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

PLAN STUDIÓW
dla studentów rozpoczynających naukę od roku akademickiego 2017/2018
Kierunek: **Dietetyka**
Studia: **Pierwszego stopnia - stacjonarne**

Załącznik nr 1 do Programu kształcenia dla
studentów rozpoczynających naukę
od roku akademickiego 2017/2018

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**	**241**	**75**	**166**	**0**	**0**	**0**	**60**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**15**	**46**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**1**	**2**
1	Wychowanie fizyczne	**16**	**0**	**16**	**0**	**0**	**0**																16				zal	**0**																			
2	Język angielski*/Język niemiecki*/Język francuski*	**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	**15**	**15**	**0**	**0**	**0**	**0**															15					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	**2**	**2**					**2**																																								
	Bezpieczeństwo i higiena pracy	**4**	**4**					**4**																																							
B.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO**	**698**	**439**	**119**	**0**	**140**	**0**	**194**	**15**	**0**	**90**	**0**	**2**	**18**	**120**	**44**	**0**	**30**	**0**	**1**	**10**	**50**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**5**	**55**	**20**	**0**	**20**	**0**	**0**	**5**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**2**	**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	**2**						
16	Zdrowie publiczne	**45**	**30**	**15**	**0**	**0**	**0**	30	15				zoc	**2**																																		
17	Surowce i dodatki do żywności	**54**	**30**	**24**	**0**	**0**	**0**								30	24				zoc	**2**																												
18	Metodologia badań	**15**	**15**	**0**	**0**	**0**	**0**																						15					zoc	**1**													
C.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO**	**1110**	**596**	**234**	**30**	**250**	**0**	**60**	**30**	**0**	**0**	**0**	**1**	**6**	**124**	**16**	**0**	**74**	**0**	**1**	**12**	**140**	**16**	**30**	**90**	**0**	**3**	**23**	**110**	**60**	**0**	**70**	**0**	**2**	**15**	**134**	**96**	**0**	**0**	**0**	**3**	**13**	**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	**3**						
5	Dietetyka geriatryczna	**50**	**30**	**20**	**0**	**0**	**0**																													30	20				E	**3**						
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	Analiza i ocena jakości żywności	**50**	**20**	**0**	**0**	**30**	**0**															20			30		zoc	**4**																			
10	Higiena i toksykologia żywności	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**								30					zoc	**2**																												
11	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	**46**	**30**	**16**	**0**	**0**	**0**															30	16				E	**4**																			
12	Towaroznawstwo*/Rośliny lecznicze w żywieniu człowieka*	**40**	**24**	**16**	**0**	**0**	**0**																													24	16				zoc	**2**						
13	Technologia żywności i potraw	**120**	**60**	**0**	**0**	**60**	**0**															30			30		zoc	**4**	30			30		E	**5**													
14	Zaburzenia odżywiania	**40**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**																													20	20				zoc	**2**						
15	Podstawy organizacji i zarządzania	**30**	**14**	**16**	**0**	**0**	**0**								14	16				zoc	**2**																												
16	Żywienie kliniczne	**100**	**60**	**40**	**0**	**0**	**0**																						30	20				zoc	**3**	30	20				E	**3**						
17	Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne	**30**	**14**	**0**	**0**	**16**	**0**																																					14			16		zoc	**2**
18	Podstawy żywienia zbiorowego	**34**	**20**	**0**	**0**	**14**	**0**								20			14		zoc	**1**																												
19	Żywienie człowieka	**120**	**60**	**0**	**0**	**60**	**0**								30			30		zoc	**3**	30			30		E	**5**																				
20	Wstęp do dietetyki	**60**	**30**	**0**	**0**	**30**	**0**								30			30		E	**4**																												
21	Gastronomia w turystyce i hotelarstwie*/Żywienie w sporcie*	**30**	**14**	**16**	**0**	**0**	**0**																																					14	16				zoc	**2**

D.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA SPECJALNOŚCIOWEGO**	**918**	**394**	**144**	**160**	**220**	**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**	**0**	**2**	**204**	**72**	**60**	**90**	**0**	**2**	**22**	**190**	**72**	**60**	**130**	**0**	**4**	**32**
D1	**DIETETYKA KLINICZNA**	**442**	**180**	**42**	**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	11	90	0	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	**4**							
3	Metodologia badań żywieniowych	**40**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**																														20	20				zoc	**2**							
4	Żywienie kobiet ciężarnych w okresie laktacji i żywienie dzieci	**60**	**30**	**0**	**0**	**30**	**0**																																					30			30		zoc	**5**
5	Seminarium dyplomowe	**80**	**0**	**0**	**80**	**0**	**0**																										20			zoc	**1**			30			zoc	**1**			30			zoc	**1**
6	Żywienie w zaburzeniach metabolicznych	**60**	**30**	**0**	**0**	**30**	**0**																																					30			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	**5**
D2	**ŻYWIENIE ZBIOROWE**	**476**	**214**	**102**	**80**	**80**	**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	114	30	30	40	0	1	11	100	72	30	40	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**	**0**	**0**	**40**	**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	**60**	**30**	**30**	**0**	**0**	**0**																														30	30				E	**4**							
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 lub innym zakładzie opieki stacjonarnej	**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 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	**3 131**	**1 290**	**561**	**110**	**530**	**640**	**314**	**75**	**0**	**90**	**0**	**3**	**30**	**244**	**60**	**0**	**104**	**240**	**2**	**30**	**205**	**82**	**30**	**90**	**0**	**3**	**30**	**165**	**110**	**20**	**90**	**240**	**2**	**30**	**244**	**188**	**30**	**50**	**80**	**4**	**30**	**118**	**46**	**30**	**106**	**80**	**3**	**30**
Liczba godzin w semestrze	**3 131**						**479**							**648**							**407**							**625**							**592**							**380**						
Liczba godzin bez praktyk zawodowych	**2 491**						**479**							**408**							**407**							**385**							**512**							**300**						
ŻYWIENIE ZBIOROWE	**3 165**	**1 324**	**621**	**110**	**470**	**640**	**314**	**75**	**0**	**90**	**0**	**3**	**30**	**244**	**60**	**0**	**104**	**240**	**2**	**30**	**205**	**82**	**30**	**90**	**0**	**3**	**30**	**165**	**110**	**20**	**90**	**240**	**2**	**30**	**268**	**176**	**30**	**40**	**80**	**4**	**30**	**128**	**118**	**30**	**56**	**80**	**3**	**30**
Liczba godzin w semestrze	**3 165**						**479**							**648**							**407**							**625**							**594**							**412**						
Liczba godzin bez praktyk zawodowych	**2 525**						**479**							**408**							**407**							**385**							**514**							**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 prawa

Podpis Dziekana