Plan studiów

Kierunek studiów:	***DIETETYKA***
Poziom studiów:	**drugiego stopnia**
Profil studiów:	**ogólnoakademicki**
Forma studiów:	**niestacjonarne**

Semestr studiów 1

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	seminaria	ćwiczenia audytoryjne	ćwiczenia specjalistyczne*	
	Obowiązkowe							
1.	Demografia i epidemiologia żywieniowa	2	20	10			10	E
2.	Informatyka stosowana	2	15				15	Z
3.	Żywienie kliniczne	5	54	24			30	E
4.	Diagnostyka laboratoryjna	3	30	15			15	Z
5.	Immunologia	3	30	15			15	E
6.	Doświadczalnictwo i statystyczna analiza danych	2	20	10			10	Z
7.	Ocena żywienia	4	45	15			30	E
A	**Łącznie obowiązkowe**	**21**	**214**	**89**	**0**	**0**	**125**	**- - -**
	Fakultatywne							
1.	Elektyw kierunkowy I: Dietetyka Elektyw kierunkowy I: Postępowanie dietetyczne w wybranych schorzeniach	5	48	20			28	E
2.	Elektyw kierunkowy II: Żywność specjalnego przeznaczenia Elektyw kierunkowy II: Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego	4	38	10			28	E
B	**Łącznie fakultatywne*** **	**9**	**86**	**30**	**0**	**0**	**56**	**- - -**
C	**RAZEM W SEMESTRZE (A+B)**	**30**	**300**	**119**	**0**	**0**	**181**	**- - -**

Semestr studiów 2

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	seminaria	ćwiczenia audytoryjne	ćwiczenia specjalistyczne*	
	Obowiązkowe							
1.	Psychologia kliniczna	2	15	15				Z

2.	Edukacja i poradnictwo żywieniowe	3	25	10			15	Z
3.	Żywienie kobiet ciężarnych, karmiących i niemowląt	2	20	10			10	Z
4.	Patofizjologia kliniczna	3	20	20				E
5.	Język obcy	2	21			21		Z
A	**Łącznie obowiązkowe**	**12**	**101**	**55**	**0**	**21**	**25**	**- - -**
	Fakultatywne							
1.	Elektyw kierunkowy III: Technologia i higiena produkcji potraw dietetycznych	9	80	24			56	E
	Elektyw kierunkowy III: Wybrane aspekty higieny i produkcji potraw dietetycznych							
2.	Praktyka dyplomowa (200 h) [g]	9	200					E
B	**Łącznie fakultatywne**[***]	**18**	**280**	**24**	**0**	**0**	**56**	**- - -**
C	**RAZEM W SEMESTRZE (A+B)**	**30**	**381**	**79**	**0**	**21**	**81**	**- - -**

Semestr studiów 3

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Forma zaliczenia końcowego[**]
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne[*]	
	Obowiązkowe							
1.	Metody badań eksperymentalnych 1	4	30				30	Z
2.	Seminarium	4	30		30			Z
A	**Łącznie obowiązkowe**	**8**	**60**	**0**	**30**	**0**	**30**	**- - -**
	Fakultatywne							
1.	Elektyw kierunkowy IV: Produkty funkcjonalne w żywieniu dietetycznym	9	80	24			56	E
	Elektyw kierunkowy IV: Produkcja żywności funkcjonalnej							
2.	Elektyw 1 (z zakresu jakości i bezpieczeństwa żywności) [a]	3	20	10			10	Z
3.	Elektyw 2 (z zakresu dietetyki) [b]	4	30	15			15	Z
4.	Elektyw 3 (z zakresu przechowalnictwa żywności) [c]	3	20	10			10	Z
5.	Elektyw 4 [d]	3	23	15			8	Z
B	**Łącznie fakultatywne**[***]	**22**	**173**	**74**	**0**	**0**	**99**	**- - -**
C	**RAZEM W SEMESTRZE (A+B)**	**30**	**233**	**74**	**30**	**0**	**129**	**- - -**

Semestr studiów 4

Lp.	Nazwa przedmiotu	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Forma zaliczenia końcowego**
				wykłady	semi-naria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
	Obowiązkowe							
1.	Metody badań eksperymentalnych 2	4	30				30	Z
2.	Seminarium dyplomowe	6	60		60			Z
3.	Zarządzanie i marketing	2	15	15				Z
4.	Zdrowie publiczne	2	15	15				Z
5.	Podstawy przedsiębiorczości	1	12	12				Z
6.	Zasady i organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach	2	15	15				Z
7.	Egzamin dyplomowy magisterski	2	0					E
A	**Łącznie obowiązkowe**	**19**	**147**	**57**	**60**	**0**	**30**	**- - -**
	Fakultatywne							
1.	Praca magisterska	7						Z
2.	Elektyw 5 [e]	3	23	15			8	Z
3.	Zajęcia z zakresu kultury, sztuki i tradycji regionu [f]	1	12	6			6	Z
B	**Łącznie fakultatywne*** **	**11**	**35**	**21**	**0**	**0**	**14**	**- - -**
C	**RAZEM W SEMESTRZE (A+B)**	**30**	**182**	**78**	**60**	**0**	**44**	**- - -**

Razem dla cyklu kształcenia

Lp.	Wyszczególnienie	Wymiar ECTS	Łączny wymiar godzin zajęć	w tym:				Łączna liczba egzaminów
				wykłady	seminaria	ćwiczenia		
						audyto-ryjne	specjalis-tyczne*	
1	**Razem dla cyklu kształcenia**	**120**	**1096**	**350**	**90**	**21**	**435**	**11**
	w tym : obowiązkowe	60	522	201	90	21	210	6
	fakultatywne	60	574	149	0	0	225	5
2	**Udział zajęć fakultatywnych [%]**	**50,0**						

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

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

)*** Podawane w wymiarze koniecznym do realizacji przez studenta

)a Elektyw 1 (z zakresu bezpieczeństwa żywności)

a) Hodowle komórkowe w badaniach żywieniowych
b) Tajemnica roślin przyprawowych i ziół stosowanych w kuchni
c) Innowacyjne rozwiązania w opakowalnictwie 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) Domowa i przemysłowa produkcja sushi

)b Elektyw 2 (z zakresu dietetyki)
a) Hodowle komórkowe w badaniach dietetycznych
b) Nowoczesne metody kulinarne w dietetyce
c) Prozdrowotne właściwości produktów pochodzenia zwierzęcego
d) Leczenie żywieniowe w wybranych jednostkach chorobowych

)c Elektyw 3 (z zakresu jakości i przechowalnictwa żywności)
a) Przechowalnictwo żywności
b) Zabezpieczenie trwałości żywności

)d Elektyw 4
a) Genomika żywieniowa
b) Nutrigenomika
c) Alergeny w żywności
d) Immunologiczne podstawy reakcji alergicznych

)e Elektyw 5
a) Genomika żywieniowa
b) Nutrigenomika
c) Alergeny w żywności
d) Immunologiczne podstawy reakcji alergicznych

)f Zajęcia z zakresu kultury, sztuki i tradycji regionu
SKS Skalni - sztuka i tradycja góralska
SKK Kultura Studencka – historia i współczesność
SKD Dziedzictwo historyczne i kulturowe w produktach regionalnych Europy
SKC Chóralistyka w kulturze i tradycji uczelni

)g Praktyka dyplomowa - do wyboru 100 godzin w ramach trzech propozycji A + 100 godzin w ramach trzech propozycji B = razem 200 h

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

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