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 studiów dla studentów rozpoczynających naukę od roku akademickiego 2017/2018

L.p.	Nazwa przedmiotu	Ogółem liczba godzin: Kontaktowe	ECTS	Ogółem	z tego: W	Ć	S	L	PZ	PW	Liczba godzin zajęć w semestrach: sem I W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	sem II W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	sem III W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	sem IV W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	sem V W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS	sem VI W	Ć	S	L	PZ	PW	zoc / E	ECTS
A.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA OGÓLNEGO**	**255**	**12**	**375**	**75**	**180**	**0**	**0**	**0**	**120**	**60**	**30**	**0**	**0**	**0**	**60**	**0**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**60**	**0**	**0**	**0**	**10**	**0**	**1**	**15**	**30**	**0**	**0**	**0**	**20**	**0**	**2**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**10**	**0**	**1**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**20**	**1**	**2**
1	Wychowanie fizyczne	**30**	**0**	**30**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**																		30					zal	**0**																										
2	Język angielski*/Język niemiecki*/Język francuski*	**120**	**5**	**170**	**0**	**120**	**0**	**0**	**0**	**50**																		30				10	zoc	**1**		30				10	zoc	**1**		30				10	zoc	**1**		30				20	zoc/E	**2**
3	Technologie informacyjne	**30**	**2**	**50**	**0**	**30**	**0**	**0**	**0**	**20**		30				20	zoc	**2**																																													
4	Ochrona własności intelektualnej	**15**	**1**	**25**	**15**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**																									15					10	zoc	**1**																			
5	Moduł ogólnouczelniany do wyboru 1**	**30**	**2**	**45**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**15**	30					15	zoc	**2**																																													
6	Moduł ogólnouczelniany do wyboru 2**	**30**	**2**	**55**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**25**	30					25	zoc	**2**																																													
	Szkolenie biblioteczne			**2**		**2**								**2**																																													
	Bezpieczeństwo i higiena pracy			**4**		**4**								**4**																																													
B.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA PODSTAWOWEGO**	**668**	**40**	**1073**	**414**	**119**	**0**	**135**	**0**	**405**	**194**	**15**	**0**	**90**	**0**	**141**	**2**	**18**	**120**	**44**	**0**	**30**	**0**	**119**	**1**	**10**	**45**	**20**	**0**	**15**	**0**	**90**	**0**	**7**	**35**	**20**	**0**	**0**	**0**	**30**	**0**	**3**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**25**	**0**	**2**
1	Anatomia człowieka	**44**	**3**	**75**	**24**	**0**	**0**	**20**	**0**	**31**	24			20		31	zoc	**3**																																													
2	Fizjologia człowieka	**50**	**4**	**75**	**30**	**0**	**0**	**20**	**0**	**25**	30			20		25	E	**4**																																											
3	Prawo i ekonomika w ochronie zdrowia	**20**	**1**	**33**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**13**									20					13	zoc	**1**																																					
4	Biochemia ogólna i żywności	**60**	**4**	**110**	**30**	**0**	**0**	**30**	**0**	**50**									30			30		50	E	**4**																																			
5	Chemia ogólna i organiczna	**30**	**1**	**40**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	30					10	zoc	**1**																																													
6	Chemia żywności	**60**	**3**	**85**	**30**	**0**	**0**	**30**	**0**	**25**	30			30		25	zoc	**3**																																											
7	Mikrobiologia żywności	**50**	**4**	**90**	**30**	**0**	**0**	**20**	**0**	**40**	30			20		40	E	**4**																																											
8	Parazytologia	**20**	**1**	**25**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**5**	20					5	zoc	**1**																																												
9	Etyka zawodu dietetyka*/Podstawy pedagogiki*	**20**	**2**	**50**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**30**																	20				30	zoc	**2**																										
10	Ekologia	**20**	**1**	**35**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**15**									20					15	zoc	**1**																																					
11	Podstawy biotechnologii żywności	**40**	**2**	**60**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**20**																									20	20				20	zoc	**2**																			
12	Genetyka	**35**	**3**	**70**	**15**	**20**	**0**	**0**	**0**	**35**																	15	20				35	zoc	**3**																										
13	Patologia	**40**	**2**	**55**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**15**									20	20				15	zoc	**2**																																					
14	Pierwsza pomoc przedmedyczna	**25**	**2**	**50**	**10**	**0**	**0**	**15**	**0**	**25**																	10			15		25	zoc	**2**																										
15	Promocja zdrowia	**40**	**2**	**65**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**25**																																																
16	Zdrowie publiczne	**45**	**2**	**50**	**30**	**15**	**0**	**0**	**0**	**5**	30	15				5	zoc	**2**																																											
17	Surowce i dodatki do żywności	**54**	**2**	**80**	**30**	**24**	**0**	**0**	**0**	**26**									30	24				26	zoc	**2**																																					
18	Metodologia badań	**15**	**1**	**25**	**15**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**																									15					10	zoc	**1**																			
C.	**MODUŁY KSZTAŁCENIA KIERUNKOWEGO**	**1164**	**75**	**1975**	**609**	**276**	**30**	**249**	**0**	**811**	**60**	**30**	**0**	**0**	**0**	**70**	**1**	**6**	**124**	**16**	**0**	**74**	**0**	**161**	**1**	**12**	**135**	**55**	**30**	**90**	**0**	**250**	**3**	**22**	**100**	**60**	**0**	**70**	**0**	**175**	**2**	**16**	**160**	**100**	**0**	**0**	**0**	**115**	**3**	**15**	**30**	**15**	**0**	**15**	**0**	**40**	**0**	**4**
1	Podstawy żywienia człowieka	**70**	**5**	**130**	**40**	**30**	**0**	**0**	**0**	**60**	40	30				60	E	**5**																																													
2	Biologia medyczna	**20**	**1**	**30**	**20**	**0**	**0**	**0**	**0**	**10**	20					10	zoc	**1**																																													
3	Pracownia żywienia i dietetyki	**40**	**3**	**75**	**0**	**0**	**0**	**40**	**0**	**35**																												40		35	zoc	**3**																			
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**																	30		30			40	E	**4**																										
7	Pracownia antropometryczna	**20**	**1**	**30**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**	**10**																		20				10	zoc	**1**																										
8	Farmakologia i farmakoterapia żywieniowa oraz interakcje leków z żywnością	**40**	**3**	**75**	**30**	**10**	**0**	**0**	**0**	**35**																									30	10				35	E	**3**																			
9	Edukacja żywieniowa i poradnictwo żywieniowe	**50**	**3**	**80**	**25**	**25**	**0**	**0**	**0**	**30**																	10				15	Zoc	**1**	15	25				15	zoc	**2**																			
10	Analiza i ocena jakości żywności	**50**	**4**	**100**	**20**	**0**	**0**	**30**	**0**	**50**																	20			30		50	zoc	**4**																										
11	Higiena i toksykologia żywności	**30**	**2**	**50**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**20**									30					20	zoc	**2**																																					
12	Bezpieczeństwo żywności i żywienia	**40**	**3**	**75**	**25**	**15**	**0**	**0**	**0**	**35**																	25	15				35	E	**3**																										
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**																	30			30		40	zoc	**4**	30			30		40	E	**4**																			
15	Zaburzenia odżywiania	**40**	**2**	**50**	**20**	**20**	**0**	**0**	**0**	**10**																																														
16	Podstawy organizacji i zarządzania	**30**	**2**	**50**	**14**	**16**	**0**	**0**	**0**	**20**									14	16				20	zoc	**2**																																					
17	Żywienie kliniczne	**100**	**7**	**175**	**50**	**50**	**0**	**0**	**0**	**75**																									25	25				50	zoc	**4**	25	25				25	E	**3**																			
18	Dietetyka praktyczna i diety niekonwencjonalne	**30**	**2**	**50**	**15**	**0**	**0**	**15**	**0**	**20**																																														
19	Podstawy żywienia zbiorowego	**34**	**1**	**60**	**20**	**0**	**0**	**14**	**0**	**26**									20			14		26	zoc	**1**																																					
20	Żywienie człowieka	**110**	**7**	**205**	**50**	**0**	**0**	**60**	**0**	**95**									30			30		45	zoc	**3**	20			30		50	E	**4**																										
21	Etykieta przy stole	**20**	**1**	**30**	**0**	**20**	**0**	**0**	**0**	**10**																		20				10	zoc	**1**																										
22	Wstęp do dietetyki	**60**	**4**	**110**	**30**	**0**	**0**	**30**	**0**	**50**									30			30		50	E	**4**																																					
23	Alergeny pokarmowe	**30**	**2**	**50**	**30**	**0**	**0**	**0**	**0**	**20**																																														
24	Gastronomia w turystyce i hotelarstwie*/Żywienie w sporcie*	**30**	**2**	**50**	**15**	**15**	**0**	**0**	**0**	**20**																																														

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	2 487	180	4 748	1 248	650	110	479	640	1 621	314	75	0	90	0	271	3	30	244	60	0	104	240	280	2	30	180	135	30	105	0	350	3	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	4 748									750								928								800								830								790								650							
Liczba godzin kontaktowych w semestrze	2 487									479								408								450								350								470								330							
Liczba godzin praktyk zawodowych	640									0								240								0								240								80								80							
ŻYWIENIE ZBIOROWE	2 502	180	4 758	1 298	630	110	464	640	1 616	314	75	0	90	0	271	3	30	244	60	0	104	240	280	2	30	180	135	30	105	0	350	3	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	4 758									750								928								800								830								785								665							
Liczba godzin kontaktowych w semestrze	2 502									479								408								450								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