

PROGRAM STUDIÓW I STOPNIA
DIETETYKA
Wydział Nauk o Zdrowiu

I semestr			
lp.	przedmiot	rygor	ECTS
1.	Socjologia żywienia	Z	3
2.	Zdrowie publiczne	Z	2
3.	Anatomia człowieka	E	5
4.	Fizjologia człowieka	Z	4
5.	Biochemia ogólna i żywności	E	4
6.	Psychologia ogólna	Z	2
7.	Żywność człowieka	E	6
8.	Edukacja żywieniowa	Z	3
9.	Wychowanie fizyczne	Z	0
10.	BHP i ergonomia	Z	1
RAZEM			30

II semestr			
lp.	przedmiot	rygor	ECTS
1.	Język obcy do celów zawodowych i akademickich	Z	1
2.	Technologia informacyjna	Z	2
3.	Etyka w naukach medycznych	Z	2
4.	Fizjologia człowieka	E	5
5.	Genetyka	E	4
6.	Mikrobiologia ogólna i żywności	E	5
7.	Kwalifikowana pierwsza pomoc	Z	2
8.	Produkcja żywności dietetycznej i funkcjonalnej	Z	2
9.	PdW: Dietetyka kliniczna: Podstawy diagnostyki klinicznej/ Dietetyka stosowana: Choroby zakaźne, zatrucia pokarmowe, żywienie w chorobach zakaźnych	Z	3
10.	Wychowanie fizyczne	Z	0
11.	Studencka Praktyka Zawodowa: <i>Wstępna praktyka w szpitalu w zakresie edukacji żywieniowej</i>	Z	3
12.	Studencka Praktyka Zawodowa: <i>Praktyka z technologii potraw</i>	Z	1
RAZEM			30

III semestr			
lp.	przedmiot	rygor	ECTS
1.	Język obcy do celów zawodowych i akademickich	Z	1
2.	Epidemiologia żywienia z nadzorem sanitarno - higienicznym	Z	2
3.	Parazytologia	E	4
4.	Kliniczny zarys chorób	Z	3
5.	PdW: Dietetyka kliniczna: Pracownia dietetyki i planowania diet w wybranych przypadkach klinicznych/ Dietetyka stosowana: Pracownia dietetyki i planowania diet	Z	6
6.	PdW: Dietetyka kliniczna: Patofizjologia kliniczna/ Dietetyka stosowana: Fizjologia wysiłku fizycznego	E	5
7.	PdW: Dietetyka kliniczna: Diagnostyka laboratoryjna/ Dietetyka stosowana: Diagnostyka dietetyczna	E	5
8.	PdW: Dietetyka kliniczna: Leczenie dietetyczne chorób niezakaźnych i żywieniowo zależnych/ Dietetyka stosowana: Zaburzenie odżywiania o podłożu psychogennym	Z	4
RAZEM			30

IV semestr			
lp.	przedmiot	rygor	ECTS
1.	Język obcy do celów zawodowych i akademickich	E	1
2.	Farmakologia i farmakoterapia żywienia	Z	2
3.	Analiza i ocena jakości żywienia	Z	2
4.	Chemia żywności	E	3
5.	Dietetyka pediatryczna	Z	2
6.	PdW: Dietetyka kliniczna: Pracownia dietetyki i planowania diet w wybranych przypadkach klinicznych/ Dietetyka stosowana: Pracownia dietetyki i planowania diet	E	6
7.	PdW: Dietetyka kliniczna: Żywnienie w chorobach metabolicznych i gastroenterologii/Dietetyka stosowana: Dietoprofilaktyka i dietoterapia chorób dietozależnych	E	5
8.	PdW: Dietetyka kliniczna: Metody oceny stanu odżywiania w warunkach domowych i szpitalnych/ Dietetyka stosowana: Stan odżywiania człowieka z elementami antropometrii	E	3
9.	Studencka Praktyka Zawodowa: <i>Praktyka w poradni dietetycznej</i>	Z	4
10.	Studencka Praktyka Zawodowa: <i>Praktyka w dziale żywienia w szpitalu i w firmach cateringowych</i>	Z	2
RAZEM			30

V semestr			
lp.	przedmiot	rygor	ECTS
1.	Dietetyka pediatriczna	E	2
2.	Toksykologia i bezpieczeństwo żywienia	E	3
3.	Technologia żywności i potraw oraz towaroznawstwo	E	6
4.	Medyczne aspekty organizacji stanowisk pracy	Z	1
5.	Nutrigenomika	Z	2
6.	PdW: Dietetyka kliniczna: Interakcja leku z pożywieniem/ Dietetyka stosowana: Postępowanie dietetyczne w zatruciach ostrych i przewlekłych	E	5
7.	PdW: Dietetyka kliniczna: Produkcja potaw i posiłków wegetariańskich w profilaktyce i leczeniu chorób/Dietetyka stosowana: Surowce naturalne w profilaktyce i terapii wybranych schorzeń	Z	4
8.	PdW: Dietetyka kliniczna: Położnictwo i ginekologia z elementami żywienia kobiet w ciąży i porożu/ Dietetyka stosowana: Żywieniowe czynniki ryzyka zagrażające zdrowiu kobiet w wieku prokreacyjnym	E	4
9.	Seminarium specjalistyczne: metodologia badań własnych	Z	3
RAZEM			30

VI semestr			
lp.	przedmiot	rygor	ECTS
1.	Komplementarne metody w promocji zdrowia	Z	1
2.	Prawa i ekonomiki w ochronie zdrowia	Z	1
3.	PdW: Dietetyka kliniczna: Podstawy prawne prowadzenia leczenia żywieniowego w warunkach klinicznych/ Dietetyka stosowana: Organizacja żywienia w zakładach żywienia zbiorowego	E	4
4.	Seminarium specjalistyczne: praca dyplomowa	Z	10
5.	Studencka Praktyka Zawodowa: <i>Praktyka w poradni chorób układu pokarmowego i chorób metabolicznych</i>	Z	4
6.	Studencka Praktyka Zawodowa: <i>Praktyka w zakresie żywienia niemowląt</i>	Z	3
7.	Studencka Praktyka Zawodowa: <i>Praktyka w zakresie żywienia osób dorosłych</i>	Z	2
8.	Studencka Praktyka Zawodowa: <i>Praktyka w zakresie żywienia osób starszych</i>	Z	2
9.	Studencka Praktyka Zawodowa: <i>Praktyka z technologii potraw</i>	Z	3
RAZEM			30