

Plan studiów

I rok - 2019/2020

Kierunek studiów:	DIETETYKA
Poziom studiów:	drugiego stopnia
Profil studiów:	ogólnoakademicki
Forma studiów:	stacjonarne

Semestr studiów

1

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**	
				wyklady	seminaria	ćwiczenia audytoryjne specjalistyczne*		
Obowiązkowe								
1.	Demografia i epidemiologia	2	30	15		15	E	
2.	Informatyka stosowana	1	15			15	Z	
3.	Żywność kliniczna	4	60	30		30	E	
4.	Język obcy	2	30			30	Z	
A	Łącznie obowiązkowe	9	135	45	0	0	90	---
Fakultatywne								
1.	Praktyka dyplomowa (200 h) ^g	7					E	
2.	Elektyw kierunkowy ^a	2	30	15		15	Z	
<i>Blok specjalizacyjny A - Organizacja żywienia dietetycznego</i>								
Technologia specjalizacyjna I A:								
3.	Produkty funkcjonalne w żywieniu dietetycznym	5	90	30		60	E	
Technologia specjalizacyjna II A:								
4.	Wybrane aspekty higieny i bezpieczeństwa żywności	5	90	30		60	E	
5.	Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych A	2	30	15		15	Z	
<i>Blok specjalizacyjny B - Dietetyka</i>								
Technologia specjalizacyjna I B:								
3.	Postępowanie dietetyczne w wybranych jednostkach chorobowych	5	90	30		60	E	
Technologia specjalizacyjna II B:								
4.	Żywność specjalnego przeznaczenia	5	90	30		60	E	
5.	Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych B	2	30	15		15	Z	
B	Łącznie fakultatywne***	21	240	90	0	0	150	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	375	135	0	0	240	---

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	seminaria	ćwiczenia audytoryjne	
Obowiązkowe							
1.	Psychologia kliniczna	2	15	15			Z
2.	Immunologia	3	30	15			15 E
3.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	3	30	15			15 Z
4.	Żywność kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	3	30	15			15 Z
5.	Patofizjologia kliniczna	3	30	30			E
A	Łącznie obowiązkowe	14	135	90	0	0	45 ---
Fakultatywne							
1.	Elektyw I (z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności) ^b	3	30	15			15 Z
2.	Elektyw II (z zakresu immunologii) ^c	2	23	15			8 Z
<i>Blok specjalizacyjny A - Organizacja żywienia dietetycznego</i>							
Technologia specjalizacyjna III A:							
3.	Technologia produkcji potraw dietetycznych	5	90	30			60 E
4.	Seminarium specjalizacyjne A	3	30		30		Z
5.	Metody badań eksperymentalnych 1A	3	30				30 Z
<i>Blok specjalizacyjny B - Dietetyka</i>							
Technologia specjalizacyjna III B:							
3.	Ocena żywienia	5	90	30			60 E
4.	Seminarium specjalizacyjne B	3	30		30		Z
5.	Metody badań eksperymentalnych 1B	3	30				30 Z
B	Łącznie fakultatywne	16	203	60	30	0	113 ---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	338	150	30	0	158 ---

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:			Forma zaliczenia końcowego**	
				wykłady	seminaria	ćwiczenia audytoryjne specjalistyczne*		
Obowiązkowe								
1.	Diagnostyka laboratoryjna	3	30	15		15	Z	
2.	Zarządzanie i marketing	1	15	15			Z	
3.	Zdrowie publiczne	1	15	15			Z	
4.	Podstawy przedsiębiorczości	1	18	18			Z	
5.	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	1	15	15			Z	
6.	Egzamin dyplomowy magisterski	2					E	
A	Łącznie obowiązkowe	9	93	78	0	0	15	---
Fakultatywne								
1.	Elektyw III (z zakresu przechowalnictwa żywności) ^d	2	30	15		15	Z	
2.	Elektyw IV ^e	2	23	15		8	Z	
3.	Zajęcia z zakresu kultury, sztuki i tradycji regionu ^f	1	18	6		12	Z	
4.	Praca magisterska	7	0				Z	
<i>Blok specjalizacyjny A - Organizacja żywienia dietetycznego</i>								
5.	Seminarium dyplomowe A	6	60		60		Z	
6.	Metody badań eksperymentalnych 2A	3	30			30	Z	
<i>Blok specjalizacyjny B - Dietetyka</i>								
5.	Seminarium dyplomowe B	6	60		60		Z	
6.	Metody badań eksperymentalnych 2B	3	30			30	Z	
B	Łącznie fakultatywne^{***}	21	161	36	60	0	65	---
C	RAZEM W SEMESTRZE (A+B)	30	254	114	60	0	80	---

Razem dla cyklu kształcenia

Lp.	Wyszczególnienie	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Łączna liczba egzaminów
				wykłady	seminaria	ćwiczenia		
						audytorijne	specjalistyczne*	
1	Razem dla cyklu kształcenia	90	967	399	90	0	478	9
	w tym :							
	obowiązkowe	32	363	213	0	0	150	5
	fakultatywne	58	604	186	90	0	328	4
2	Udział zajęć fakultatywnych [%]	64,44						

)* Ćwiczenia specjalistyczne obejmują ćwiczenia laboratoryjne, warsztatowe, terenowe, projektowe i inne

)** E - egzamin; Z - zaliczenie na ocenę; ZAL - zaliczenie bez oceny

)*** Podawane w wymiarze realizowanym przez studenta

)^a Elektyw kierunkowy

- a. Hodowle komórkowe w badaniach dietetycznych
- b. Proteomika i metabolomika w dietetyce
- c. Prozdrowotne właściwości produktów pochodzenia zwierzęcego
- d. Leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych

)^b Elektyw I (z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności)

- a. Wybrane elementy z toksykologii żywności
- b. Tajemnica roślin przyprawowych i ziół stosowanych w kuchni
- c. Innowacyjne rozwiązania w opakowaniu żywności
- d. Spektroskopowa ocena jakości żywności
- e. Substancje dodatkowe i wzbogacające żywność
- f. Systemy bezpieczeństwa i jakości w produkcji i obrocie żywnością
- g. Systemy bezpieczeństwa i jakości żywności w łańcuchu żywnościowym
- h. Właściwości fizyczne a jakość żywności
- i. Wybrane metody analityczne w ocenie jakości bezpieczeństwa żywności
- j. Domowa i przemysłowa produkcja sushi
- k. Nutriproteomika z elementami metabolomiki
- l. Hodowle komórkowe w badaniach żywieniowych

)^c Elektyw II (z zakresu immunologii)

- a. Alergeny w żywności
- b. Immunologiczne podstawy reakcji alergicznych

)^d Elektyw III (z zakresu przechowalności żywności)

- a. Przechowalność żywności
- b. Zabezpieczenie trwałości żywności
- c. Nowe tendencje w opakowaniu żywności

)^e **Elektyw IV**

- a. Substancje zapachowe w żywności
- b. Nutrigenomika
- c. Genomika żywieniowa

)^f **Zajęcia z zakresu kultury, sztuki i tradycji regionu**

- a. Skalni – sztuka i tradycja góralska
- b. Emisja i impostacja głosu
- c. Dziedzictwo historyczno-kulturowe Europy w produkcie turystycznym

)^g **Praktyka dyplomowa - do wyboru 100 godzin w ramach trzech propozycji A + 100 godzin w ramach trzech**

- 100h w poradni dietetycznej
- A) 100h w szpitalu dla dorosłych na oddziale szpitalnym, w kuchni ogólnej oraz dziale żywienia
- 100h w domu opieki społecznej

- 100h w szpitalu dziecięcym na oddziale szpitalnym
- B) 100h w kuchni ogólnej i niemowlęcej
- 100h w żłobku/przedszkolu