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 - stacjonarne**

Załącznik nr 1 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**	**270**	**90**	**180**	**0**	**0**	**0**	**60**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**30**	**60**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**1**	**2**
1	Wychowanie fizyczne	**30**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**																30				zoc	**1**																				
2	Język angielski/Język niemiecki	**120**	**0**	**120**	**0**	**0**	**0**																30				zoc	**1**		30				zoc	**1**		30				zoc	**1**		30				zoc/E	**2**
3	Technologie informacyjne	**30**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**		30				zoc	**2**																																		
4	Ochrona własności intelektualnej	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**															30					zoc	**1**																				
5	Moduł ogólnouczelniany do wyboru 1**	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	30					zoc	**2**																																		
6	Moduł ogólnouczelniany do wyboru 2**	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	30					zoc	**2**																																		
	Szkolenie biblioteczne	**4**	**4**					**4**																																								
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	**4**	**4**					**4**																																							
B.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO**	**658**	**414**	**104**	**0**	**140**	**0**	**164**	**0**	**0**	**90**	**0**	**2**	**16**	**120**	**44**	**0**	**30**	**0**	**1**	**10**	**50**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**5**	**60**	**20**	**0**	**20**	**0**	**0**	**5**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
1	Anatomia człowieka	**44**	**24**	**0**	**0**	**20**	**0**	24			20		zoc	**3**																																			
2	Fizjologia człowieka	**50**	**30**	**0**	**0**	**20**	**0**	30			20		E	**4**																																		
3	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**								20					zoc	**1**																												
4	Biochemia ogólna i żywności	**60**	**30**	**0**	**0**	**30**	**0**								30			30		E	**4**																												
5	Chemia ogólna i organiczna	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	30					zoc	**1**																																		
6	Chemia żywności	**60**	**30**	**0**	**0**	**30**	**0**	30			30		zoc	**3**																																		
7	Mikrobiologia ogólna i żywności	**50**	**30**	**0**	**0**	**20**	**0**	30			20		E	**4**																																		
8	Parazytologia	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	20					zoc	**1**																																		
9	Etyka*/Podstawy pedagogiki*	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**															30					zoc	**2**																				
10	Ekologia	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**								20					zoc	**1**																												
11	Podstawy biotechnologii żywności	**40**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**																						20	20				zoc	**2**													
12	Genetyka i żywność modyfikowana genetycznie	**40**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**															20	20				zoc	**3**																				
13	Patologia	**40**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**								20	20				zoc	**2**																												
14	Kwalifikowana pierwsza pomoc	**40**	**20**	**0**	**0**	**20**	**0**																						20			20		zoc	**2**													
15	Promocja zdrowia	**40**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**																													20	20				zoc	**1**							
16	Surowce i dodatki do żywności	**54**	**30**	**24**	**0**	**0**	**0**								30	24				zoc	**2**																												
17	Metodologia badań	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**																						20					zoc	**1**													
C.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO**	**1140**	**626**	**234**	**30**	**250**	**0**	**90**	**30**	**0**	**0**	**0**	**1**	**8**	**124**	**16**	**0**	**74**	**0**	**1**	**12**	**140**	**16**	**30**	**90**	**0**	**3**	**22**	**110**	**60**	**0**	**70**	**0**	**2**	**15**	**134**	**96**	**0**	**0**	**0**	**3**	**15**	**28**	**16**	**0**	**16**	**0**	**0**	**4**
1	Podstawy żywienia człowieka	**70**	**40**	**30**	**0**	**0**	**0**	40	30				E	**5**																																			
2	Biologia medyczna	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	20					zoc	**1**																																		
3	Pracownia żywienia i dietetyki	**40**	**0**	**0**	**0**	**40**	**0**																									40		zoc	**2**													
4	Dietetyka pediatryczna	**50**	**30**	**20**	**0**	**0**	**0**																													30	20				E	**4**							
5	Dietetyka geriatryczna	**50**	**30**	**20**	**0**	**0**	**0**																													30	20				zoc	**2**							
6	Kliniczny zarys chorób	**60**	**30**	**0**	**30**	**0**	**0**															30		30			E	**6**																				
7	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	**50**	**30**	**20**	**0**	**0**	**0**																						30	20				E	**3**													
8	Edukacja żywieniowa	**40**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**																						20	20				zoc	**2**													
9	Zdrowie publiczne	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	30					zoc	**2**																																		
10	Analiza i ocena jakości żywności	**50**	**20**	**0**	**0**	**30**	**0**															20			30		zoc	**3**																				
11	Higiena i toksykologia żywności	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**								30					zoc	**2**																												
12	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	**46**	**30**	**16**	**0**	**0**	**0**															30	16				E	**4**																				
13	Towaroznawstwo*/Rośliny lecznicze w żywieniu człowieka*	**40**	**24**	**16**	**0**	**0**	**0**																													24	16				zoc	**3**							
14	Technologia żywności i potraw	**120**	**60**	**0**	**0**	**60**	**0**															30			30		zoc	**4**	30			30		E	**5**													
15	Zaburzenia odżywiania	**40**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**																													20	20				E	**3**							
16	Organizacja pracy	**30**	**14**	**16**	**0**	**0**	**0**								14	16				zoc	**2**																												
17	Żywienie kliniczne	**100**	**60**	**40**	**0**	**0**	**0**																						30	20				zoc	**3**	30	20				E	**3**							
18	Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne	**30**	**14**	**0**	**0**	**16**	**0**																																				14			16		zoc	**2**
19	Podstawy żywienia zbiorowego	**34**	**20**	**0**	**0**	**14**	**0**								20			14		zoc	**1**																												
20	Żywienie człowieka	**120**	**60**	**0**	**0**	**60**	**0**								30			30		zoc	**3**	30			30		E	**5**																				
21	Wstęp do dietetyki	**60**	**30**	**0**	**0**	**30**	**0**								30			30		E	**4**																										
22	Gastronomia w turystyce i hotelarstwie*/Żywienie w sporcie*	**30**	**14**	**16**	**0**	**0**	**0**																																				14	16				zoc	**2**

D.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO**	924	388	176	160	200	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	0	2	198	64	60	90	0	2	20	190	112	60	110	0	4	32
D1	**DIETETYKA KLINICZNA**	462	180	62	80	140	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	0	1	90	42	30	50	0	1	10	90	20	30	90	0	2	16
1	Komunikowanie się z pacjentem	22	0	22	0	0	0																														22				zoc	1							
2	Żywienie człowieka w zdrowiu i chorobie	60	30	0	0	30	0																													30			30		E	3							
3	Metodologia badań żywieniowych	80	40	40	0	0	0																													20	20				zoc	2	20	20				zoc	2
4	Żywienie kobiet ciężarnych w okresie laktacji i żywienie dzieci	50	20	0	0	30	0																																				20			30		zoc	4
5	Seminarium dyplomowe	80	0	0	80	0	0																									20			zoc	1			30			zoc	1			30			zoc	1
6	Żywienie w zaburzeniach metabolicznych	50	20	0	0	30	0																																				20			30		E	5
7	Żywienie osób w starszym wieku	40	20	0	0	20	0																													20			20		zoc	2							
8	Związki bioaktywne	20	20	0	0	0	0																													20					zoc	1							
9	Postępowanie dietetyczne w profilaktyce i leczeniu chorób dietozależnych	60	30	0	0	30	0																																				30			30		E	4
D2	**ŻYWIENIE ZBIOROWE**	462	208	114	80	60	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	0	1	108	22	30	40	0	1	10	100	92	30	20	0	2	16
1	Kontrola i nadzór nad żywnością w zakładach żywienia zbiorowego	62	30	32	0	0	0																																				30	32				zoc	4
2	Projektowanie i organizacja zakładów żywienia zbiorowego	80	40	20	0	20	0																													20			20		zoc	2	20	20				E	3
3	Marketing żywnościowy	20	20	0	0	0	0																													20					zoc	1							
4	Podstawy przedsiębiorczości	40	20	20	0	0	0																																				20	20				zoc	3
5	Wyposażenie zakładów żywienia zbiorowego	24	24	0	0	0	0																													24					zoc	1							
6	Biologiczna ocena żywności	30	10	20	0	0	0																																				10	20				zoc	2
7	Technologia gastronomiczna	80	40	0	0	40	0																													20			20		zoc	2	20			20		E	3
8	Przechowalnictwo i utrwalanie żywności	46	24	22	0	0	0																													24	22				E	3							
9	Seminarium dyplomowe	80	0	0	80	0	0																									20			zoc	1			30			zoc	1			30			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*/poradni diabetologicznej*/poradni zaburzeń metabolicznych*	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	3 170	1 310	580	110	530	640	314	60	0	90	0	3	30	244	60	0	104	240	2	30	220	96	30	90	0	3	30	170	110	20	90	240	2	30	244	188	30	50	80	4	30	118	66	30	106	80	3	30
Liczba godzin w semestrze	3 170						464							648							436							630							592							400						
Liczba godzin bez praktyk zawodowych	2 530						464							408							436							390							512							320						
ŻYWIENIE ZBIOROWE	3 170	1 338	632	110	450	640	314	60	0	90	0	3	30	244	60	0	104	240	2	30	220	96	30	90	0	3	30	170	110	20	90	240	2	30	262	168	30	40	80	4	30	128	138	30	36	80	3	30
Liczba godzin w semestrze	3 170						464							648							436							630							580							412						
Liczba godzin bez praktyk zawodowych	2 530						464							408							436							390							500							332						

Legenda
W - wykład
Ć - ćwiczenia
S - seminarium
L - labolatorium
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