Podstawy pedagogiki*	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**															10					zoc	**2**																			
10	Ekologia	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**								8					zoc	**1**																												
11	Podstawy biotechnologii żywności	**18**	**10**	**8**	**0**	**0**	**0**																						10	8				zoc	**2**													
12	Genetyka i żywność modyfikowana genetycznie	**16**	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**															8	8				zoc	**3**																			
13	Patologia	**18**	**8**	**10**	**0**	**0**	**0**								8	10				zoc	**2**																												
14	Kwalifikowana pierwsza pomoc	**26**	**10**	**0**	**0**	**16**	**0**																						10			16		zoc	**2**													
15	Promocja zdrowia	**22**	**10**	**12**	**0**	**0**	**0**																													10	12				zoc	**1**							
16	Surowce i dodatki do żywności	**22**	**12**	**10**	**0**	**0**	**0**								12	10				zoc	**2**																												
17	Metodologia badań	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**																						10					zoc	**1**													
C.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO**	**634**	**300**	**118**	**16**	**200**	**0**	**36**	**20**	**0**	**0**	**0**	**1**	**8**	**56**	**8**	**0**	**62**	**0**	**1**	**12**	**76**	**10**	**16**	**68**	**0**	**3**	**22**	**52**	**30**	**0**	**54**	**0**	**2**	**15**	**68**	**42**	**0**	**0**	**0**	**3**	**15**	**12**	**8**	**0**	**16**	**0**	**0**	**4**
1	Podstawy żywienia człowieka	**36**	**16**	**20**	**0**	**0**	**0**	16	20				E	**5**																																				
2	Biologia medyczna	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	10					zoc	**1**																																			
3	Pracownia żywienia i dietetyki	**30**	**0**	**0**	**0**	**30**	**0**																									30		zoc	**2**													
4	Dietetyka pediatryczna	**24**	**16**	**8**	**0**	**0**	**0**																													16	8				E	**4**							
5	Dietetyka geriatryczna	**24**	**16**	**8**	**0**	**0**	**0**																													16	8				zoc	**2**							
6	Kliniczny zarys chorób	**32**	**16**	**0**	**16**	**0**	**0**															16		16			E	**6**																			
7	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	**20**	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**																						10	10				E	**3**													
8	Edukacja żywieniowa	**20**	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**																						10	10				zoc	**2**													
9	Zdrowie publiczne	**10**	**10**	**0**	**0**	**0**	**0**	10					zoc	**2**																																			
10	Analiza i ocena jakości żywności	**30**	**10**	**0**	**0**	**20**	**0**															10			20		zoc	**3**																			
11	Higiena i toksykologia żywności	**12**	**12**	**0**	**0**	**0**	**0**								12					zoc	**2**																												
12	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	**26**	**16**	**10**	**0**	**0**	**0**															16	10				E	**4**																			
13	Towaroznawstwo*/Rośliny lecznicze w żywieniu człowieka*	**20**	**12**	**8**	**0**	**0**	**0**																													12	8				zoc	**3**							
14	Technologia żywności i potraw	**80**	**32**	**0**	**0**	**48**	**0**															16			24		zoc	**4**	16			24		E	**5**													
15	Zaburzenia odżywiania	**16**	**8**	**8**	**0**	**0**	**0**																													8	8				E	**3**							
16	Organizacja pracy	**14**	**6**	**8**	**0**	**0**	**0**								6	8				zoc	**2**																												
17	Żywienie kliniczne	**52**	**32**	**20**	**0**	**0**	**0**																						16	10				zoc	**3**	16	10				E	**3**							
18	Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne	**22**	**6**	**0**	**0**	**16**	**0**																																					6			16		zoc	**2**
19	Podstawy żywienia zbiorowego	**24**	**10**	**0**	**0**	**14**	**0**								10			14		zoc	**1**																												
20	Żywienie człowieka	**84**	**36**	**0**	**0**	**48**	**0**								18			24		zoc	**3**	18			24		E	**5**																					
21	Wstęp do dietetyki	**34**	**10**	**0**	**0**	**24**	**0**								10			24		E	**4**																											
22	Gastronomia w turystyce i hotelarstwie*/Żywienie w sporcie*	**14**	**6**	**8**	**0**	**0**	**0**																																					6	8				zoc	**2**

D.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO**	408	168	66	52	122	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	12	0	0	0	2	78	24	20	50	0	2	20	90	42	20	72	0	4	32
D1	**DIETETYKA KLINICZNA**	204	72	24	26	82	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	6	0	0	0	1	34	16	10	30	0	1	10	38	8	10	52	0	2	16
1	Komunikowanie się z pacjentem	8	0	8	0	0	0																															8				zoc	1							
2	Żywienie człowieka w zdrowiu i chorobie	28	10	0	0	18	0																													10			18		E	3							
3	Metodologia badań żywieniowych	32	16	16	0	0	0																													8	8				zoc	2	8	8				zoc	2
4	Żywienie kobiet ciężarnych w okresie laktacji i żywienie dzieci	26	10	0	0	16	0																																				10			16		zoc	4
5	Seminarium dyplomowe	26	0	0	26	0	0																								6			zoc	1			10			zoc	1			10			zoc	1
6	Żywienie w zaburzeniach metabolicznych	28	10	0	0	18	0																																				10			18		E	5
7	Żywienie osób w starszym wieku	20	8	0	0	12	0																													8			12		zoc	2							
8	Związki bioaktywne	8	8	0	0	0	0																													8					zoc	1							
9	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych	28	10	0	0	18	0																																				10			18		E	4
D2	**ŻYWIENIE ZBIOROWE**	204	96	42	26	40	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	6	0	0	0	1	44	8	10	20	0	1	10	52	34	10	20	0	2	16
1	Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego	30	14	16	0	0	0																																				14	16				zoc	4
2	Projektowanie i organizacja zakładów żywienia zbiorowego	40	20	0	0	20	0																													10			10		zoc	2	10			10		E	3
3	Marketing żywnościowy	8	8	0	0	0	0																													8					zoc	1							
4	Podstawy przedsiębiorczości	20	10	10	0	0	0																																				10	10				zoc	3
5	Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	8	8	0	0	0	0																													8					zoc	1							
6	Biologiczna ocena żywności	16	8	8	0	0	0																																				8	8				zoc	2
7	Technologia gastronomiczna	40	20	0	0	20	0																													10			10		zoc	2	10			10		E	3
8	Przechowalnictwo i utrwalanie żywności	16	8	8	0	0	0																													8	8				E	3							
9	Seminarium dyplomowe	26	0	0	26	0	0																								6			zoc	1			10			zoc	1			10			zoc	1
E.	**PRAKTYKI ZAWODOWE**	640	0	0	0	0	640	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	240	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	240	0	8	0	0	0	0	80	0	3	0	0	0	0	80	0	3
1	Praktyka wstępna w szpitalu	120	0	0	0	0	120												120	zoc	4																												
2	Praktyka w zakładach żywienia zbiorowego	120	0	0	0	0	120												120	zoc	4																												
3	Praktyka w poradni dietetycznej	120	0	0	0	0	120																										120	zoc	4														
4	Praktyka w szpitalu dziecięcym	120	0	0	0	0	120																										120	zoc	4														
	Praktyki zawodowe - DIETETYKA KLINICZNA	160	0	0	0	0	0																																										
1	Praktyka w szpitalu dla dorosłych	80	0	0	0	0	80																																	80	zoc	3							
2	Praktyka w poradni gastroenterologicznej	80	0	0	0	0	80																																								80	zoc	3
	Praktyki zawodowe - ŻYWIENIE ZBIOROWE	160	0	0	0	0	0																																										
1	Praktyka w jednostkach kontroli i jakości żywności	80	0	0	0	0	80																																								80	zoc	3
2	Praktyka z technologii potraw	80	0	0	0	0	80																																	80	zoc	3							
F.	**PRACA DYPLOMOWA**	0	0	0	0	0	0																																										5

LICZBA GODZIN OGÓŁEM																																																
DIETETYKA KLINICZNA	1 878	570	260	42	366	640	118	38	0	48	0	3	30	102	28	0	82	240	2	30	106	34	16	68	0	3	30	82	50	6	70	240	2	30	112	82	10	30	80	4	30	50	28	10	68	80	3	30
Liczba godzin w semestrze	1 878						204							452							224							448							314							236						
Liczba godzin bez praktyk zawodowych	1 238						204							212							224							208							234							156						
ŻYWIENIE ZBIOROWE	1 878	594	278	42	324	640	118	38	0	48	0	3	30	102	28	0	82	240	2	30	106	34	16	68	0	3	30	82	50	6	70	240	2	30	122	74	10	20	80	4	30	64	54	10	36	80	3	30
Liczba godzin w semestrze	1 878						204							452							224							448							306							244						
Liczba godzin bez praktyk zawodowych	1 238						204							212							224							208							226							164						

Legenda
W - wykład
Ć - ćwiczenia
S - seminarium
L - laboratorium
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 nauk o państwie i prawie

Podpis Dziekana